



Használati útmutató

Beépített sütő

EOB 53003

Önre gondoltunk, amikor megalkottuk ezt a terméket.

Üdvözöljük az Electrolux világában!

Köszönjük, hogy egy első osztályú Electrolux terméket választott. Az Electrolux cég célja az, hogy olyan minőségi termékek széles választékát kínálja, amelyek kényelmesebbé teszik az életét.

Kérjük, hogy szánjon pár percet a Használati útmutató elolvasására, hogy az új készülék minden előnyét ki tudja használni.

Biztosak vagyunk abban, hogy ennek a készüléknek a segítségével a jövőben valamivel könnyebb lesz az élete.

Ehhez kívánunk sok sikert.

Tartalomjegyzék

Figyelmeztetések és fontos útmutatások	4
Első használat	5
A készülék bemutatása	7
Elektromos sütő	8
Elektronikus óra	10
Hasznos tanácsok	14
Sütési táblázatok	16
Tisztítás és karbantartás	18
Ha valami rosszul működik	21
Műszaki adatok	22
Útmutatások a szereléshez	23
Beépítési útmutatások	24
Vevőszolgálat	25
Adatlap	26
Európai jótállás	26

Magyarázat a Használati útmutató olvasásához



Biztonsági útmutatások



Műveletek lépésről lépésre



Tanácsok



Ez a készülék megfelel a következő **EWG-irányelveknek**.

- **2006/95** (Kisfeszültségi irányelvek)
 - **89/336** (EMC irányelvek)
 - **93/68** (Általános irányelvek)
- és további változtatások.



Figyelmeztetések és fontos útmutatások

A készülékhez mellékelt Használati útmutatót minden esetben őrizze meg. Ha a készüléket eladja, vagy elajándékozza, akkor ezt a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak.

A Használati útmutatóban leírtak nemcsak az Ön, hanem az Önnek lakók biztonságát is szolgálják. Mielőtt csatlakoztatja és/vagy használatba veszi a készüléket, a Használati útmutatót figyelmesen olvassa el.

Beszereelés

- A készülék beszerelését és csatlakoztatását csak szakember, szerviz végezheti, mert a szerelést csak az érvényes biztonsági előírások betartása mellett szabad elvégezni. Az egyes szerelési lépéseket a Beépítési útmutatások c. fejezet tartalmazza.
- Ha adott esetben változtatásra van szükség a lakás áramellátásában, akkor azt csak elektromos szakember, szerviz végezheti el.

Használat

- Ezt a sütőt kizárólag ételek elkészítéséhez gyártották, ezért más célra használni nem szabad.
- **A sütőajtó nyitásánál, vagy a sütés végén mindig ügyeljen arra, hogy forró levegő áramlik ki a sütőből.**
- Fokozott elővigyázatossággal végezze a sütést. A fűtőtest hőszigetelése a sütőrácsokat és az egyéb részeket is erősen felforrósítja.
- Ha alufóliát is használ a sütőben az ételek előkészítéséhez, akkor vigyázzon arra, hogy az alufólia közvetlenül soha ne érintkezzen a sütő fenékrészével.
- Óvatosan járjon el a sütő tisztítása közben, hogy sehol ne érhesse tisztítószer a zsírszűrőt (ha van), a fűtőegységet és a hőérzékelőt.
- Veszélyes és tilos a készülék átalakítása, vagy műszaki jellemzőinek a megváltoztatása.
- A speciális védőbevonattal ellátott ajtóüveg károsodásának elkerülése érdekében soha ne használjon a tisztításához súrolószereket, hegyes tárgyakat, vagy karcolós edénytisztítószereket!
- A tészták, húskok sütésénél és a grillezésnél a sütőajtó és a sütő egyéb részei is felforrósodnak, ezért tartsa távol a készüléktől gyermekeket.

Ha bármilyen elektromos készüléket csatlakoztat a sütő közelében az elektromos hálózatra, akkor ügyeljen arra, hogy a csatlakozó vezeték ne érhesen hozzá a forró főzőhelyekhez, vagy a forró sütőajtóhoz.

- Használjon mindig hőálló edénykesztyűt a forró edények bepakolásához és kiszedéséhez.
- A rendszeres tisztítás lecsökkenti a felső felületek elszennyeződését.
- A tisztítás előtt a sütőt le kell választani az elektromos hálózatról, vagy le kell kapcsolni az elektromos főbiztosítékot.
- Tilos a készüléket forró gőzzel, vagy gőztisztítóval tisztítani.
- Soha ne használjon a tisztításhoz súrolószereket, vagy éles fémkaparót. Megkarcolódhat az ajtóüveg, ami az üveg szétpattanásához vezethet.
- Ha már nem használja a készüléket, akkor mindig ellenőrizze, hogy a kapcsoló gombok „0”-pozícióban vannak-e.
- Ezt a sütőt különálló kivitelben, vagy elektromos főzőlappal kombinálva csak egyfázisú 230 V-os elektromos hálózatra szabad csatlakoztatni.

Személyes biztonság

- Ezt a készüléket kizárólag felnőttek által történő használatra tervezték. Ne engedje meg, hogy a sütőt a gyerekek játékszerként használják, vagy játszanak a közelében.
- Gyerekek és olyan felnőtt személyek, akik nincsenek tisztában a készülék használatának a veszélyeivel, csak állandó felelős személy felügyelete mellett használhatják a készüléket.
- Tartsa távol a gyerekeket az üzemelő készüléktől. A sütőajtó a sütő kikapcsolása után is hosszú ideig forró marad.

Vevőszolgálat

- Hibás működés esetén forduljon a jótállási jegyben kijelölt szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz. Csak eredeti, gyári alkatrészek használhatók fel a javításhoz.
- Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a hibás készüléket. A szakszerűtlen javítás nemcsak tilos, hanem életveszélyes is.

A terméken, vagy a csomagoláson található



szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna.

Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, akkor kérjük, hogy lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal, vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Első használat



A készülék használatba vétele előtt a csomagoló anyagokat, valamint a sütő belsejében és a külső részeken található minden védőfóliát és felragasztott címkét teljesen el kell távolítani.




Az első használat előtt a sütőtartozékokat gondosan el kell mosogatni.





A sütő csak beállított napi idővel üzemeltethető.



A sütő csatlakoztatása után:

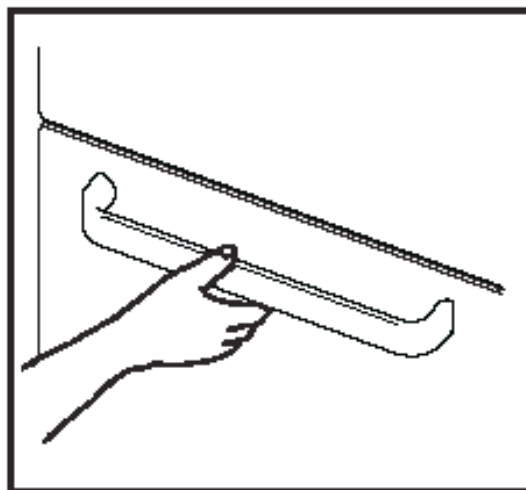
1. A hőfokszabályzó gombot állítsa **250**-re.
2. A sütő funkcióválasztó kapcsolóját állítsa a felső- és alsó fűtésre ().
3. Kb. 45 percig kapcsolja be az üres sütőt.
4. Egy ablak kinyitásával engedjen be friss levegőt a helyiségbe.

A fenti idő alatt kellemetlen szagok keletkezhetnek. Ez **teljesen normális jelenség**, amit a gyártás során használt anyagmaradványok kiégése okoz. Ha az idő letelt, akkor hagyja a sütőt lehűlni, majd szappanos vízbe mártott puha és jól kicsavart ruhával törölje ki a sütő belsejét.

A fent leírt folyamatot kb. 5-10 percig ajánlatos a kettős grill () és a légkeveréses () funkció kiválasztásával is megismételni.

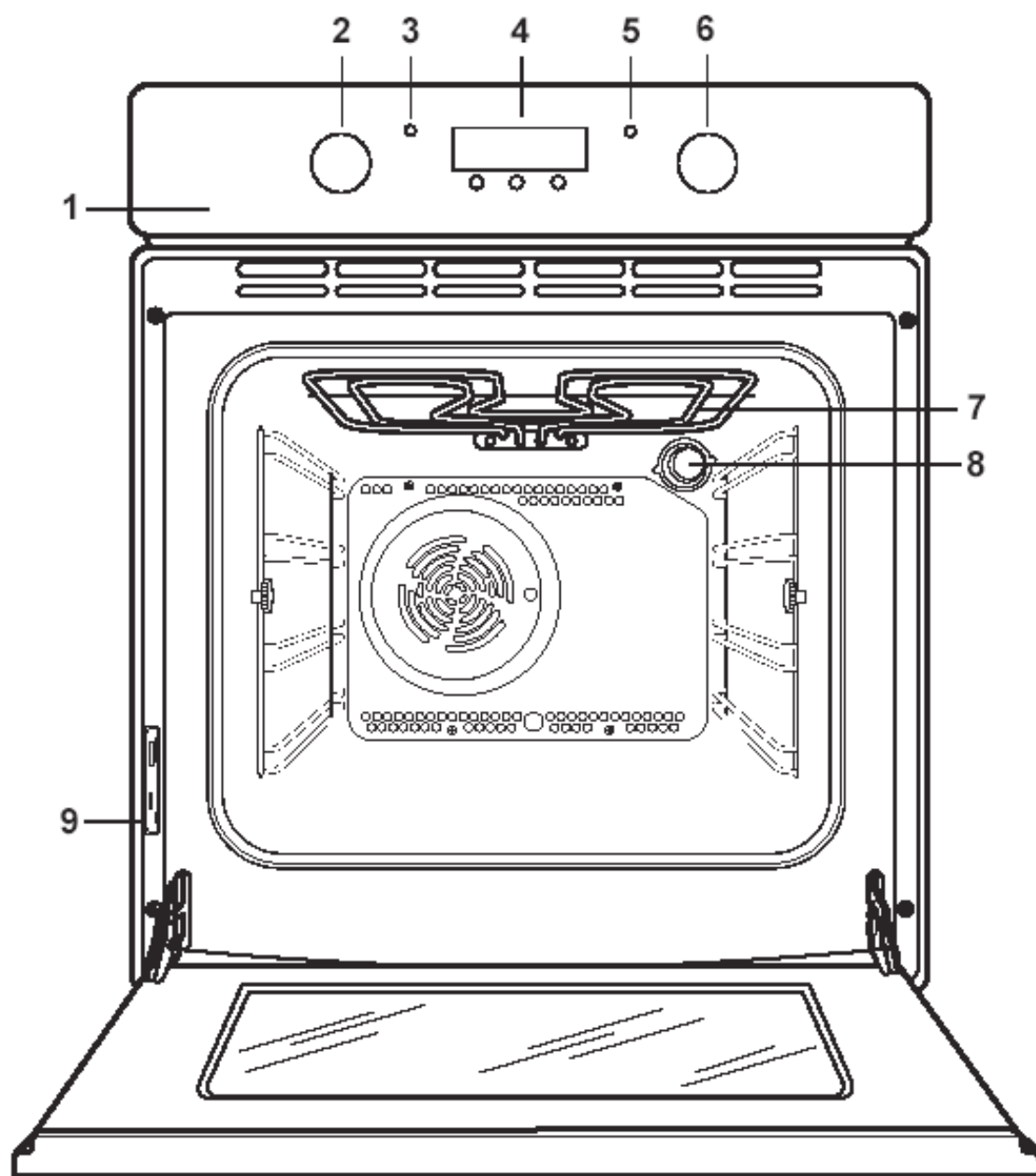


A sütőajtót mindig a fogantyú közepének a megfogásával nyissa ki (1. kép).



1. kép

A készülék bemutatása



1. Kezelőpanel

2. Sütő hőfokszabályzó-kapcsoló

3. Termosztát ellenőrző lámpa

4. Elektronikus óra

5. Üzemi ellenőrző lámpa

6. Sütő funkcióválasztó-kapcsoló

7. Grill

8. Sütőtéri lámpa

9. Adattábla

Elektromos sütő


Kezelő gombok

A hőfokszabályzó gomb (3. kép) elforgatásával lehet az alkalmas hőmérsékletet kiválasztani és a választó-kapcsoló gomb (2. kép) elforgatásával lehet a legalkalmasabb fűtőrendszert kiválasztani.


Szimbólumok:

- | | |
|---|----------------------------------|
|  | Sütő kikapcsolva |
|  | Sütő belső világítás |
|  | Felső- és alsó fűtés bekapcsolva |
|  | Felső fűtés |
|  | Alsó fűtés |
|  | Infravörös grill |
|  | Kettős grill |
|  | Légkeveréses üzemmód |
|  | Felolvasztás |


Felső- alsó fűtés

- Forgassa a választó-kapcsoló gombot a -szimbólumra, majd
- a hőfokszabályzó kapcsolót állítsa az alkalmas hőmérsékletre.



Alsó fűtés

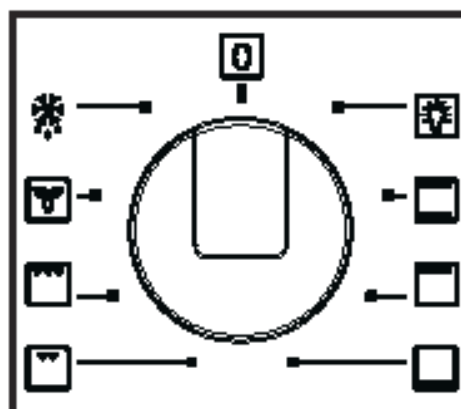
- Forgassa a választó-kapcsoló gombot a -szimbólumra, majd
- a hőfokszabályzó kapcsolót állítsa az alkalmas hőmérsékletre.

Felső fűtés

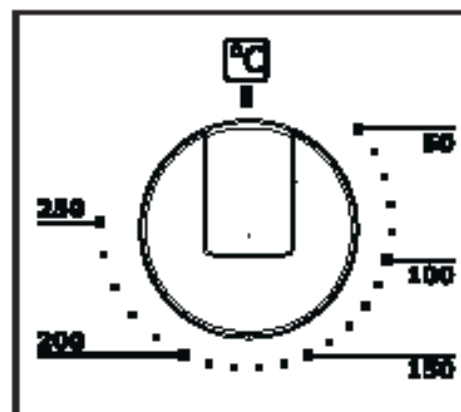
- Forgassa a választó-kapcsoló gombot a -szimbólumra, majd
- a hőfokszabályzó kapcsolót állítsa az alkalmas hőmérsékletre.

Grill


- Forgassa a választó-kapcsoló gombot a , vagy a -szimbólumra, majd
- a hőfokszabályzó kapcsolót állítsa az alkalmas hőmérsékletre.




2. kép




3. kép



A választó-kapcsolónak a -szimbólumra történő elforgatásával a grill fűtőteljesítménye megnövekszik. Ezzel az üzemmóddal az egész besugárzott felső felületen egyenletes grillezés érhető el.

Légkeveréses fűtés

- Forgassa a választó-kapcsoló gombot a -szimbólumra, majd
- a hőfokszabályzó kapcsolót állítsa az alkalmas hőmérsékletre.

Felolvasztás

- Forgassa a választó-kapcsoló gombot a -szimbólumra. Ebben a kapcsolóállásban rövid időn belül és kíméletesen lehet felolvasztani a mélyhűtött élelmiszereket.

Megjegyzés: Ha a választó-kapcsoló a -pozícióban található, akkor a hőfokszabályzó kapcsolót a -pozícióba kell forgatni.

Termosztát ellenőrző lámpa

Kialszik, ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet és a felfűtésnél újra felgyullad.

Üzemi ellenőrző lámpa

Az ellenőrző lámpa azt jelzi, hogy a sütő egy, vagy több fűtőegysége bekapcsolt állapotban van.

Biztonsági termosztát

A veszélyes túlhevülés elkerülésének érdekében (a készülék szakszerűtlen használata, vagy hibás alkatrész miatt) a sütő egy biztonsági termosztáttal van felszerelve, ami adott esetben megszakítja a készülék áramellátását. A hőmérséklet lehűlése után a visszakapcsolás automatikusan történik.

Ha a biztonsági termosztát a készülék szakszerűtlen használata miatt lép működésbe, akkor elégséges a sütő megfelelő lehűlése. Ha azonban a termosztát egy hibás alkatrész miatt kapcsolja ki a készüléket, akkor forduljon a szervizhez.

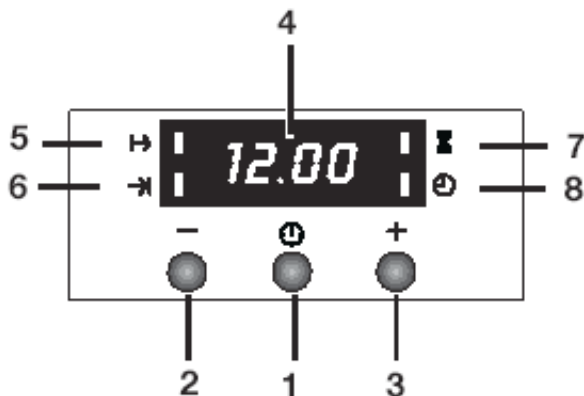
Hűtőventilátor

A ventilátornak az a szerepe, hogy lehűtse az elektromos egységeket, a kapcsoló gombokat és az ajtófogantyút.

A ventilátor be- és kikapcsolása a választó kapcsoló működtetésénél automatikusan bekövetkezik.

A veszélyes túlhevülés elkerülésének érdekében a hűtőventilátor a sütő kikapcsolása után is tovább működik, amíg a sütő el nem éri a normális hőmérsékletet.

Elektronikus óra



1. Funkcióválasztó gomb
2. Mínusz-gomb “-”
3. Plusz-gomb “+”
4. Képernyő kijelző
5. „Sütési időtartam”-funkció kijelző lámpa
6. „Vége”-funkció kijelző lámpa
7. „Időkapcsoló”-funkció kijelző lámpa
8. „Napi idő”-funkció kijelző lámpa

A sütő csak beállított „Napi idő” funkcióval üzemeltethető. A sütőt programozás nélkül is lehet használni.

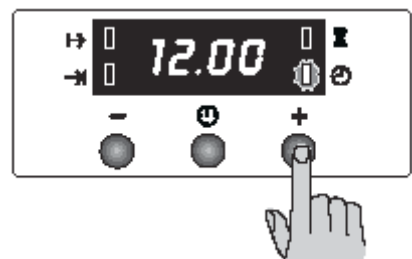
Áramkimaradás esetén az adatok törlődnek, ezért ezeket ismét meg kell adni. Ha ismét lesz áramellátás, akkor a funkciólámpák villogni fognak és újra be kell állítani az órát.

Napi idő beállítása

Az elektromos csatlakoztatás, vagy egy áramkimaradás után villogni kezd a „Napi idő”-funkció kijelző lámpa.

Napi idő beállítása:

1. A “+”, vagy a “-” gombokkal állítsa be az aktuális napi időt.
2. Várjon 5 másodpercet: a készülék most normál üzemmódba (üzemi állapot) került. A napi idő kerül kijelzésre és egyetlen funkciólámpa sem villog.



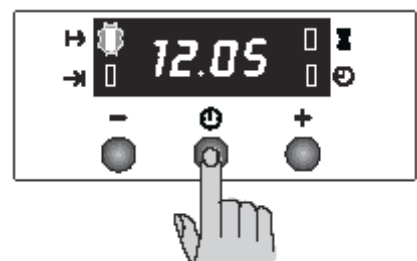
Napi idő megváltoztatása:

1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg villogni nem kezd a „Napi idő”-funkció kijelző lámpa. Az idő megváltoztatását a fent leírt lépések szerint végezze el.


A napi idő csak abban az esetben változtatható meg, ha nincs beállítva automatikus funkció (pl. Időtartam , vagy Vége)

„Sütési időtartam” funkció

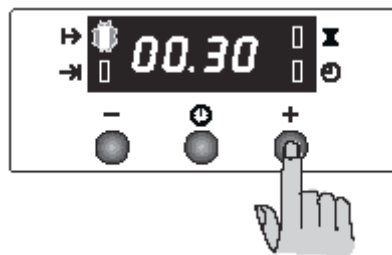
A „Sütési időtartam” funkcióval be lehet állítani, hogy milyen hosszú ideig üzemeljen a sütő. Helyezze be az ételeket a sütőbe, válassza ki a szükséges üzemmódot és a hőmérsékletet. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg villogni nem kezd az „Időtartam”-funkció kijelző lámpa . Ezután végezze el a következőket:





Sütési időtartam beállítása:

1. A „+”, vagy a „-” gombokkal állítsa be a kívánt Sütési időtartamot.
2. Várjon 5 másodpercet: világítani kezd az „Időtartam”-funkció kijelző lámpa  és újra a pillanatnyilag érvényes idő kerül kijelzésre.
3. Ha a beállított idő letelik, akkor villogni kezd a funkció lámpa, megszólal egy jelzőhang és a sütő magától kikapcsol. Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót és a hőfokszabályzó kapcsolót a „Ki”-pozícióba.



A jelzőhang kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot. **Kérjük vigyázzon:** Ezzel a művelettel a sütő ismét bekapcsol. Ezért, ha letelik a sütési idő, akkor mindig állítsa a funkcióválasztó kapcsolót és a hőfokszabályzó kapcsolót a „Ki”-pozícióba.



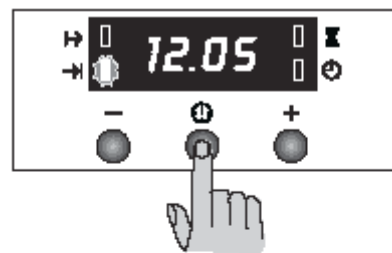
Sütési időtartam törlése:

1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg villogni nem kezd az „Időtartam”-funkció kijelző lámpa . A kijelzőben a hátralévő sütési idő jelenik meg.
2. Tartsa addig benyomva a „-” gombot, amíg a kijelzőben meg nem jelenik a „0.00” felirat. 5 másodperc múlva a napi idő kerül kijelzésre és egyetlen funkciólámpa sem villog.


„Vége” funkció

A „Vége” funkcióval be lehet állítani, hogy az üzemben lévő sütő egy bizonyos idő letelte után magától kikapcsoljon. Helyezze be az ételeket a sütőbe, válassza ki a szükséges üzemmódot és a hőmérsékletet. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg villogni nem kezd a „Vége”-funkció kijelző lámpa .

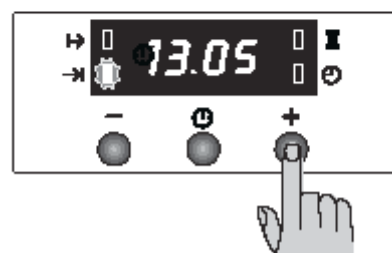
Ezután végezze el a következőket:





Kikapcsolási idő beállítása:

1. A „+”, vagy a „-” gombokkal állítsa be a kívánt kikapcsolási időt.
2. Várjon 5 másodpercet: világítani kezd a „Vége”-funkció kijelző lámpa  és újra a pillanatnyilag érvényes idő kerül kijelzésre.
3. Ha a beállított idő letelik, akkor villogni kezd a funkció lámpa, megszólal egy jelzőhang és a sütő magától kikapcsol. Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót és a hőfokszabályzó kapcsolót a „Ki”-pozícióba.

A jelzőhang kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot. **Kérjük vigyázzon:** Ezzel a művelettel a sütő ismét bekapcsol. Ezért, ha letelik a sütési idő, akkor mindig állítsa a funkcióválasztó kapcsolót és a hőfokszabályzó kapcsolót a „Ki”-pozícióba.






Kikapcsolási idő törlése:

1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg villogni nem kezd a „Vége”-funkció kijelző lámpa . A kijelzőben a beállított kikapcsolási idő jelenik meg.
2. Tartsa addig benyomva a „-” gombot, amíg a kijelzőben a pillanatnyilag érvényes idő meg nem jelenik. Egy rövid hangjelzés szólal meg és egyetlen funkciólámpa sem villog.

„Időtartam” és „Vége” kombinálása




Az „Időtartam” és „Vége” funkciók egyidejű kombinálásával be lehet állítani, hogy a sütő egy későbbi időpontban automatikusan kapcsoljon be- és ki.

1. Az „Időtartam”-funkcióval  állítsa be (pontosan úgy, mint ahogy a korábbiakban leírtuk) a kívánt Sütési időtartamot. Ezután nyomja meg az -gombot: a kijelzőben a beprogramozott idő jelenik meg.
2. A „Vége”-funkcióval  állítsa be (pontosan úgy, mint ahogy a korábbiakban leírtuk) a kikapcsolási időt. Az „Időtartam” és a „Vége”-funkciólámpák világítani kezdenek és a kijelzőben a napi idő kerül kijelzésre. A sütő a megadott időnek megfelelően fog be- és kikapcsolni.



„Időkapcsoló” funkció (Timer)

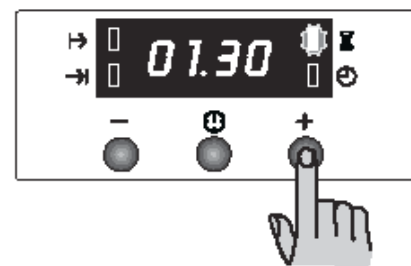
Az „Időkapcsoló” funkció úgy működik, mint egy normál konyhai ébresztő óra, amelynél a beállított vekkeridő lejáta után egy jelzőhang fog megszólalni. **KÉRJÜK VIGYÁZZON:** Az „Időkapcsoló” funkciónak semmilyen befolyása sincs a sütő üzemelésére.

Időkapcsoló beállítása:

1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg villogni nem kezd az „Időkapcsoló”-funkció kijelző lámpa .
2. A „+”, vagy a „-” gombokkal állítsa be a kívánt vekkeridőt (max. 2 óra 30 perc).
3. Várjon 5 másodpercet: világítani kezd az „Időkapcsoló”-funkció kijelző lámpa .
4. Ha a beállított idő letelik, akkor villogni kezd a funkció lámpa, megszólal egy jelzőhang. A jelzőhang kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

Kikapcsolási idő törlése:

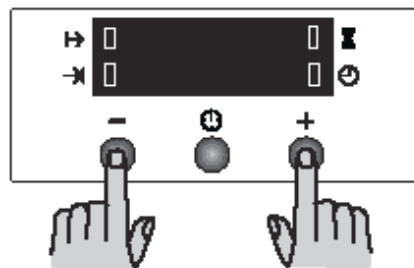
1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg villogni nem kezd az „Időkapcsoló”-funkció kijelző lámpa . A kijelzőben a hátralévő vekkeridő jelenik meg.
2. Tartsa addig benyomva a „-” gombot, amíg a kijelzőben meg nem jelenik a „0.00” felirat. 5 másodperc múlva a napi idő kerül kijelzésre és egyetlen funkciólámpa sem villog.



Kijelző kikapcsolása

1. 5 másodpercig tartson lenyomva két gombot. A kijelző kikapcsol.
2. A képernyő bekapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

A kijelző csak akkor kapcsolható ki, ha egyetlen automatikus funkció sincs beállítva.



Hasznos tanácsok



Minden sütési üzemmódnál mindig zárva kell tartani a sütő ajtaját.

Ez a sütő egy különleges párolórendszerrel van kialakítva, ami természetes légáramlást hoz létre és folyamatos körforgásban tartja a sütés közben keletkező gőzöket.

Az ételek sütése így állandóan nedves környezetben folyik, ami belül puhává, kívül pedig ropogóssá teszi az ételeket.

A sütési idő és az energiafelhasználás a minimálisra csökken. A sütés alatt képződő gőzök az ajtó nyitásánál kiáramlanak.

Ez normális jelenség.



A sütőajtó nyitásánál, vagy a sütés végén mindig ügyeljen arra, hogy forró gőz áramlik ki a sütőből.



Amikor az ételek felmelegedtek, akkor egy gőzpárna fog képződni. Ha a gőzök érintkezésbe kerülnek a sütőajtó üveggel, akkor vízcseppek formájában kicsapódnak.

A kondenzáció csökkentése érdekében 10 percig mindig fűtse elő a sütőt!

Azt ajánljuk, hogy a vízcseppeket minden sütés után mossa le a készülékről.

Felső- és alsó fűtés

A fűtés alulról és felülről történik. Ajánlatos a középső polcmagasságot használni. Ha az ételeknek több hőre van szükség felülről, vagy alulról, akkor használja a felső, vagy az alsó polcmagasságokat.

Légkeverés- és sütemény üzemmód

Ennél az üzemmódnál a hő átadása a sütő hátfalába épített ventilátor által keringtetett és mozgásban tartott forró levegő által történik (kényszer-konvekció). Ezzel egyenletesen és gyorsan oszlik szét a meleg a sütőben. Ez a funkció lehetőséget teremt arra, hogy a húsokat, vagy a tésztákat egyidőben több sütőpolcon süthesse meg, az ételek ízének megváltozása nélkül (4. kép).

A sütemény üzemmód tészták, pogácsák és zsemlek sütéséhez alkalmas.

A jobb megfigyelhetőség érdekében azt ajánljuk, hogy a húsok sütéséhez, vagy párolásához csak egy polcmagasságban végezze a sütést és az alsó polcmagasságot használja.

A légkeveréses üzemmód különösen alkalmas az ételek sterilizálásához, valamint a gombák és a gyümölcsök aszalásához.

Grillezés

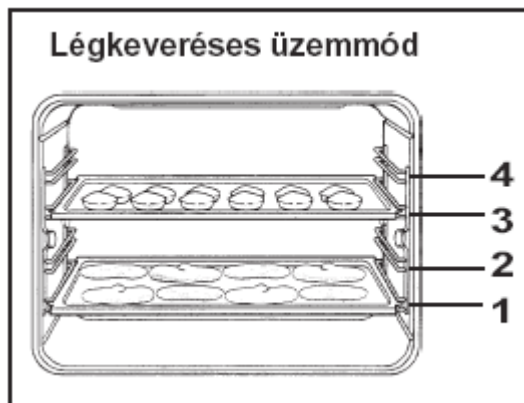
A grillezéshez a vadhús és darált hús kivételével minden húsfajta alkalmas.

A grillezés előtt a húsokat és a halat kenje be olajjal.

Minél vékonyabbak a grillezendő ételek, annál közelebb kell helyezni őket a grillező egységhez és fordítva. A rácsot a domborulatával felfelé, vagy lefelé fordítva is be lehet helyezni. Ha erős leburnulást szeretne elérni, akkor a 4. polcmagasságba, azaz közvetlenül a grillező alá tolja be a rácsot.

A zsírserpenyőbe öntött kevés vízzel megkönnyíthető a tisztítás. A zsírserpenyőt az alulról számított első polcmagasságba tolja be.

Minden sütésnél, vagy grillezésnél zárva kell tartani a sütő ajtaját. A sütési folyamat alatt a sütővilágítás bekapcsolva marad.



4. kép

Tanácsok

A tészták sütéséhez:

A tészták sütéséhez általában 150-200° C-os hőfokra és a sütő kb. 10 perces előmelegítésére van szükség.

A sütési idő $\frac{3}{4}$ részének letelte előtt ne nyissa ki a sütőajtót.

Az omlós tésztát a sütési idő $\frac{2}{3}$ részéig sütőformában, vagy sütőlapon süssse meg és csak a készresütés előtt díszítse fel. Ez a tovább sütési idő a tészta minőségétől és a díszítés mennyiségétől függ.

A kevert tésztát nehéz kanállal kiszagatni. Ha a tészta túl folyékony, akkor a sütési idő feleslegesen meghosszabbodik.

Ha egyszerre két sütőlapot helyezett be a sütőbe, akkor a sütőlapok között hagyjon üresen egy polcmagasságot (4. ábra).

Ha egyszerre két sütőlapot helyezett be a sütőbe, akkor a sütési idő $\frac{2}{3}$ -ánál cserélje meg a felső sütőlapot az alsóval és fordítsa is meg őket.

A húсок sütéséhez:

Ne használjon 1 kg-nál kisebb mennyiséget, mert a kisebb darabok kiszáradnak a sütésnél. Ha azt szeretné, hogy a vörös húсок külső felülete leburnuljon, ugyanakkor a belső részek csak enyhébben süljenek meg (rózsaszíntől a piros színig), akkor magasabb hőfokot (200-220° C) állítson be. A fehér húсок, a szárnyasok és a halak sütését alacsonyabb hőfokon végezze (150-175° C).

Rövid sütési idő esetén a mártáshoz szükséges hozzávalókat már a sütés megkezdésekor adagolja be a zsírserpenyőbe, más esetben viszont csak az utolsó fél órában.

A hús megsülését egy kanállal lehet a legkönnyebben ellenőrizni: ha a kanál nem nyomható be, akkor a hús átsült. A marhasültet és a filét, amelyeknek belül rózsaszínűnek kell maradni, magasabb hőmérsékleten és rövidebb ideig kell sütni.

A húsételeket közvetlenül a sütőrácsra is megsütheti, de a hússzafa felfogására tolja be a legalsó vezetékbe a zsírserpenyőt is.

A sülték feldarabolása előtt várjon legalább 15 percet, hogy a hússzafa ne folyhasson ki.

A gőzképződés csökkentésének az érdekében ajánlatos egy kevés vizet is beönteni a zsírserpenyőbe. A kondenzképződés elkerülése érdekében többször töltsön be vizet. A tálalás előtt a sütőbe helyezve melegen tarthatja a tányérokat is.



Vigyázat!

A sütő aljára ne terítsen alufóliát és ne állítson rá semmiféle sütőedényt, zsírserpenyőt, vagy sütőlapot, mert a fellépő hőtorlódások miatt megsérülhet a sütő zománcbevonata.



Vigyázat!

A rácsnak és a zsírserpenyőnek a sütőbe való betolása, illetve kihúzása közben megsérülhet a sütő zománcbevonata.

Sütési idők

A sütési idők eltérők lehetnek, ami lényegében az egyes ételek összetételétől, a hozzávalóktól és a folyadék mennyiségétől függ.

Jegyezze meg az első sütésnél használt beállítási adatokat, hogy az itt szerzett tapasztalatokat következő sütésnél is felhasználhassa.

A személyes tapasztalatai alapján a megadott értékeket az Ön igényének megfelelően változtathatja meg.

Sütési táblázat tészták- és húsok sütéséhez



Az időadatok előfűtés nélkül értendők.
Az üres sütőt 10 percig mindig elő kell fűteni!

Felső- és alsó fűtés, valamint légkeverés

Tömeg (g)	ÉTELFAJTA	Felső- és alsó fűtés		Légkeverés		Sütési idő percben	MEGJEGYZÉS
		Polc	Hőfok °C	Polc	Hőfok °C		
	TÉSZTÁK						
	Kevert tészta	1	170	2 (1 és 3) *	160	45-60	Sütőformában
	Omlós tészta	2	170	2 (1 és 3) *	160	20-30	Sütőformában
	Vajas-sajtos tészta	1	160	2	150	60-80	Sütőformában
	Almáspite	1	180	2 (1 és 3) *	170	40-60	Sütőformában
	Rétes	2	175	2	150	60-80	Sütőformában
	Lekváros torta	2	175	2 (1 és 3) *	160	30-40	Sütőformában
	Kekszes pogácsa	1	175	2 (1 és 3) *	160	45-60	Sütőformában
	Püspökkenyér	1	170	1	160	30-40	Sütőformában
	Leveles pogácsa	1	170	3	160	40-60	Sütőformában
	Apró sütemények	2	175	2 (1 és 3) *	160	25-35	Főzőlapon
	Kekszek	3	160	2 (1 és 3) *	150	20-30	Főzőlapon
	Habcsók	2	100	2 (1 és 3) *	100	90-120	Főzőlapon
	Kelttésztás sütemény	2	190	2 (1 és 3) *	180	12-20	Főzőlapon
	Habkosár	2	200	2 (1 és 3) *	190	15-25	Főzőlapon
	KENYÉR ÉS PIZZA						
1000	Fehérkenyér	1	190	2	180	40-60	1-2 darab
500	Rozskenyér	2	190	2	180	30-45	Kenyérformában
500	Zsemlik	2	200	2 (1 és 3) *	175	20-35	6-8 zsemle
250	Pizza	1	210	2 (1 és 3) *	190	15-30	
	FELFÚJTAK						
	Krémes	2	200	2 (1 és 3) *	175	40-50	Sütőformában
	Zöldséges felfújt	2	200	2 (1 és 3) *	175	45-60	Sütőformában
	Rizsfelfújt	2	200	2 (1 és 3) *	180	35-45	Sütőformában
	Lasagna	2	180	2	180	45-60	Sütőformában
	Cannelloni	2	200	2	175	40-55	Sütőformában
	HÚSFÉLÉK						
1000	Marha szelet	2	190	2	175	50-70	Sütőrácson
1200	Sertés szelet	2	180	2	175	100-130	Sütőrácson
1000	Borjúszelet	2	190	2	175	90-120	Sütőrácson
1500	Beefsteak, piros	2	210	2	200	50-60	Sütőrácson
1500	Beefsteak, rózsaszín	2	210	2	200	60-70	Sütőrácson
1500	Beefsteak, átsütve	2	210	2	200	70-80	Sütőrácson
2000	Sertés lapocka	2	180	2	175	120-150	Szalonnával
1200	Bárány	2	190	2	175	110-130	Lábszár
1000	Csirke	2	190	2	175	60-80	Egészben
5000	Pulyka (kakas)	2	180	2	160	210-240	Egészben
1500	Kacsa	2	175	2	160	120-150	Egészben
3000	Liba	2	175	2	160	150-200	Egészben
1200	Nyúl	2	190	2	175	60-80	Darabolva
1200	Sertéshát	2	180	2	180	100-120	2 darab
	Fasírozott	2	180	2	160	40-60	Kenyérformában
	VADAK						
1500	Nyúlgerinc	2	190	2	175	150-200	Darabolva
800	Fácán	2	190	2	175	90-120	Egészben
	HALAK						
1500	Pisztráng	2	200	2 (1 és 3) *	175	30-40	3-4 hal
800	Lazac	2	200	2 (1 és 3) *	175	25-35	4-6 darab

* Ha egyszerre több mint egy ételt akar sütni, akkor ajánlatos a zárójelben megadott polcmagasságokat használni.

Hagyományos grillezés



Az időadatok előfűtés nélkül értendők.
Az üres sütőt 10 percig mindig elő kell fűteni!

ÉTELFAJTA	Mennyiség		Grill -		Sütési idő percben	
	Darabok	gr.	Polcmagasság 	Hőfok °C	1. oldal	2. oldal
Marhasteak	4	800	3	250	12-15	12-14
Marhafilé	4	600	3	250	10-12	6-8
Kolbász	8	-	3	250	8-10	4-6
Sertésnyak	4	600	3	250	12-16	12-14
Hamburger	6	600	3	250	10-15	8-10
Darabolt csirke	4	400	3	250	12-15	12-14
Csirke (2 fél)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Nyárs	4	-	3	250	10-15	10-12
Halszeletek	4	400	3	250	12-14	10-12
Szendvics	4-6	-	3	250	5-7	
Fehér kenyér	4-6	-	3	250	2-4	2-3

A megadott hőmérsékletek csak irányértékek. A megfelelő hőmérsékletet a személyes igényének megfelelően kell kiválasztani.

Tisztítás és karbantartás



A tisztítás megkezdése előtt a sütőt ki kell kapcsolni és hagyni kell kihűlni.

A készüléket tilos forró gőzzel, vagy gőztisztítóval tisztítani.

Fontos: Minden tisztítási munkálat megkezdése előtt a sütőt feltétlenül le kell választani az elektromos hálózatról. A készülék hosszú élettartamának megőrzése érdekében rendszeresen el kell végezni a következő tisztítási munkákat:

- A tisztítást mindig kihűlt sütővel kell végezni.
- A zománcozott részeket szappanos vízzel kell megtisztítani.
- Ne használjon semmiféle súrolószert.
- A rozsdamentes anyagból készült részeket és az üveglapot egy puha ruhával törölje szárazra.
- A rozsdamentes részekre rátapadt szennyeződések eltávolításához a kereskedelemből beszerezhető tisztítószert, vagy meleg ecetet használjon.

A sütő zománcozott részei rendkívül tartósak és nagymértékben érzéketlenek. A forró gyümölcslevek azonban (pl. citrom, vagy hasonló) maradandó matt és füstszínű foltokat hagyhatnak hátra. Ezek a zománcozott felületen lévő foltok azonban nem befolyásolják a sütő működési funkcióit.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütőteret, mert a szennyeződések ilyenkor lehet a legkönnyebben eltávolítani. Ezzel a további beégések is elkerülhetők.

A sütőajtó tisztítása

A sütőajtó alaposabb megtisztításához azt ajánljuk, hogy a sütőajtót rendszeresen szerelje le a következőkben leírtak szerint:

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Fordítsa el teljesen az ajtó irányába a zsanéroknál lévő karokat (5. kép és 6. kép).
3. Zárja be addig az ajtót, amíg nem érintkezik a karokkal és nyomja meg úgy az ajtót, mintha be akarná zárni és közbe húzza ki a helyéről (7. kép).
4. Helyezze rá a sütőajtót egy vízszintes felületre.

A tisztítás befejezése után - a kisereléssel ellentétes sorrendben - szerelje vissza az ajtót.

Úgy szerelje vissza az ajtót, hogy a karok tökéletesen beilleszkedjenek a zsanérokba.



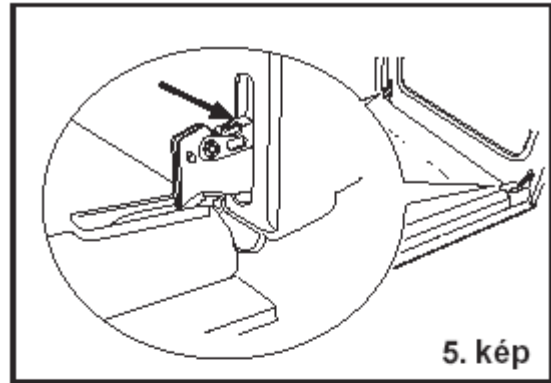
NE TISZTÍTSA addig a sütőajtót, amíg meleg. Ellenkező esetben az üveglapok szétrepedhetnek.

Ha az üveglapokon repedések, vagy mély karcok keletkeznek, akkor az üveglapok szerkezete is megváltozik és fennáll a veszélye annak, hogy az üvegek szétpattanhatnak. Ilyen esetben forduljon segítségért a szervizhez.

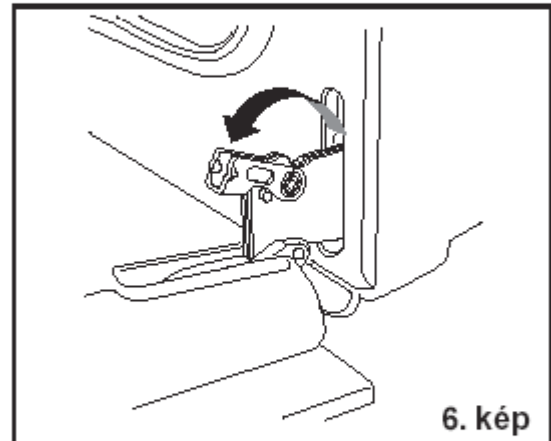
Rozsdamentes anyagból, vagy alumíniumból készült készülékek

Azt ajánljuk, hogy a sütőajtót csak egy nedves szivaccsal tisztítsa meg, majd egy puha ruhával törölje szárazra.

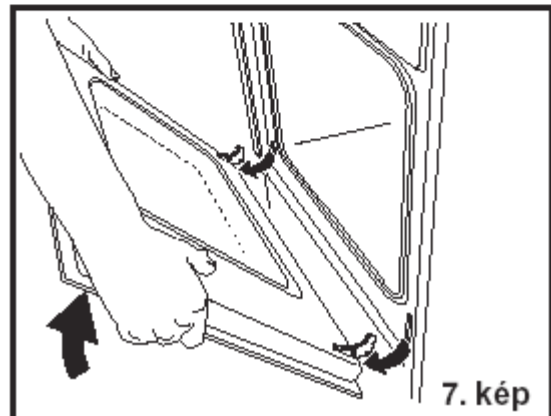
Ne használjon semmiféle karcoló súrolószert, szivacsos súrolópárnát, mert ezekkel károsíthatja a sütő felső felületeit. A kezelőpanel tisztítását is hasonló gondossággal végezze el.



5. kép



6. kép



7. kép

Vezetőrácsok

A tisztításhoz a vezetőrácsok teljesen kivethetők.

1. Egyik kezével fogja meg a sütő oldalain lévő egyik vezetőrácsot és csavarozza ki előre a rovátkolt anyát.
2. Hátralé emelje meg a vezetőrácsot és akassza ki a helyéről.
3. Ugyanílyen módon távolítsa el a másik vezetőrácsot is.

A sütőtéri lámpa cseréje

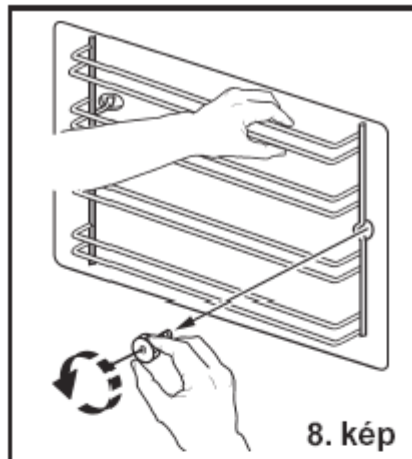
A sütőtéri lámpa cseréjénél az új lámpának az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- Elektromos teljesítmény: 15 W / 25 W.
- Elektromos feszültség: 230 V (50 Hz).
- Hőállóság: 300oC.
- Lámpafoglat: E14.

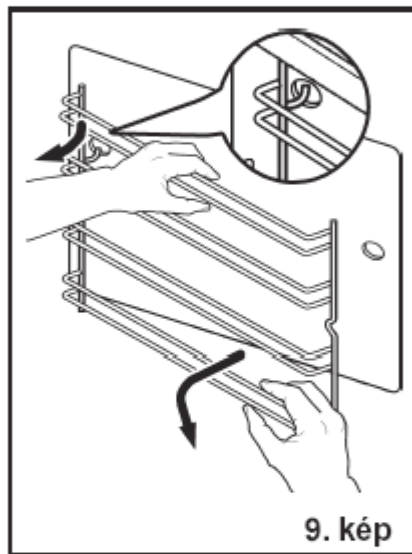
Az új sütőtéri lámpát szakkereskedésben lehet beszerezni.

A sütőtéri lámpa cseréje:

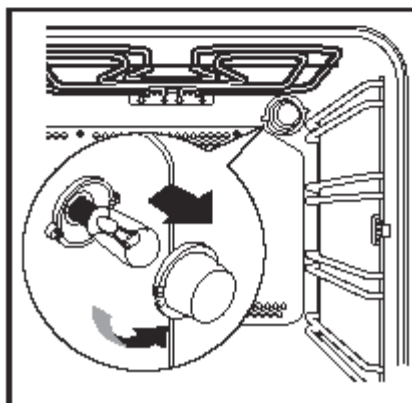
1. **A művelet megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva és le van-e választva az elektromos hálózatról.**
2. Csavarozza ki balra az üvegbúrát.
3. Távolítsa el a kiégett izzót és helyezzen be egy újat.
4. Csavarozza vissza az üvegbúrát.
5. Csatlakoztassa vissza a készüléket az elektromos hálózatra.



8. kép



9. kép



10. kép

Ha valami rosszul működik

Ha a készülék nem üzemel megfelelően, akkor végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt hívja a szerviz szakemberét.

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
<ul style="list-style-type: none">A sütő nem kapcsol be.	<ul style="list-style-type: none">Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózatra és be van-e kapcsolva a sütő.
<ul style="list-style-type: none">Nem világít a sütő hőfokellenőrző lámpája.	<ul style="list-style-type: none">Állítsa a hőfokválasztó kapcsolót egy hőfokértékre, <i>vagy</i>Állítsa a sütő funkcióválasztó kapcsolóját egy sütőfunkcióra.
<ul style="list-style-type: none">Nem világít a sütőtéri lámpa.	<ul style="list-style-type: none">Állítsa a funkciókapcsoló gombot egy sütőfunkcióra, <i>vagy</i>Vásároljon egy új izzót és cserélje ki "A sütőtéri lámpa cseréje" c. fejezetben leírtak szerint.
<ul style="list-style-type: none">Túl sokáig tart az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan sülnek meg.	<ul style="list-style-type: none">Tanulmányozza át a Használati útmutató „Tanácsok a sütő használatához” című fejezetet.
<ul style="list-style-type: none">Gőz és kondenzvíz rakódik rá az ételekre és a sütőre.	<ul style="list-style-type: none">A sütés befejezése után 15-20 percnél tovább ne hagyja bent az ételeket a sütőben.
<ul style="list-style-type: none">A kijelzőben a „12:00” jelenik meg.	<ul style="list-style-type: none">Állítsa be az órát (lásd a „Napi idő beállítása” c. fejezetet).

Műszaki adatok

Beépítési méretek

Magasság	600 mm
Szélesség	560 mm
Mélység	550 mm

Sütő

Magasság	335 mm
Szélesség	395 mm
Mélység	400 mm
Hasznos űrtartalom	53 l

Fűtőteljesítmény (W)

Alsó fűtés	1000 W
Felső fűtés	800 W
Felső- és alsó fűtés	1800 W
Infravörös grill	1650 W
Kettős grill	2450 W
Légkeveréses fűtés	2000 W
Sütőtéri lámpa	25 W
Légkeverés motor	25 W
Hűtőventillátor motor	25 W
Együttes csatlakoztatási érték	2500 W
Sütő termosztát	50° C-250° C
Üzemi feszültség (50 Hz)	230 V

Útmutatások a szereléshez



A készülék beépítését és üzembe helyezését csak az érvényes biztonsági előírások betartásával szabad elvégezni. A szerelési munkák alatt ki kell kapcsolni a készüléket. A szereléseket csak szakképzett személy, szerviz végezheti el.

Elektromos csatlakoztatás

A készülék csatlakoztatása előtt kérjük, hogy vigyázzon az alábbi előírásokra:

- A lakás elektromos hálózatának terhelhetősége (biztosítéktábla) meg kell, hogy feleljen a készülék adattábláján megadott értékeknek.
- A beszerelést az érvényes biztonsági előírásoknak megfelelő földelt hálózati csatlakozóhelyre kell elvégezni.
- A csatlakozó dugasznak, vagy a többállású kikapcsolónak a könnyű elérhetőségét a készülék beszerelését követően is biztosítani kell.

A készüléket hálózati kábel nélkül szállítják:

A vezetékre az adattáblán feltüntetett adatoknak megfelelő csatlakozó dugót kell - szakemberrel - felszereltetni. A hálózati dugaszt csak az előírásoknak megfelelő konnektorba szabad csatlakoztatni.

A csatlakozó vezetékek kiépítéséhez H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F típusok használhatók.

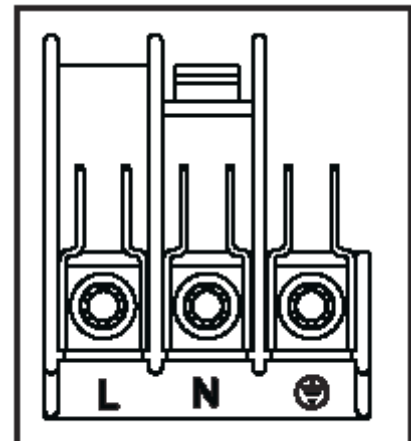
Ha a készülék csatlakoztatása dugasz felszerelése nélkül közvetlenül a hálózatra történik, vagy a dugasz nem megközelíthető helyen található, akkor a készülék és az elektromos hálózat közé egy legalább 3 mm-es érintkező távolsággal rendelkező kapcsolót kell felszerelni (pl. biztosíték, LS kapcsoló). A kapcsoló védővezetékét egyetlen pontnál sem szabad megszakítani. A sárga-zöld színű védővezetéknek 2-3 cm-rel hosszabbnak kell lenni a többi vezetéknél.

A csatlakozó kábelt nem szabad olyan helyen elhelyezni, ahol azt 50° C-nál magasabb hőhatás érheti. A szerelés befejezése után a fűtőegységeket, egy kb. 3 percig tartó üzembe helyezéssel kell megvizsgálni és ellenőrizni.

Sorkapocs csatlakoztatása

A készülék egy könnyen hozzáférhető és könnyen szerelhető sorkapoccsal van felszerelve, amivel a készülék az egyfázisú 230 V-os hálózathoz csatlakoztatható (11. kép).

A gyártó cég a biztonsági előírások be nem tartásából eredő károkért minden felelősséget elhárít magától.



11. kép

Beépítési útmutatások

A beépített készülék funkcióinak egyértelmű működéséhez a beépített bútornak, illetve a beépítési méreteknél is megfelelőnek kell lenni.

Biztonsági és érintésvédelmi szempontból az elektromos és a szigetelt részeket a vonatkozó biztonságtechnikai előírások szigorú betartásával kell beszerelni.

A védelemmel ellátott részeket úgy kell felerősíteni, hogy azokhoz csak speciális szerszámokkal lehessen hozzáférni és leszerelni.

A szabványnak megfelelő érintésvédelmet a beépítésnél minden esetben biztosítani kell.

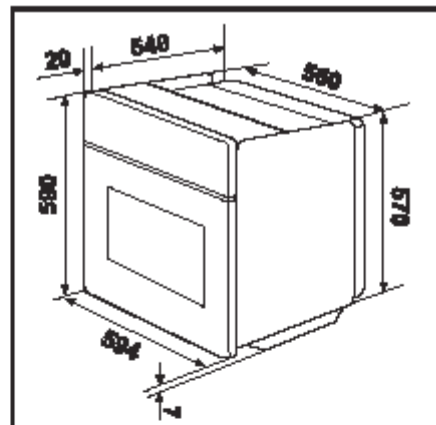
A készüléket a hátoldalával és az egyik oldalával lehet a magasabb konyhabútorhoz, készülékhez, illetve a falhoz állítani.

A másik oldalfalhoz azonban csak a készülékkel azonos magasságú bútor, vagy más készülék állítható.

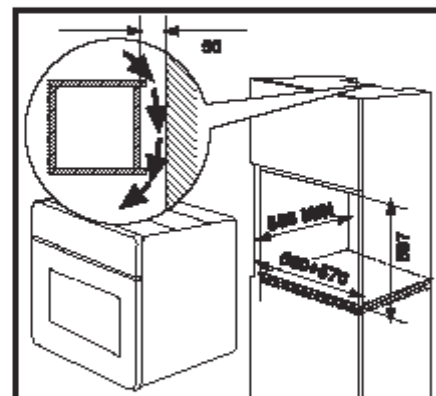
Sütőméretek (12. kép)

Beépítési útmutatások

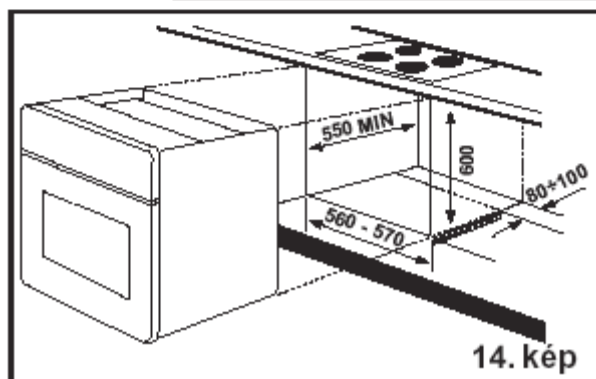
A beépített készülék biztonságos működéséhez a beépített bútornak, illetve a beépítési méreteknél is meg kell felelni a 13-14. képen megadott méreteknél.



12. kép



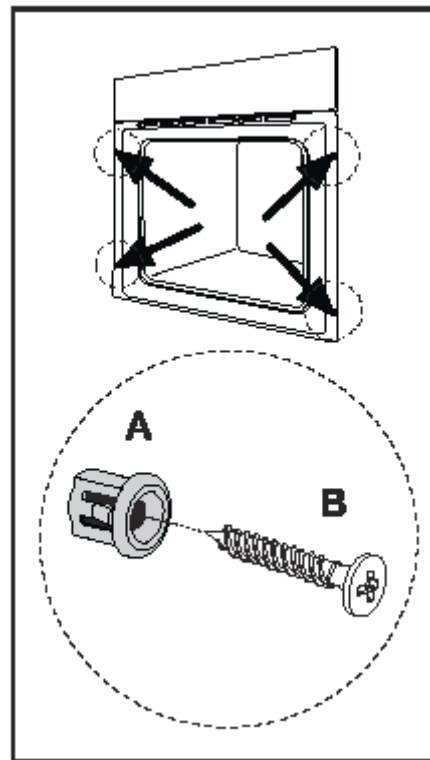
13. kép



14. kép

Felerősítés a bútorhoz

- Nyissa ki a sütőajtót.
- A készüléket a jobb- és baloldalon a mellékelt vezetőhüvelyekkel (A) és csavarokkal (B) rögzítse a beépített bútorhoz (15. kép).

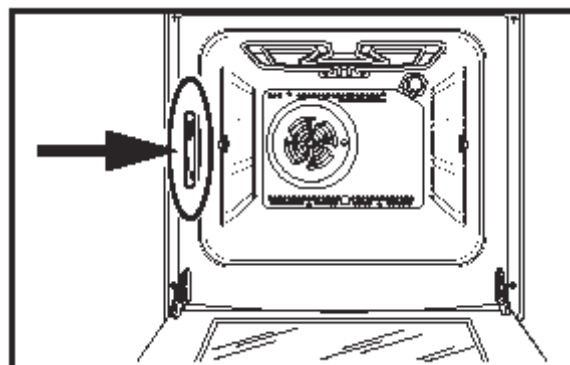


15. kép

Vevőszolgálat

Amennyiben a korábban bemutatott „Ha valami nem működik” c. fejezet áttanulmányozása után sem tudja megoldani a problémát, akkor forduljon a jótállási jegyben kijelölt szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz. A szervizbe való bejelentkezéskor adja meg a készülék modellszámát (Mod.), a gyártási számát (Prod. Nr.) és a sorozatszámát (Ser. Nr.). Ezeket az adatokat a sütő adattáblájáról olvashatja le.

A szervizben, a Vevőszolgálatnál és az üzletekben az eredeti gyári alkatrészeken az alábbi szimbólum található.



Adatlap

a háztartási villamos sütők energiafelhasználásának ismérveiről való tájékoztatásról szóló
87/2003.(XII.16.) GKM rendelet alapján



A gyártó védjegye:	ELECTROLUX
Forgalmazó neve, címe:	Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek 1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.
A készülék típusazonosítója:	EOB 53003
Energiahatékonysági osztály A-tól G-ig: A = hatékonyabb G = kevésbé hatékony	A
Fűtés funkcióinak energiafogyasztása (kWh): - Hagyományos - Mesterséges levegőáramoltatásos	0,79 0,79
A sütőtér hasznos térfogata (liter):	53
Kicsi: 12 l ≤ térfogat < 35 l	-
Közepes: 35 l ≤ térfogat < 65 l	←
Nagy: 65 l ≤ térfogat	-
Sütési idő standard terhelésnél (perc):	43
A legnagyobb tepsi mérete (cm ²):	1130
Zajkibocsátás (dB):	43

Európai jótállás

A készülék jótállásáért az Electrolux felel, a következő oldalon felsorolt országokban, a készülék jótállási jegyében, vagy törvényileg meghatározott időszakra. Ha az alább felsorolt országok valamelyikéből átköltözik egy másikba, amely szintén a listán található, akkor a készülék jótállása is Önnel költözik a következő feltételek mellett:

- A készülék jótállási ideje a vásárlás időpontjától kezdődik, amelyet a készülék eladója által kiállított érvényes vásárlást igazoló irat.
- A készülék jótállási ideje és működésre és alkatrészre vonatkozó tartalma megegyezik a lakóhelye szerinti országban alkalmazott, jelen modellt, vagy készülékfajta érintő előírásokkal.
- A készülék jótállása a készülék eredeti vásárlójának személyére szól és más felhasználóra át nem ruházható.
- A készüléket az Electrolux által kibocsátott útmutatónak megfelelően helyezik üzembe és használják, és csak háztartási célra alkalmazzák, azaz nem kereskedelmi célra.
- A készüléket az új lakóhelye szerinti országban hatályban levő vonatkozó törvényi szabályozásoknak megfelelően helyezik üzembe.

Jelen Európai Jótállás rendelkezései nincsenek kihatással az Ön törvényileg szabályozott jogaira.

		
Albania	+35 5 4 281 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 383 04 44	Bergensesteenweg 719, 1602 Lambeek
Česká republika	+420 2 81 12 81 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Denmark	+45 70 11 74 00	Skællendegade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 822	Muggenhofer Str. 136, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 68 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 83 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8706 829 829	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 8QQ
Helles	+30 23 10 68 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessalonik
Hrvatska	+385 1 83 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Irland	+353 1 40 90 763	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 658500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Rīga
Lituania	+370 5 27 80 809	Varkij 29, 08108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 88 300	Vannootswag 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Rislakken. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 86 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	B-cul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 82 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5508 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o., Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Šaberného 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Takalın İstanbul
Россия	+7 085 837 7837	128080 Москва, Олимпийский проспект, 18, БЦ "Олимпик"