



Felhasználói kézikönyv  
Návod k použití

Beépített sütő  
Vestavná trouba  
EOB 53003

**We were thinking of you**  
when we made this product

## **Üdvözljük az Electrolux világában**

Köszönjük, hogy ezt a kiváló minőségű terméket választotta az Electroluxtól, mely reményeink szerint sok örömet okoz majd Önnek. Az Electrolux célja, hogy minőségi termékek széles választékát kínálja, amely kényelmesebbé teszi az Ön életét. Az útmutató borítóján néhány példát is talál erre. Kérjük, szánjon rá néhány percet, és tanulmányozza át ezt az útmutatót, hogy élvezhesse az új készülék előnyeit. Mi annyit ígérhetünk, hogy ez a készülék könnyű kezelhetősége révén meg fogja könnyíteni mindennapjait.

Sok szerencsét!



## A biztonság érdekében

A legfontosabb az, hogy a kezelési útmutatót a készülék mellett őrizze a későbbi igénybe vétel céljából. Amennyiben a készüléket eladja vagy átadja egy másik tulajdonos részére, vagy amennyiben elköltözik a lakásból, és a készüléket otthagyja, mindig ügyeljen arra, hogy az útmutató a készülékhez mellékelve legyen, hogy az új tulajdonos megismerkedhessen a készülék működésével és a vonatkozó figyelmeztetésekkel. Ezeket a figyelmeztetéseket a biztonság érdekében közöljük. Kérjük tehát, hogy mielőtt a gépet beszerelné és működésbe hozná, figyelmesen olvassa el a biztonsági szabályokat.

## Üzembe helyezés

- Mindenféle beszerelési munkát szakképzett villanyszerelőnek vagy más illetékes személynek kell elvégeznie.
- A sütő beszerelését és első beállítását szakképzett személynek **KELL** végrehajtania az érvényes rendelkezésekkel összhangban. A jelen útmutató tartalmaz speciális szerelési utasításokat az üzembe helyezést végző számára.
- A könnyen tisztítható béléslapok (ha vannak) kizárólag szappanos vízzel tisztíthatók.
- Soha ne használjon gőzt vagy gőzkészüléket a tűzhely tisztításához.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

## Használat közben

- Ez a készülék kizárólag ételek készítésére lett tervezve, és nem használható semmilyen más célra.
- **Ha a sütő ajtáját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.**
- A termék műszaki jellemzőinek megváltoztatása vagy a termék bármilyen módon történő módosítása veszélyes.
- A készülék használat közben nagyon felforrósodik, és a hőt hosszú ideig megtartja a használat után is. Legyen óvatos, hogy ne érjen a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez.
- Mindig gondoskodjon arról, hogy használaton kívül minden kezelógomb "ki" állásban legyen.
- A készüléket higiéniai és biztonsági okok miatt mindig tisztán kell tartani. A rárakódott- zsír vagy ételmaradék tűzveszélyt jelent.
- Soha ne fedje le a sütő semmilyen részét alufóliával.
- Mielőtt a készüléken bármilyen karbantartási vagy tisztítási munkát végezne, mindig kapcsolja le a megszakító kapcsolót a tűzhelynél, és hagyja lehűlni a készüléket.
- Gondoskodjon arról, hogy a polcok a megfelelő módon legyenek a helyükre helyezve.
- Ez a sütő (még ha egy elektromos főzőlaphoz is van csatlakoztatva) 230 V-os (fázis és semleges) feszültségen működik.

## Személyek biztonsága

- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt gyermekek vagy más olyan személyek használják, akiket fizikai, értelmi vagy mentális képességeik, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek hiánya megakadályoz abban, hogy a készüléket biztonságosan használják, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan.
- A készüléket felnőttek általi üzemeltetésre

tervezték. Ne engedje, hogy gyermekek a kezelőgombokat állítsák, vagy a termékkel játsszanak.

- Mindenkor gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, és nem szabad hagyni, hogy hozzáérjenek a forró felületekhez, vagy azok közvetlen közelében legyenek használat közben, illetve amíg a készülék a használat után le nem hűlt.
- A sütőben való sütés és grillezés közben a készülék ajtaja és a környező részek nagyon magas hőmérsékletre melegsznek fel. Legyen körültekintő, és tartsa a készüléktől távol a gyermekeket, miközben használja azt. Amikor más készülékeket csatlakoztat a sütő közelében lévő aljzathoz, gondosan ellenőrizze, hogy a vezeték ne érjen hozzá a sütő forró alkatrészeihez, és ne szoruljanak be a sütő ajtajánál.

A terméken vagy annak csomagolásán látható



jelzés azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ennek megfelelően el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítási gyűjtőtelepére. Ennek biztosításával, hogy a termék hulladékként történő elhelyezése megfelelően történik, Ön segíthet megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális negatív hatást, amit a termék nem megfelelő hulladékként történő kezelése idézhet elő. A termék újrahasznosítására vonatkozó részletesebb információt a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékéelhelyezési szolgálatnál vagy abban a boltban kaphat, ahol a terméket vásárolta.

## Műszaki segítségnyújtás

- A készülék szervizelését csak hivatalos szervizközpont végezheti, és csak eredeti pótalkatrészek használhatók fel.
- Semmilyen körülmények között ne próbálja meg saját maga javítani a készüléket. A szakszerűtlen beavatkozás személyi sérülést vagy komoly működési problémákat okozhat. A készülék javításával bízza meg a helyi szervizközpontot. Mindig ragaszkodjon eredeti pótalkatrészek felhasználásához.

## Útmutató a kézikönyv használatához



Biztonsági utasítások



Utasítások lépésről lépésre a műveletekhez



Javaslatok és tanácsok



Ez a készülék megfelel a következő EGK irányelveknek:

- 2006/95 (Kisfeszültségi irányelv);
  - 2004/108 (Elektromágneses kompatibilitási irányelv);
- és későbbi módosítások.

## Tartalomjegyzék


A biztonság érdekében	4
A sütő első üzembe helyezésekor	6
A készülék leírása	7
Villanysütő	8
Elektronikus programkapcsoló	10
Ötletek és tanácsok a sütő használatához	14
Ételkészítési táblázatok	16
Tisztítás és karbantartás	18
Mi történik, ha valami tönkremegy	23
Műszaki adatok	24
Utasítások az üzembe helyező r észére	25
Beépítés	26
Szerviz és pótalkatrészek	27
Európai jótállás	28

## A sütő első üzembe helyezésekor



**i** **A készülék használata előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot a készülék belsejéből és külsejéről, beleértve a reklámcímkéket és bármilyen védőfóliát.**

**i** A sütő csak akkor fog működni, ha az óra be van állítva (kérjük, olvassa el a vonatkozó utasításokat).

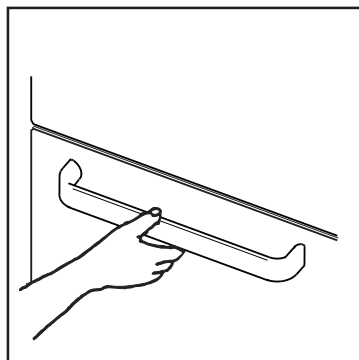
 Amikor a sütő beszerelése megtörtént:

1. A hőfokszabályozó gombot állítsa **250** állásba;
2. A sütő funkciószabályozó gombját kapcsolja hagyományos sütés funkcióra );
3. Körülbelül 45 percen keresztül hagyja a sütőt üresen bekapcsolva;
4. Nyisson ablakot a szellőzés érdekében.

Ekkor kellemetlen szag jöhet a sütőből. Ez teljesen **normális** jelenség, és a gyártási maradványok okozzák.

Ezt a műveletet teljes grill  és légbefúvásos sütés  funkcióval is ismételje meg kb. 5-10 percig.

A fenti műveletek elvégzése után hagyja a sütőt kihűlni, majd enyhén mosogatószeres meleg vízbe áztatott puha törülőruhával törölje ki a sütőteret.

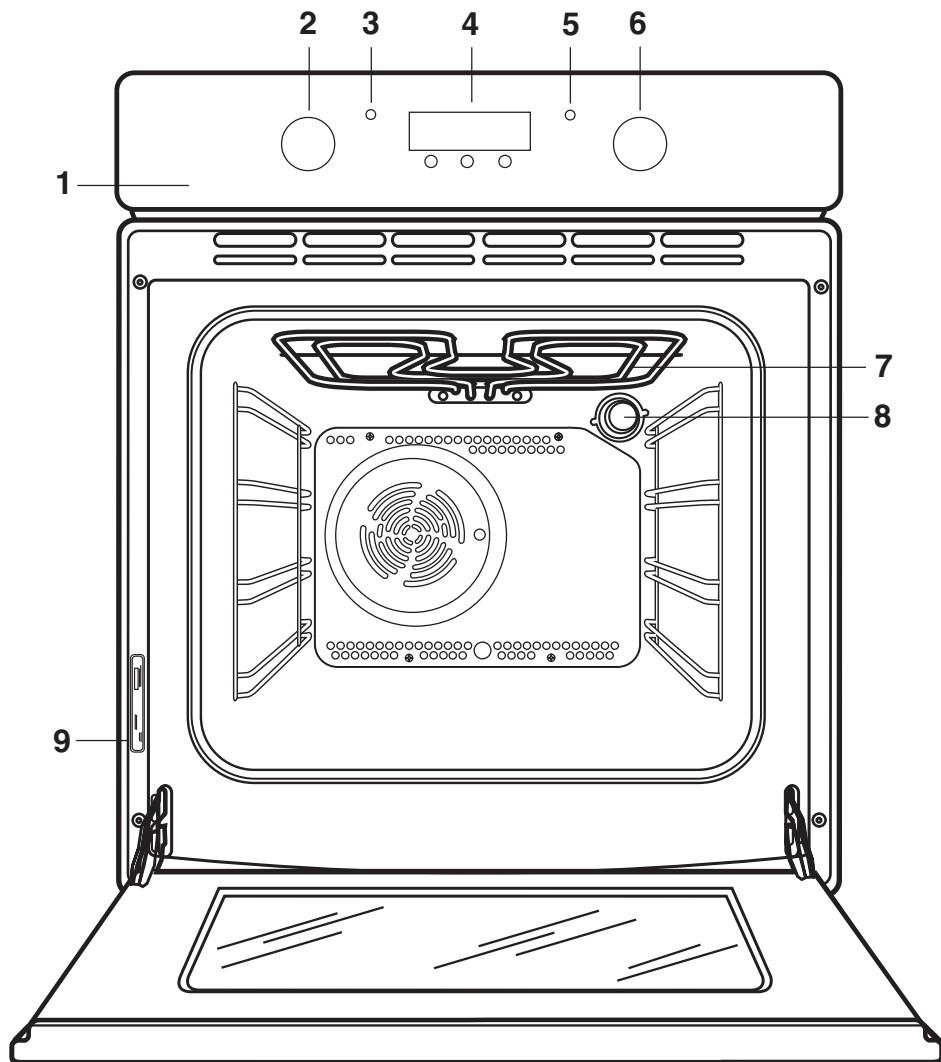


1. ábra

**!** **A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a fogantyút (1. ábra).**

**i** Az első alkalommal történő sütés előtt gondosan mosogassa el a **sütő tartozékait**.

# A készülék leírása











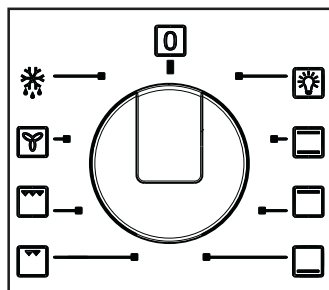
- |                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Kezelőpanel                     | 6. Sütő funkció szabályozógombja |
| 2. Sütő hőfokszabályozó gombja     | 7. Grill                         |
| 3. Sütő hőfokszabályozó jelzőfénye | 8. Sütőlámpa                     |
| 4. Elektronikus programkapcsoló    | 9. Adattábla                     |
| 5. Általános jelzőfény             |                                  |

# Villanysütő

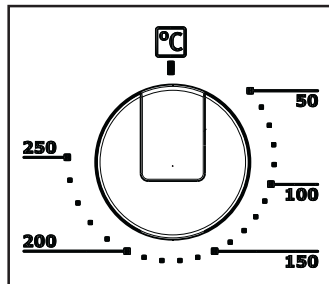
## A sütő funkció (2. ábra) és a hőfokszabályozó (3. ábra) kezelőgombok

Segítségükkel a fűtőelemek megfelelő csatlakoztatásával és a hőmérsékletnek a kívánt fokozatra állításával kiválasztható a különböző sütési igényeknek megfelelő típusú sütés.

-  KI állás
-  Sütővilágítás - A sütő világítása az ételkészítési funkciók használata nélkül is működik
-  Hagyományos sütés - A felső és az alsó elem is sugároz hőt, ami egyenletes hőelosztást biztosít a sütőben.
-  Felső fűtőelem - Csak a sütő tetejéről érkezik hő.
-  Alsó fűtőelem - Csak a sütő aljáról jön a hő.
-  Belső grill - Kisebb mennyiségek grillezésére szolgál.
-  Teljes grill - Ekkor a teljes grill elem bekapcsolásra kerül.
-  Légbefúvásos sütés - Ennek a funkciónak a kiválasztásával süthet húsokat, illetve anélkül süthet egyszerre húst és tésztafélét, bármelyik polcon, hogy az egyik átvénne a másik ízét.
-  Olvasztás beállítás - Ennek a beállításnak az a célja, hogy segítsen kiolvasztani a fagyott ételeket.



2. ábra



3. ábra

## **Működési jelzőfény**

Azt jelzi, hogy a fűtőelemekből egy vagy több működésben van.

## **Sütő hőfokszabályozó jelzőfénye**

A jelzőfény kialszik, amikor a sütő felmelegedett a beállított hőmérsékletre, majd mindig újra kigyullad, amikor a hőfokszabályozó a hőmérséklet stabilizálása érdekében beavatkozik.

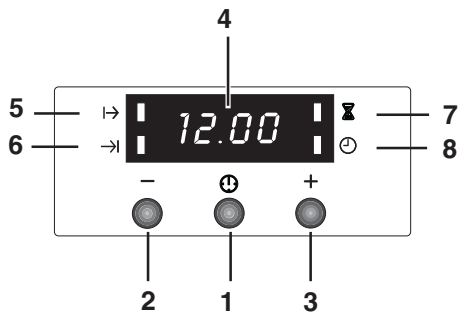
## **Biztonsági hőfokszabályozó**

Annak érdekében, hogy el lehessen kerülni a készülék helytelen használatából vagy egyébként valamely elem meghibásodásából eredő túlmelegedést, a sütő egy biztonsági hőfokszabályozóval van felszerelve, hogy szükség esetén szüneteltesse az áramellátást. A működés automatikusan helyreáll, amikor a sütő hőmérséklete visszaesik a normál értékekre. Ennélfogva tehát ha a hőfokszabályozó azért avatkozik be, mert Ön nem helyesen használta a készüléket, a sütő egyszerűen ismét üzemképes lesz, amint hagyja lehűlni. Ha ehelyett a hőfokszabályozó azért avatkozik be, mert hibás az egyik elem, hívja ki a szakszervizt.

## **A hűtőventilátor**

A sütőben hűtőventilátor működik azzal a céllal, hogy ne hagyja felmelegedni az előlapot, a gombokat és a sütő ajtajának fogóját. A ventilátor néhány perc sütés után automatikusan bekapcsol. A sütőajtó fogantyúja közelében a nyíláson keresztül meleg levegő áramlik ki. A sütő kikapcsolásakor a ventilátor még működhet egy darabig, hogy a kezelőgombokat hidegen tartsa, majd pedig automatikusan kikapcsol.

# Elektronikus programkapcsoló



1. Nyomja meg a gombot az egyik funkció kiválasztásához ⏸
2. Csökkentő szabályozógomb "–"
3. Növelő szabályozógomb "+"
4. Kijelző
5. "Sütés időtartama" jelzőfény |→
6. "Sütés vége" jelzőfény →|
7. "Percszámláló" jelzőfény ⌚
8. "Pontos idő" jelzőfény ⌚

**i** A sütő csak akkor fog működni, ha az óra be van állítva. Sőt, a sütő bármelyik program nélkül is használható.

**i** Áramkimaradás esetén az összes beállítás (pontos idő, programbeállítás vagy folyamatban lévő program) törlődik. Amikor az áramszolgáltatás helyreáll, a kijelzőn a számok villognak, és az órát/időkapcsolót alaphelyzetbe kell állítani.

## Az idő beállítása

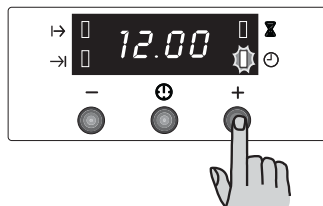
A főkapcsoló bekapcsolásakor, illetve áramkimaradás után a "Pontos idő" jelzőfény ⌚ villog a kijelzőn.

### A pontos idő beállítása:


1. Nyomja meg a "+" vagy a "–" gombot.
2. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet: A "Pontos idő" jelzőfény ⌚ kialszik, a kijelzőn pedig a beállított pontos idő lesz látható. A készülék használatra készen áll.

### A pontos idő ismételt beállításához:

1. A ⏸ gomb ismételt lenyomásával válassza ki a "Pontos idő" funkciót. A megfelelő jelzőfény villogni kezd. Ezután a fentiek szerint járjon el. A pontos idő csak akkor állítható be újra, ha éppen nincs automatikus funkció (sütés időtartama |→ vagy sütési idő vége →|) beállítva.



## A “Sütés időtartama” funkció |→


Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő az előre beprogramozott sütési időtartam végén automatikusan kikapcsoljon. Helyezze az ételt a sütőbe, válassza ki a sütési funkciót, és állítsa be a sütési hőmérsékletet. A  gomb ismételt lenyomásával válassza a “Sütés időtartama” funkciót. A megfelelő jelzőfény |→ villogni kezd. Ezután a következőképpen járjon el:

### Az időtartam beállításához:


1. Nyomja meg a “+” vagy a “-” gombot.
2. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet: a “Sütés időtartama” jelzőfény |→ kigyullad, a kijelző pedig újra a pontos időt kezdi mutatni.
3. A sütési idő leteltével a sütő automatikusan kikapcsol, és a készülék hangjelzést ad, miközben a jelzőfény villogni kezd. A sütőfunkció és a hőfokszabályozó gombot forgassa el nulla állásba.

A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot. **MEGJEGYZÉS:** Ezen művelet közben a sütő ismét működésbe lép, ezért ne felejtse el a sütési idő végén nullára állítani a sütőfunkció és a hőfokszabályozó gombot.

### Az időtartam törléséhez:

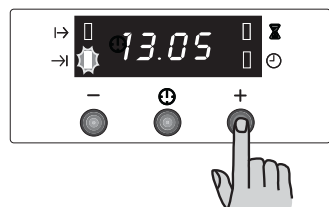
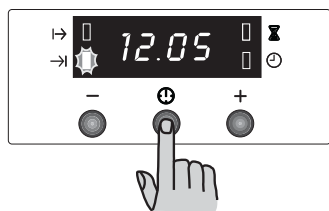
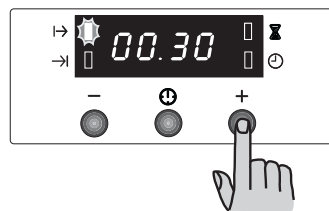
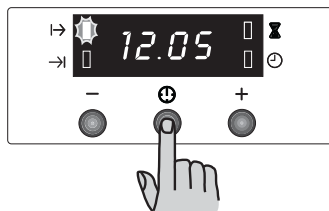
1. A  gomb ismételt megnyomásával válassza ki a “Sütés időtartama” funkciót. A megfelelő jelzőfény |→ villog, a kijelző pedig a sütés fennmaradó időtartamát mutatja.
2. Nyomja addig a “-” gombot, amíg a kijelzőn a “0:00” jelzés nem látható. 5 másodperc elteltével a jelzőfény kialszik, és a kijelző visszavált a pontos időre.

### “Sütés vége” funkció →

Ennek a funkciónak köszönhetően beállíthatja a sütőt, hogy a sütési idő beprogramozott vége leteltével automatikusan kikapcsoljon. Helyezze az ételt a sütőbe, válassza ki a sütési funkciót, és állítsa be a sütési hőmérsékletet. A  gomb ismételt megnyomásával válassza ki a “Sütés vége” funkciót. A megfelelő jelzőfény → villogni kezd. Ezután a következőképpen járjon el:

### A sütés befejezési idejének beállításához:

1. Nyomja meg a “+” vagy a “-” gombot.
2. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet: a




“Sütés vége” jelzőfény →| kigyullad, a kijelző pedig újra a pontos időt kezdi mutatni.

3. A sütési idő leteltével a sütő automatikusan kikapcsol, és a készülék hangjelzést ad, miközben a jelzőfény villogni kezd. A sütőfunkció és a hőfokszabályozó gombot forgassa el nulla állásba.


A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot. **MEGJEGYZÉS:** Ezen művelet közben a sütő ismét működésbe lép, ezért ne felejtse el a sütés befejeztével nullára állítani a sütő funkció gombját és a termosztát vezérlő gombját.

### A sütés befejezési idejének törlése:

1. A  gomb ismételt lenyomásával válassza a “Sütés vége” funkciót. A megfelelő jelzőfény →| villog, a kijelző pedig a sütési időtartam beprogramozott végét mutatja.
2. Nyomja addig a “—” gombot, amíg a kijelzőn a pontos idő nem jelenik meg. A programkapcsoló sípol, és a jelzőfény kialszik.

### A “Sütés időtartama” |→ és a “Sütési idő vége” →| együttesen



A “Sütés időtartama” és a “Sütési idő vége” funkció egyidejű használatával a sütő beállítható úgy, hogy egy későbbi időpontban automatikusan be-, majd kikapcsoljon.

1. A “Sütés időtartama” funkció |→ segítségével (végezze el a sütés időtartamának beállítását a megfelelő fejezetben leírt módon) állítsa be az időtartamot. Ezt követően nyomja meg a  gombot: a kijelzőn a beprogramozott beállítás jelenik meg.
2. A “Sütési idő vége” funkció →| segítségével (végezze el a Sütés végének beállítását a megfelelő fejezetben leírt módon) állítsa be a sütés befejezési idejét. A megfelelő jelzőfények világítani kezdenek, és a kijelzőn a pontos idő látható. A sütő a beállított programoknak megfelelően kapcsol be és ki.


### “Percszámláló” funkció

A percszámláló hangjelzése a beállított időtartam végén megszólal, de A SÜTŐ BEKAPCSOLVA MARAD, ha használatban van.



#### A percszámláló beállítása:

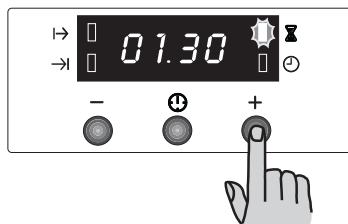
1. A  gomb ismételt megnyomásával válassza ki a “Percszámláló” funkciót. A megfelelő jelzőfény  villogni kezd.



2. Ezt követően nyomja meg a “+” vagy a “-” gombot (maximum: 2 óra, 30 perc).
3. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet: a “Percszámláló” jelzőfény  kigyullad.
4. A beállított idő végén a jelzőfény villogni kezd, és hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

### A percszámláló törléséhez:

1. A  gomb ismételt megnyomásával válassza ki a “Percszámláló” funkciót. A megfelelő  jelzőfény villog, a kijelző pedig a fennmaradó időtartamot mutatja.
2. Nyomja addig a “-” gombot, amíg a kijelzőn a “0:00” jelzés nem látható. 5 másodperc elteltével a jelzőfény kialszik, és a kijelző visszavált a pontos időre.



# Ötletek és tanácsok a sütő használatához



**Sütés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie.**

A sütő egy különleges rendszerrel van ellátva, ami természetes levegőáramlást hoz létre, és biztosítja a gőz állandó visszaforgatását. Ez a rendszer lehetővé teszi a párás környezetben történő sütést, miáltal az elkészített ételek belül puhák, kívül ropogósak lesznek. Ezenfelül a sütési idő és az energiafogyasztás minimálisra csökken. A sütés során gőz képződhet, ami a sütő ajtajának kinyitásakor távozik. Ez teljesen normális jelenség.



**Ha a sütő ajtaját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.**



Az étel felmelegítésekor ugyanúgy gőz keletkezik, mint amikor teavizet forralunk. Amikor a gőz a sütő ajtajának üvegével érintkezik, lecsapódik és vízcseppek keletkeznek. A kondenzáció csökkentése érdekében a sütőtérnek jól át kell melegednie, mielőtt az ételt behelyezi. Ezért minden sütés előtt egy rövid ideig (kb. 10 perc) elő kell melegíteni a sütőt.

Azt tanácsoljuk, hogy a készülék használata után mindig törölje le a lecsapódott gőz maradványait.

## Hagyományos sütés

A hő felülről és alulról jön, ezért ésszerű a középső síneket használni.

Ha a sütéshez több hőre van szükség alulról vagy felülről, használja az alsó vagy a felső síneket.

## Légbefúvásos sütés

Az étel sütését az előre melegített levegőáramlat végzi, amelyet a sütő hátsó

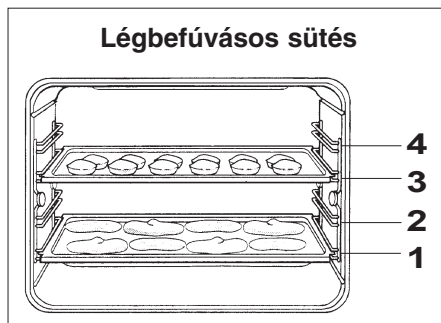
falába beépített ventilátor egyenletesen körbe keringet a sütő belsejében.

Ezáltal a hő egyenletesen és gyorsan eljut a sütő minden részébe, vagyis a különböző szinteken egyszerre lehet különböző fajta ételleket készíteni (4. ábra). A légbefúvásos sütés gondoskodik a nedvesség gyors távozásáról, így a sütő szárazabb környezete megakadályozza, hogy egyik ételről a másikkra szálljanak a különböző illatok és ízek. A különböző szinteken sütés lehetősége azt jelenti, hogy egy időben lehet különböző ételleket készíteni, és akár három doboz kekszet és mini pizzát lehet azonnal elfogyasztani vagy ezt követően lefagyasztani. Természetesen a sütőben az is lehetséges, hogy csak egyetlen szinten süssön. Ebben az esetben az alsó sín párokat kell használni, hogy könnyebben szemmel tudja követni a folyamatokat. Ráadásul a sütő különösen ajánlatos lekvárok sterilizálására, -otthon készített befőtték készítésére, valamint gomba vagy gyümölcs aszalására.

## Grillezés

Hús vagy hal grillezésekor permetezzen a szeletekre egy kis olajat, és mindig a sütő rácsán helyezze el őket. A sütőszint az étel vastagságától függ.

Mindig egy kis vízzel töltött serpenyőt tegyen a legalsó szintre, és elkerülheti a füstöt és a kellemetlen szagok terjedését.



4. ábra

## Néhány ötlet

### Torták sütéséhez

Tortát közepes (rendszerint 150 °C és 200 °C közötti) hőmérsékleten kell sütni. Ezenkívül a sütőt - kb. 10 percig elő kell melegíteni.

A sütő ajtaját addig nem szabad kinyitni, amíg a sütési időnek legalább a 3/4 része le nem telt.

A szokásos omlóasztalt formában vagy tepsiben kell sütni a megadott teljes sütési idő 2/3-áig, majd a sütés teljes befejezése előtt kívánság szerint díszíteni lehet.

A fennmaradó sütési idő természetesen a felhasznált díszítés fajtájától függ (lekvár, gyümölcs stb.). Ügyelni kell, hogy minden nyerstésztá és süteménykeverék megfelelő állagú legyen, mivel a főlegesen nagy nedvességtartalmú keverék szükségtelenül meghosszabbítja a sütés időtartamát. A nyerstésztát vagy a keveréket ilyenkor meglehetősen nehéz leszedni a keverőlapátról vagy a habverőről.

Ha egyszerre három szintet is használ sütemények és lepények készítéséhez, ajánlatos a két alsó szint között kihagyni egy fokot (4. ábra).

### Húсок és halak sütéséhez

A sütőben sült húsnak legalább 1 kg súlyúnak kell lennie, hogy sütés közben ne száradjon ki túlságosan. Ha valaki véresre szeretné hagyni a sütésre váró vörös húst, vagyis szeretné, ha kívülről jól megsülne, de belül igen szaftos maradna, akkor magas-hőmérsékletű (200 °C-250 °C) sütést kell választania.

A fehér húсок, így a baromfi és hal viszont alacsony -hőmérsékletű (150 °C-175 °C) sütést igényelnek.

A húshoz járó szósz vagy mártás összetevőit csak akkor szabad rögtön az elején beletenni a tepsibe, ha a sütés időtartama rövid.

Máskülönben az utolsó félórán kell betenni a tepsibe. Úgy lehet a legjobban ellenőrizni, hogy elkészült-e a hús, hogy megnyomja egy kanállal; ha a hús az erő hatására nem nyomódik be, akkor már készen áll az

átfordításra. A marhasültek vagy szelethúсок esetében, mely húсокnak meglehetősen rózsaszínűnek kell maradniuk, rövid sütési időt kell választani.

A hús megsüthető tepsiben, vagy ellenkező esetben közvetlenül a rácson - ebben az esetben nyilvánvalóan serpenyőt kell helyezni a rács alá, hogy belecsoögjön a lé.

Ha valaki nagyon zsíros ételt készít, tegye a húst közvetlenül a rácsra, a rácsot pedig a serpenyő fölé, hogy ne koszolja össze a sütőt. Amint megsült a hús, ajánlatos felvágás előtt legalább 15 percig pihentetni, hogy a leve ne folyjon ki. Hogy sütés közben ne képződjön túl sok füst a sütőben, jó ötletnek bizonyul egy kis vizet önteni a serpenyőbe, és - hogy ne legyen túl sok a gőz sem - még egy kicsit önteni hozzá sütés közben, amikor az eredeti mennyiség már elpárolgott.

Tálalás előtt a különböző fogásokat melegen lehet tartani a sütőben, ahol ehhez a minimum hőmérsékletet kell beállítani.



**Vigyázat!** - Ne próbálja meg a sütő aljára tenni dolgokat, és ne takarja le a sütés közben alufóliával, mivel így tönkretelheti a zománcos felületeket, sőt az éppen sült ételt is.

Az edényeket, hőálló edényeket és az alufóliát mindig a sütő polcaira helyezze.



**Vigyázat!** - Legyen körültekintő, amikor a sütő tartozékait (pl. cseppfogó tálca, rács stb.) behelyezi és kiveszi a sütőből, hogy ne sértse meg a sütőtér zománczott felületeit.






### Sütési időtartamok

A sütés időtartama az éppen sült étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ. Azt javasoljuk, hogy a sütővel szerzett első tapasztalatait jegyezze fel, mert ha ugyanazokat az ételeket ugyanolyan körülmények között készíti el, akkor természetesen az eredmények is hasonlóak lesznek. A táblázatokban szereplő értékeket csak kellő tapasztalat birtokában lehet egyéni ízlés szerinti módosítani.

# Ételkészítési táblázatok

**i** A sütési idők nem foglalják magukban az előmelegítéshez szükséges időt. Minden sütés előtt szükség van egy rövid (kb. 10 perces) előmelegítési időre.



## Hagyományos sütés és légbefúvásos sütés

Tömeg (g)	ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés 		Légbefúvásos sütés 		Sütési idő  perc	MEGJEGYZÉSEK
		Szint 	hőm. °C	Szint 	hőm. °C		
		4 3 2 1		4 3 2 1			
	<b>SÜTEMÉNYEK</b>						
	Dagasztás	2	170	2 (1 és 3)*	160	45 ~ 60	Sütőformában
	Linzertészta	2	170	2 (1 és 3)*	160	20 ~ 30	Sütőformában
	Írós túrólepeny (cheese cake)	1	160	2	150	60 ~ 80	Sütőformában
	Almatorta	1	180	2 (1 és 3)*	170	40 ~ 60	Sütőformában
	Rétes	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Kandírozott gyümölcstorta	2	175	2 (1 és 3)*	160	30 ~ 40	
	Gyümölcstorta	1	175	1	160	45 ~ 60	Kenyérsütő edényben
	Piskóta	1	175	2 (1 és 3)*	160	30 ~ 40	Sütőformában
	Gyümölcskenyér	1	170	1	160	40 ~ 60	Sütőformában
	Szilvatorta	1	170	1	160	50 ~ 60	Kenyérsütő edényben
	Aprósütemény	2	175	2 (1 és 3)*	160	25 ~ 35	Tepsiben
	Kekszek	2	160	2 (1 és 3)*	150	20 ~ 30	Tepsiben
	Habcsók	2	100	2 (1 és 3)*	100	90 ~ 120	Tepsiben
	Molnárika	2	190	2 (1 és 3)*	180	12 ~ 20	Tepsiben
	Péksütemények: Fánk	2	200	2 (1 és 3)*	190	15 ~ 25	Tepsiben
	<b>KENYÉR ÉS PIZZA</b>						
1000	Fehér kenyér	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 darab
500	Rozskenyér	1	190	1	180	30 ~ 45	Kenyérsütő edényben
500	Zsömlé	2	200	2 (1 és 3)*	175	20 ~ 35	6-8 darab
250	Pizza	1	210	2 (1 és 3)*	190	15 ~ 30	sütőedényben
	<b>TÖLTÖTT TÉSztÁK</b>						
	Tésztakosárka	2	200	2 (1 és 3)*	175	40 ~ 50	formában
	Zöldéséges kosárka	2	200	2 (1 és 3)*	175	45 ~ 60	formában
	Quiche	1	200	2 (1 és 3)*	180	35 ~ 45	formában
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	formában
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	formában
	<b>HÚS</b>						
1000	Marha	2	190	2	175	50 ~ 70	Rácson
1200	Sertés	2	180	2	175	100 ~ 130	Rácson
1000	Borjú	2	190	2	175	90 ~ 120	Rácson
1500	Angol marhasült						
1500	véresen	2	210	2	200	50 ~ 60	Rácson
1500	közepesen	2	210	2	200	60 ~ 70	Rácson
1500	átsütve	2	210	2	200	70 ~ 80	Rácson
2000	Sertéslapocka	2	180	2	170	120 ~ 150	Bőrös
1200	Sertéslábszár	2	180	2	160	100 ~ 120	2 darab
1200	Bárány	2	190	2	175	110 ~ 130	Comb
1000	Csirke	2	190	2	175	60 ~ 80	Egészben
4000	Pulyka	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	Feldarabolva
1500	Vadnyúl	2	190	2	175	150 ~ 200	Feldarabolva
800	Fácán	2	190	2	175	90 ~ 120	Egészben
	Vagdalt	2	180	2	160	40 ~ 60	kenyérsütő edényben
	<b>HAL</b>						
1200	Pisztráng/Keszeg	2	190	2 (1 és 3)*	175	30 ~ 40	3-4 hal
1500	Tonhal/Lazac	2	190	2 (1 és 3)*	175	25 ~ 35	4-6 filé

(\*) Ha egyszerre több ételt kell sütnie, azt javasoljuk, hogy a zárójelbe tett szinten helyezze el az ételeket a sütőben.

**i** A sütési idők nem foglalják magukban az előmelegítéshez szükséges időt. Minden sütés előtt szükség van egy rövid (kb. 10 perces) előmelegítési időre.

## Grillezés -

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		Sütési idő (perc) 	
	Darab	Tömeg	Szint 	hőm. °C	Felső oldal	Alsó oldal
Filészeletek	4	800	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteak	4	600	3	max	10 ~ 12	6 ~ 8
Kolbász	8	-	3	max	12 ~ 15	10 ~ 12
Sertésborda	4	600	3	max	12 ~ 16	12 ~ 14
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	max	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebab	4	-	3	max	10 ~ 15	10 ~ 12
Csirke (mell)	4	400	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	max	10 ~ 15	8 ~ 10
Hal (filé)	4	400	3	max	12 ~ 14	10 ~ 12
Szendvics	4-6	-	3	max	5 ~ 7	-
Piritós	4-6	-	3	max	2~4	2 ~ 3

A sütő hőmérsékletértékei csupán útmutatásul szolgálnak. A hőmérséklet az egyéni ízlésnek és igénynek megfelelően növelhető vagy csökkenthető.

# Tisztítás és karbantartás



**Mielőtt nekilátna a sütő tisztításának, kapcsolja ki és hagyja kihűlni. Soha ne használjon gőzt vagy gőzkészüléket a készülék tisztításához.**

**Fontos! A karbantartási és tisztítási műveletek elvégzése előtt gondoskodjon róla, hogy a sütő ne legyen csatlakoztatva a hálózati vezetékhez.**

A tisztítást csak a sütő lehűlése után szabad megkezdeni. A zománcozott részeket langyos mosószeres vízzel mossa le. Ne használjon súroló termékeket, pl. acél súrolópárnát, savat stb., mivel ezek kárt tehetnek a különböző felületekben. A rozsdamentes acélelemeket használat után öblítse le vízzel, majd törölje meg őket puha ruhával vagy szarvasbőrrel.

Makacs foltok esetén használhat nem-súroló tisztítószeret vagy kifejezetten a rozsdamentes acélhoz készült, a piacon könnyen beszerezhető termékeket. Még egy lehetőséget nyújt egy csepp forró ecet használata. Az üvegtetés sütőajtó tisztításakor egyszerűen forró vizet kell alkalmazni, ügyelve a durva szivacsok vagy dörzshatású termékek kerülésére.

A forró (pl. citromtól, aszalt szilvától stb. származó) gyümölcssavak -nehezen-eltávolítható foltokat hagynak a zománcozott felületeken; ez a kellemetlen tünet megfoszthatja a zománcot a fényétől, de nem rontja a sütő teljesítményét.

Használat után alaposan tisztítsa meg a sütőt; ily módon könnyebb lesz eltávolítani a sütés maradványait, és elkerülni, hogy ezek a sütő legközelebbi használata alkalmával odaégjenek.

## A sütőajtó

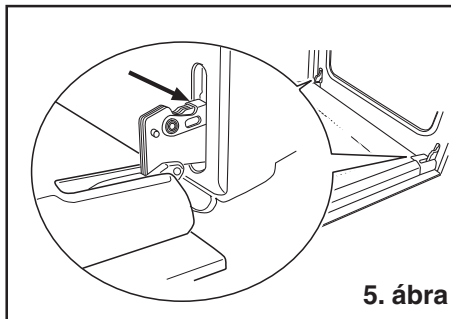
A sütőajtó két üvegtáblát tartalmaz. A sütőajtó szétszerelhető, és a belső táblák eltávolíthatók a tisztítás megkönnyítése érdekében.



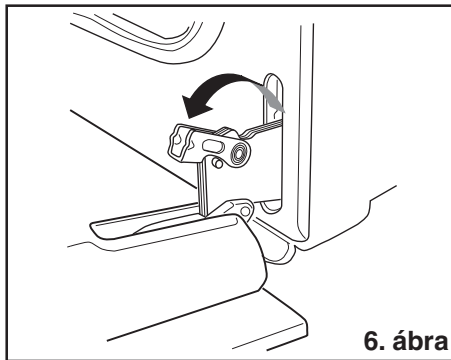
**Fontos - Tisztítás előtt vegye le a sütőajtót. A sütőajtó hirtelen bezáródhat, ha megpróbálja olyankor eltávolítani a belső táblákat, amikor az ajtó még fel van szerelve.**

 Ehhez a következők szerint járjon el.

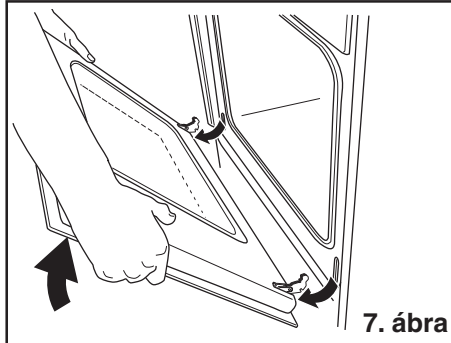
1. Nyissa ki teljesen az ajtót;
2. Keresse meg a két ajtózsanért (5. ábra);
3. Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő karokat (6. ábra);
4. Fogja meg az ajtót az oldalsó széleinél, és lassan csukja be, de ne **TELJESEN** (7. ábra);
5. Húzza előrefele az ajtót, kiemelve azt a helyéről (7. ábra);
6. Helyezze az ajtót egy stabil felületre úgy, hogy egy puha ruhával óvja a fogantyú felületét a sérülésektől (8. ábra);



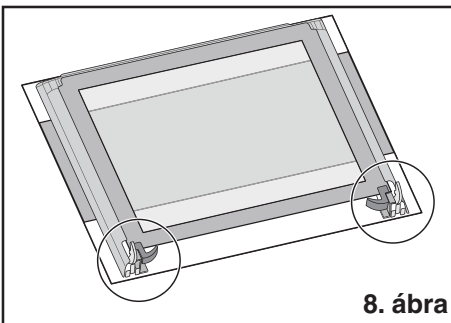
5. ábra



6. ábra



7. ábra

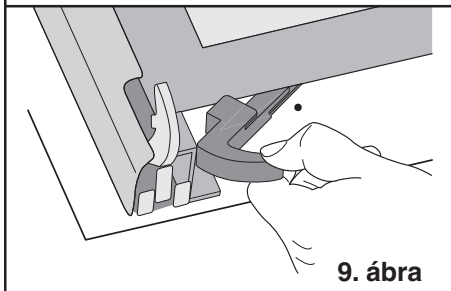
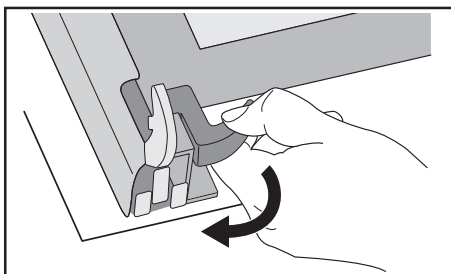


8. ábra

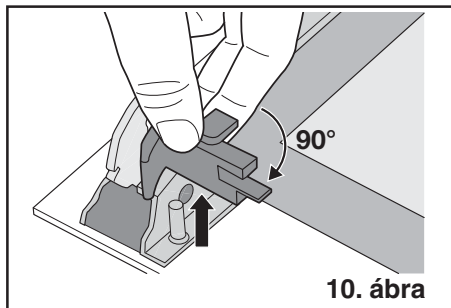
7. Oldja ki a reteszelő rendszert a belső üvegtáblák kivételéhez (9. ábra);
8. Fordítsa el 2 rögzítőelemet 90°-kal, és vegye ki őket e helyükről (10. ábra);
9. Finoman emelje meg és óvatosan vegye ki a legfelső táblát, amelynek a 4 szélén díszkeret van (11. ábra).

A sütőajtót langyos vízzel és puha törülőruhával tisztítsa meg. Ne használjon olyan termékeket, mint súrolópárnák, acélgyapot, dörzshatású szivacsok vagy savak, mivel ezek a belső üvegtáblák speciális hővisszaverő felületét károsíthatják.

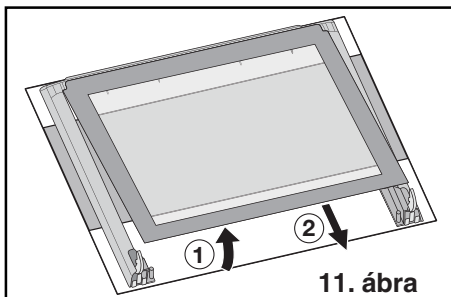
A tisztítás elvégzése után a fentebb ismertetett műveletet fordított sorrendben megismételve szerelje vissza a táblákat az ajtóba, majd pedig a sütőajtót a helyére. Ügyeljen arra, hogy az üvegtáblákat helyesen pozícionálja.




9. ábra



10. ábra




11. ábra


 Ennek a műveletnek a helyes elvégzéséhez a következők szerint járjon el:

- a) a 4 oldalán díszkerettel ellátott belső üvegtáblát úgy kell visszaszerelni, hogy a szitanyomat kifele nézzen. Az üvegtábla oldala akkor van helyesen, ha nem lehet éreznisemmilyen érdességet a szitanyomat közelében, amikor ujjait áthúzza a felületen.

A belső üvegtáblát vissza kell helyezni a megfelelő helyére a 12. ábrán látható módon.


Miután az üvegtáblákat visszaszerelte a sütőajtóba, hajtsa végre a 8. pontban ismertetett műveletet fordított sorrendben annak biztosítására, hogy zárólva legyenek.

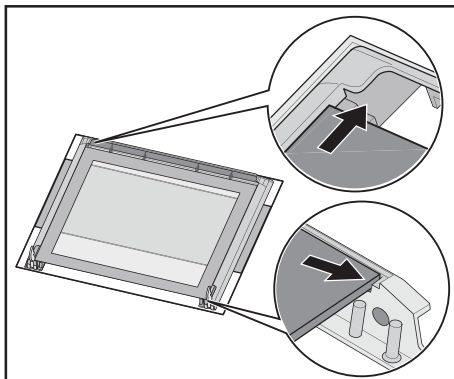
 **Ne tisztítsa meg a sütőajtót, amikor még forró, mivel az üveg elrepedhet. Ha karcolásokat vagy mély repedéseket észlel az üveg felületén, forduljon a hivatalos segélyszolgálati központhoz az üveg kicserélése érdekében.**

 **Rozsdamentes acélból, illetve alumíniumból készült modellek:** Ajánlatos, hogy a rozsdamentes acélból vagy illetve alumíniumból készült sütőajtó és kezelőpanel tisztításához csak nedves szivacsot használjon, és tisztítás után puha törülőruhával törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súrolószereket, mivel azok károsíthatják a felületet.

## A sütőajtó tömítésének tisztítása

A sütő nyílása körül gumitömítés garantálja a helyes üzemeletést.

 **Rendszeresen ellenőrizze a tömítés állapotát. Ha meg kell tisztítani, ne használjon dörzshatású tisztítóeszközöket és tisztítószereket. Ha azt észleli, hogy a tömítés sérült, forduljon a helyi szervizközpontoz, és ne használja a sütőt, amíg meg nem javították.**



## A sütő polcai és a polctartók

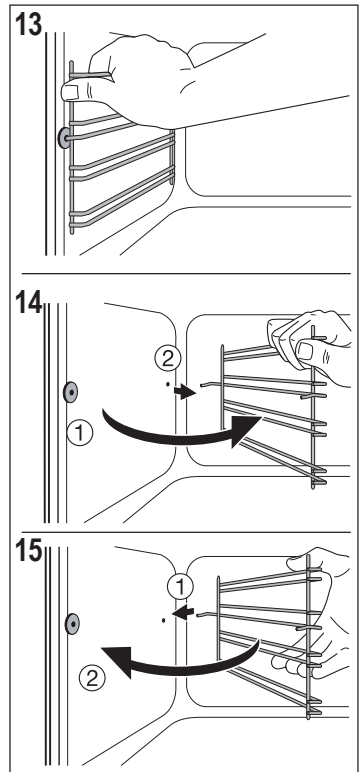
Az oldalfalak megtisztítása érdekében kiveheti a sütő bal és jobb oldalán levő polctartó síneket.

### A polctartó sínek eltávolítása

Először a sín elülső részét húzza el a sütő falától, majd pedig akassza ki hátul (13, 14).

### A polctartó sínek beszerelése

A beszereléshez a síneket először csatlakoztassa vissza hátul, majd állítsa be megfelelő helyzetbe, és nyomja be a helyükre (15). A tisztításhoz a polctartó síneket áztassa be meleg szappanos vízbe, a makacs szennyeződések pedig egy jól megnedvesített, szappannal átitatott szivaccsal távolítsa el. Öblítse le alaposan, és puha törleruhával törölje szárazra.



## A sütőlámpa kicserélése



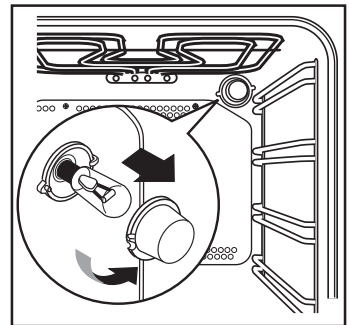
Húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.

Ha a sütőt megvilágító izzót kell kicserélni, annak a következő követelményeknek kell eleget tennie: teljesítmény, 15 W/25 W; feszültség, 230 V (50 Hz); 300°C-ig hőálló; csatlakozás típusa: E14. Ilyen izzót a helyi szervizben szerezhet be.



A hibás izzó kicserélése:

1. Győződjön meg róla, hogy a sütő le van csatlakoztatva az áramforrásról.
2. Az üvegfedelelet forgassa el az óramutatók járásával ellentétes irányba.
3. Távolítsa el a hibás izzót, és cserélje ki egy újra.
4. Helyezze vissza az üvegfedelelet.
5. Csatlakoztassa vissza a sütőt az áramforrásra.



# Mi történik, ha valami tönkremegy

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt a helyi szervizhez fordulna.

TÜNET	MEGOLDÁS
■ A sütő nem kapcsol be.	◆ Ellenőrizze, hogy megfelelően lettek-e csatlakoztatva a készülék vezetékai, és hogy az aljzat kapcsolóját vagy a sütő főkapcsolóját BE állásban van-e.
■ A sütőhőmérséklet jelzőfénye nem gyullad ki.	◆ Válasszon ki egy hőfokot a hőfokszabályozó gomb elforgatásával <i>vagy</i> ◆ Forgassa a sütőfunkció gombot egy funkcióra.
■ A sütővilágítás nem gyullad ki.	◆ Forgassa a sütőfunkció gombot egy funkcióra <i>vagy</i> ◆ Vegyen új égőt a sütőbe a helyi szakszerviz ajánlása alapján, majd cserélje ki a kézikönyvben szereplő utasítás szerint.
■ Túl hosszú vagy túl rövid a sütési idő.	◆ Lásd ennek a füzetnek a tartalmát, különös tekintettel a "Villansütő" című fejezetre.
■ Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	◆ A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
■ A kijelzőn "12.00" látható.	◆ Állítsa be a pontos időt (lásd "A pontos idő beállítása" c. fejezetet).

# Műszaki adatok

## A sütőüreg méretei

Magasság	600 mm
Szélesség	560 mm
Mélység	550 mm

## A sütőtér méretei

Magasság	335 mm
Szélesség	395 mm
Mélység	400 mm
Kapacitás	53 l

A sütő hőmérséklet-szabályozása: 50°C és 250°C között

## A fűtőelemek besorolása

Alsó fűtőelem	1000 W
Felső fűtőelem	800 W
Komplett sütő (alsó+felső)	1800 W
Grillező fűtőelemek	belső 1650 W teljes 2450 W
Légbefúvós sütési fűtőelem	2000 W
Sütőlámpa	25 W
Konvekciós ventilátor	25 W
Hűtőventilátor	25 W
Maximális áramfelvétel	2500 W
Tápfeszültség (50 Hz)	230 V

# Utasítások az üzembe helyező részére



**Az alább közölt utasításokat kifejezetten képesített szerelőnek szánták, hogy segítse őt a telepítési, beállítási és karbantartási műveletek abszolút pontos, valamint az érvényben lévő jogszabályok és rendelkezések szerinti elvégzésében. Kifejezetten ajánljuk, hogy készülékének a beszerelési műveleteit képesített szerelő végezze, mégpedig az érvényben lévő szabályok és rendelkezések alapján.**

## Elektromos csatlakoztatás

Az elektromos csatlakoztatás elvégzése előtt ellenőrizni kell a következőket:

- A biztosíték és a lakás vezetékai alkalmasak a sütő teljes elektromos terhelésének elviselésére (lásd az összteljesítményt az adattáblán).
- A lakás vezetékrendszerének az érvényben lévő előírásoknak és törvényeknek megfelelő hatékony földeléssel kell rendelkezniük;
- Az elektromos csatlakoztatáshoz használt fali dugaljnak a sütő beépítése után is könnyen megközelíthetőnek kell lennie.

A készülék el van látva csatlakozókábellel, amely tartalmaz egy szabványos dugaszt, amely alkalmas az adattáblán szereplő teljes elektromos terhelésének elviselésére. A dugaszt megfelelő fali konnektorba kell csatlakoztatni. Amennyiben a készüléket közvetlenül az elektromos hálózatra kívánja csatlakoztatni, a készülék és a hálózat közé be kell iktatni egy többpólusú kapcsolót, ahol az érintkezők közötti távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie, s amely

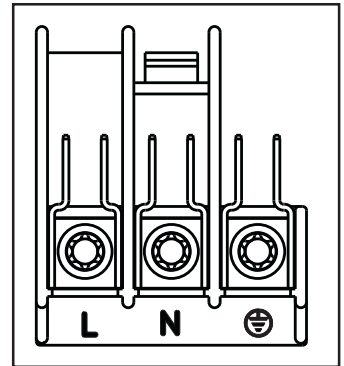
megfelel a kívánt terhelésnek, valamint a hatályban lévő szabályoknak. A zöld/sárga földelővezetéket a kapcsoló nem szakíthatja meg, és 2-3 cm-rel hosszabbnak kell lennie a többi vezetéknél. Az áramellátást biztosító vezeték mindenképpen oly módon kell elvezetni, hogy hőmérséklete egyetlen pontján se legyen több mint 50°C fokkal magasabb a környezeti hőmérsékletnél.

A következő típusú vezetékek megfelelőek, a vezeték szükséges átmérőjének figyelembevételével: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

## Terminálblokk

A sütőben egy könnyű hozzáférhetőséggel rendelkező terminálblokk található, amely 230 V-os egyfázisú árammal üzemeltetésre lett tervezve (16. ábra).

**A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal abban az esetben, ha ezeket a -balesetmegelőző óvintézkedéseket nem tartják be.**



16. ábra

# Beépítés

Ha biztosítani szeretné a beépített szerelvény helyes működését, a konyhaszekrénynek és a beépített készülék számára kialakított mélyedésnek megfelelő méretekkel kell rendelkeznie.

Amikor a készüléket -beszerelik, nem maradhatnak nyitott rések, a készüléket minden oldalról le kell zárni konyhaszekrény-elemekkel, hogy még véletlenül se tudjon valaki hozzáérni a sütő "élő" (áramot vezető) részeihez. Az említett védelmet biztosító részeket, így a takaró lapot (például amikor a készüléket egy konyhapult elejére vagy végére szerelik be) úgy kell rögzíteni, hogy azokat szerszámok használata nélkül ne is lehessen levenni.

A készülék úgy is beszerelhető, hogy a hátulja és az egyik oldala nála magasabb készülékekhez vagy falhoz feküdjön neki. A másik oldalt ezzel szemben ugyanolyan magasságú bútorok vagy készülékek mellé kell állítani.

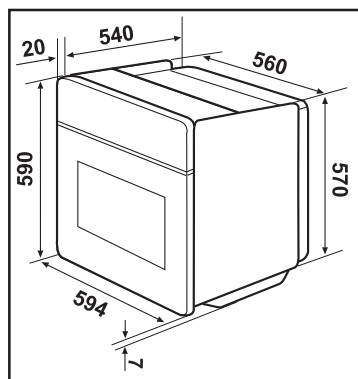
## A sütő általános méretei (17. ábra)

## Az oszlopszerű mélyedés méretei

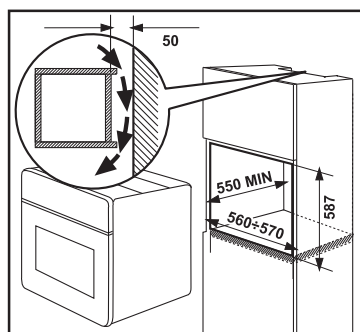
A mélyedésnek a 18. ábrán feltüntetett méretűnek kell lennie.

## Pult alatti mélyedés méretei

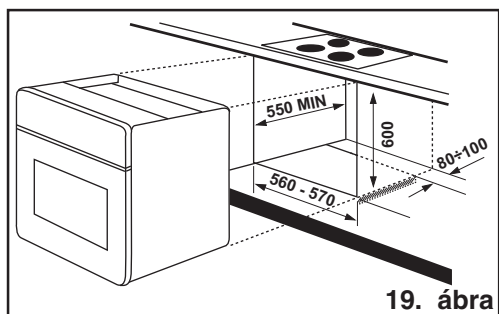
A mélyedésnek a 19. ábrán feltüntetett méretűnek kell lennie.



17. ábra



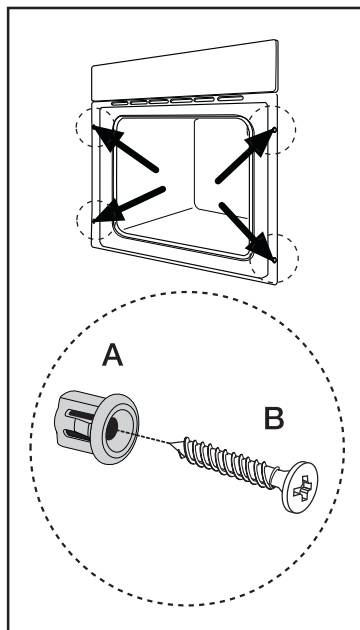
18. ábra



19. ábra

## A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez

1. Illessze a készüléket a konyhaszekrény mélyedésébe.
2. Nyissa ki a sütőajtót, és rögzítse a sütőt a konyhaszekrényhez a sütőkeret furataiba illeszkedő négy távtartó (A) behelyezésével, majd illessze be a négy facsavart (B) (20. ábra).



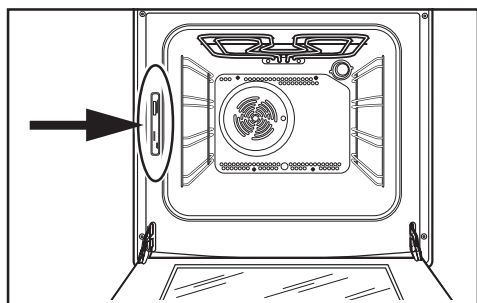
20. ábra

## Szerviz és pótalkatrészek

Ha a készülék a “Mi történik, ha valami tönkremegy” c. fejezetben felsorolt ellenőrzések elvégzése után sem működik megfelelően, hívja a helyi szervizt, és adja meg a hiba jellegét, a készülék modelljét (Mod.), a termékszámot (Prod. No.) és a sorozatszámot (Ser. No.), mely adatok az azonosítólapon vannak feltüntetve. Ez a lap a sütőtér elülső külső szélén található.

A gyártó által tanúsított és ezzel a jelzéssel ellátott eredeti pótalkatrészek kizárólag szervizeinkben és hivatalos pótalkatrész-  
boltjainkban kaphatók.

 **Electrolux**  
Distriparts



# Garancia/Vevőszolgálat

## Európai Jótállás

A jelen készülékre az Electrolux a jelen kézikönyv hátlapján felsorolt országok mindegyikében a készülék garancialevelében vagy egyébként a törvényben megszabott időtartamra vállal jótállást. Amennyiben a vásárló az alábbiakban felsorolt országok közül valamelyik másik országba te-lepül át, az alábbi követel-mények teljesítése e-setén a készülékre vonatkozó jótállás szintén átteleplíthető:

- A készülékre vállalt jótállás a készülék eredeti vásárlásának napjával kezdődik, melyet a vásárló a kés-zülék eladója által kiadott érvényes, vásárlást igazoló okmány bemutatásával tud igazolni.
- A készülékre vállalt jótállás ugyanolyan időtartamra érvényes és ugyanolyan mértékben terjed ki a munkadíjra és alkatrészekre, mint a vásárló új lakóhelye szerinti országban az adott modellre vagy ter-mékféleségre érvényben lévő jótállás.
- A készülékre vállalt jótállás a termékhez kötődik, a jótállási jog másik felhasználóra átruházható.
- A készülék üzembe helyezése és használata az Electrolux által kiadott utasításoknak megfelelően tör-tént, és kizárólag háztartásban használták, kereskedelmi célokra nem.
- A készüléket az új lakóhely szerinti országban hatályos összes vonatkozó előírásnak megfelelően hely-ezték üzembe.
- A jelen Európai Jótállás rendelkezései a törvény által biztosított vásárlói jogokat nem érintik.

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 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 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

## **Vítejte ve světě Electroluxu**

Vybrali jste si prvotřídní výrobek Electrolux, který si, jak věříme, v budoucnu velmi oblíbíte. Electrolux si klade za cíl nabízet široký sortiment výrobků, které mohou váš život učinit pohodlnějším. Některé z nich vidíte na obálce tohoto návodu. Najděte si několik minut a prostudujte si tento návod, abyste mohli začít nový spotřebič používat a využívat všech výhod, které nabízí. Slibujeme vám vysokou uživatelskou spokojenost, přinášející pohodu při jeho používání.

Hodně štěstí!

## Pro vaši bezpečnost

Je nezbytně nutné, abyste si tento návod k použití uschovali a mohli ho používat i v budoucnu. Chcete-li spotřebič prodat, předat dalšímu majiteli, nebo když se budete stěhovat, vždy se přesvědčte, že je ke spotřebiči přiložen tento návod k použití, aby se i nový vlastník mohl seznámit s používáním spotřebiče a příslušným varováním. Tato upozornění se uvádějí v zájmu bezpečnosti. Před instalací nebo používáním spotřebiče si ho musíte pozorně přečíst.

### Instalace

- Všechny instalační práce smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář nebo osoba s příslušným oprávněním.
- Instalaci a počáteční seřízení trouby SMÍ provádět pouze kvalifikovaní pracovníci v souladu s platnými předpisy. Konkrétní instalační pokyny pro technika jsou uvedeny v tomto návodu.

### Během použití

- Tento spotřebič byl navržen k pečení potravin a nesmí být používán k jiným účelům.
- **Při otvírání dveří trouby během pečení nebo po jeho skončení vždy odstupte, aby nahromaděná pára nebo teplo mohly bezpečně uniknout.**
- Změna technických parametrů, nebo jakákoli jiná úprava spotřebiče je nebezpečná.
- Spotřebiče jsou za provozu velmi horké a zachovávají si vysokou teplotu ještě dlouho po skončení pečení. Nedotýkejte se topných článků uvnitř trouby.
- Vždy zkontrolujte, zda jsou u nepoužívaného sporáku všechny ovladače v poloze vypnuto.
- Z hygienických a bezpečnostních důvodů musí být tento spotřebič vždy čistý. Usazené -tuky nebo zbytky jídla mohou způsobit požár.
- Žádnou část trouby nikdy nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Jsou-li u modelu snadno omyvatelné vložky, smí se čistit pouze vodou s mycím prostředkem.
- Spotřebič nikdy nečistěte párou nebo vysokotlakým čisticím zařízením na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo

ostré kovové škrabky k čištění skleněných dveří trouby, mohly by poškrábat povrch, a sklo by pak mohlo prasknout.

- Před každou údržbou nebo čištěním vždy vypněte hlavní vypínač přípojky sporáku a nechte spotřebič vychladnout.
- Přesvědčte se, že jsou police trouby správně zasunuté.
- Tato trouba (i když je spojena s elektrickou varnou deskou) je určena k provozu na jednofázové napětí 230 V s nulovým vodičem.

### Bezpečnost osob


- Tento spotřebič nesmějí používat děti nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, které jim brání v bezpečném používání spotřebiče, s výjimkou situace, kdy je sledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim dávají příslušné pokyny k bezpečnému použití spotřebiče.
- Tento spotřebič smí používat pouze dospělé osoby. Děti si nesmějí hrát s ovladači ani se spotřebičem.
- Během provozu spotřebiče je nutno děti pečlivě sledovat. Děti se nesmí dotýkat horkých ploch ani být v blízkosti zapnuté trouby, dokud trouba po použití nevychladne.
- Během pečení a grilování se dveře trouby a přiléhající části zahřejí na velmi vysokou teplotu. Buďte opatrní a nedovolte dětem, aby se k zapnutému spotřebiči přibližovaly. Jestliže zapojíte do zásuvky v blízkosti trouby jiné spotřebiče, zkontrolujte pečlivě, zda se

kabel nedotýká horkých částí trouby, nebo není zachycen ve dveřích trouby.

## Technická pomoc

- Tento spotřebič smí opravovat pouze autorizované servisní středisko a k opravě se smí používat výhradně originální náhradní díly.
- V žádném případě se nepokoušejte opravovat spotřebič sami. Opravy prováděné nezkušenými osobami mohou vést ke zranění nebo vážnému poškození spotřebiče. obraťte se na místní servisní středisko. Vždy žádejte originální náhradní díly.



Symbol  na výrobku nebo jeho obalu znamená, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné ho odvézt do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto spotřebiče získáte na místním obecním úřadě, ve středisku pro likvidaci domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste tento spotřebič zakoupili.

## Jak číst návod k použití



Bezpečnostní pokyny



Podrobné pokyny k provozu



Rady a tipy



Tento spotřebič je v souladu s následujícími směrnici EHS:

- **2006/95** (Směrnice pro nízké napětí);
  - **2004/108** (Směrnice pro elektromagnetickou slučitelnost);
- a jejich následným zněním.

## Obsah


Pro vaši bezpečnost	31
První instalace trouby	33
Popis spotřebiče	34
Elektrická trouba	35
Elektronický programátor	37
Rady a tipy k používání trouby	41
Tabulky vaření	43
Čištění a údržba	45
Co dělat, když něco nefunguje	50
Technické údaje	51
Pokyny pro technika	52
Vestavba	53
Servis a náhradní díly	54
Záruční podmínky	55
Evropská záruka	56

## První instalace trouby



**i** Před použitím spotřebiče **odstraňte veškeré obaly z povrchu i zevnitř spotřebiče včetně reklamních štítků a ochranných fólií.**

**i** Trouba se zapne jen v případě, že byl nastaven denní čas (přečtěte si prosím příslušné pokyny).

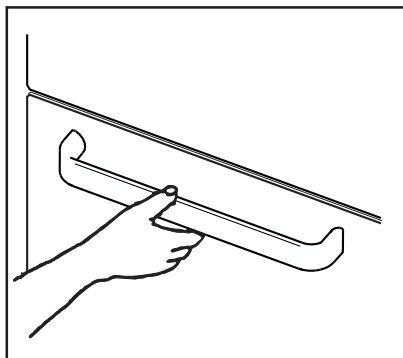
 Po instalaci trouby:

1. Nastavte ovladač termostatu na **250**.
2. Ovladačem funkcí trouby nastavte klasické pečení ;
3. Nechte troubu běžet asi 45 minut naprázdno.
4. Otevřete okno, aby místnost větrala.

Trouba může při prvním zapnutí vydávat nepříjemný zápach. To je zcela **normální** jev způsobený usazeninami z výroby.

Tento postup zopakujte i pro funkci plného grilu  a horkovzdušného pečení  na asi 5-10 minut.

Po dokončení nechte troubu vychladnout, pak vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě.



Obr. 1

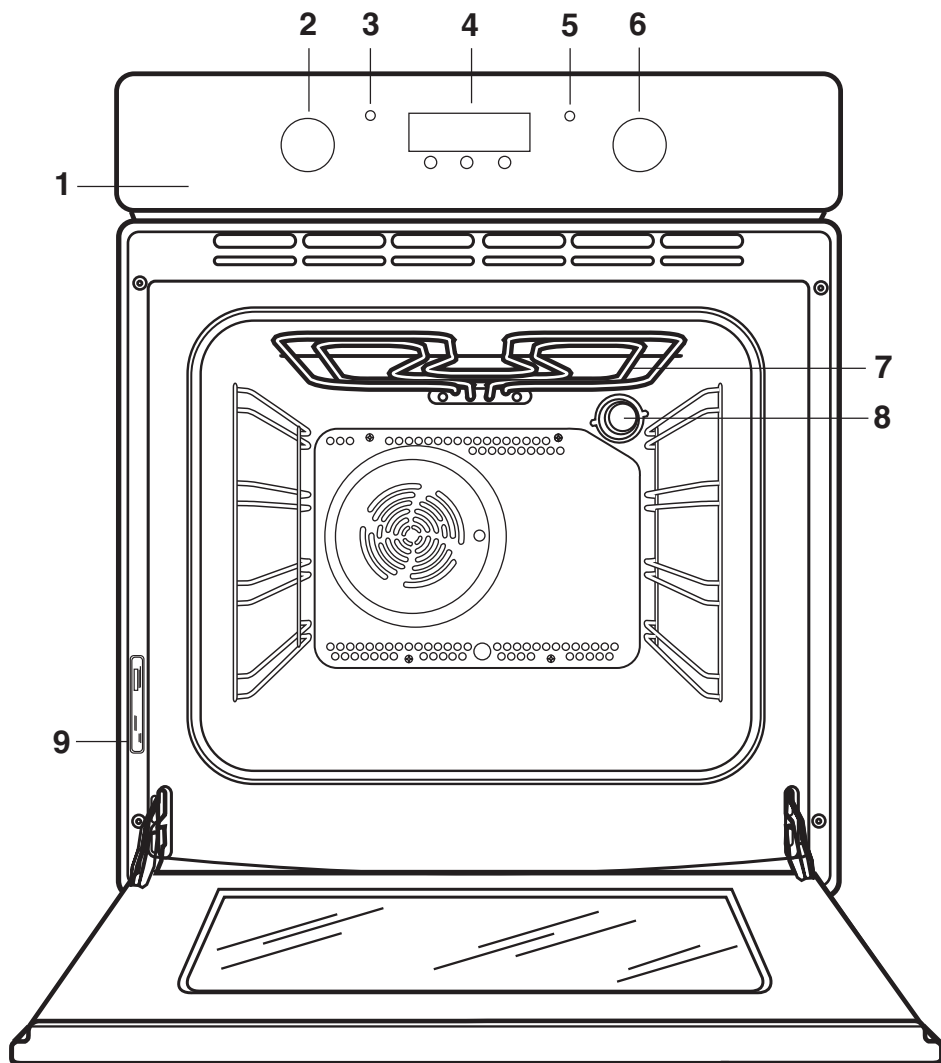


**Při otvírání dveří trouby vždy uchopte držadlo uprostřed (obr. 1).**



Před prvním pečením pečlivě omyjte příslušenství trouby.

# Popis spotřebiče












1. Ovládací panel
2. Ovladač termostatu trouby
3. Kontrolka termostatu trouby
4. Elektronický programátor
5. Provozní kontrolka

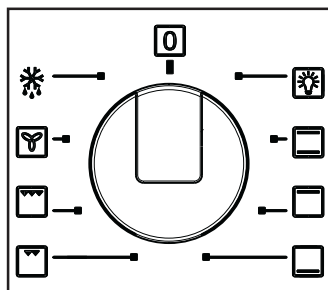
6. Ovladač funkcí trouby
7. Gril
8. Žárovka trouby
9. Typový štítek

# Elektrická trouba

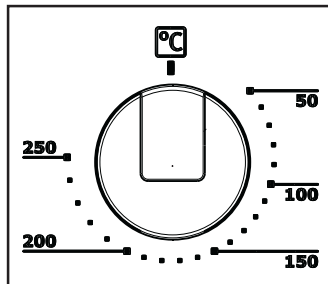
## Ovladače funkcí trouby (obr. 2) a termostatu (obr. 3)

Umožňují zvolit nejvhodnější typ ohřevu odpovídající různým požadavkům na pečení tím, že zapojí vhodné topné prvky a nastaví teplotu na požadovanou úroveň.

-  Poloha VYP
-  Světlo trouby - Osvětlení trouby bude zapnuto i bez zapnutí funkce pečení.
-  Klasické pečení - Teplo přichází z horního i dolního topného prvku rovnoměrně do vnitřku trouby.
-  Horní topný článek - Teplo přichází pouze z horní části trouby.
-  Dolní topný článek - Teplo přichází pouze z dolní části trouby.
-  Vnitřní gril - Lze použít pro grilování malého množství.
-  Plný gril - Je zapnuté celé grilovací těleso.
-  Horký vzduch - Umožňuje pečení masa nebo pečení masa a koláčů současně na jakékoli polici bez mísení chutí.
-  Nastavení rozmrazování - Toto nastavení je určeno k rozmrazování zmrazených potravin.



Obr. 2



Obr. 3

## Ovladače

Tato trouba je vybavena chladicím ventilátorem, který udržuje přední panel, ovladače a držadlo dveří trouby chladné. Tento ventilátor může zůstat v chodu i po vypnutí trouby nebo grilu, až do dosažení normální teploty.

## **Provozní kontrolka**

Signalizuje zapnutí jednoho nebo více topných prvků.

## **Kontrolka termostatu trouby**

Tato kontrolka zhasne, když se trouba zahřeje na nastavenou teplotu, a znovu se rozsvítí při zásahu termostatu za účelem stabilizace teploty.

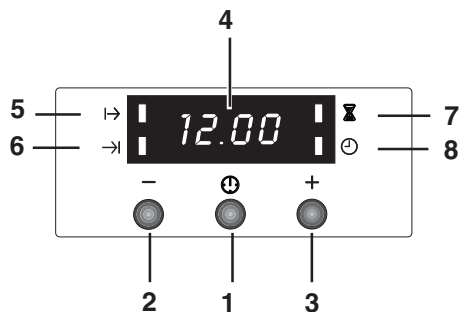
## **Bezpečnostní termostat**

Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přerušuje dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném prvku nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Jakmile teplota trouby klesne na normální hodnoty, provoz se obnoví automaticky. Pokud termostat přerušuje provoz, protože jste troubu použili nevhodným způsobem, stačí počkat, až trouba vychladne, a můžete ji opět použít. Jestliže ale termostat zasáhl z důvodu vadného prvku, je nutné zavolat do servisu.

## **Chladicí ventilátor**

Tato trouba je vybavena chladicím ventilátorem, který udržuje přední panel, ovladače a držadlo dveří trouby chladné. Ventilátor se automaticky zapne po několika minutách pečení. Horký vzduch proudí otvorem v blízkosti držadla dveří trouby. Jestliže se trouba vypne, ventilátor zůstane v chodu, aby chladil ovládací prvky, a teprve potom se vypne automaticky.

# Elektronický programátor



1. Tlačítko pro volbu funkce ⏸
2. Tlačítko pro snížení “-”
3. Tlačítko pro zvýšení “+”
4. Displej
5. Kontrolka “Doba pečení” |→
6. Kontrolka “Konec pečení” →|
7. Kontrolka “Minutka” ⌚
8. Kontrolka “Denní čas” ⌚

**i** Trouba se zapne jen v případě, že byl nastaven denní čas. Troubu však lze rovněž spustit bez jakéhokoli programu.

**i** V případě výpadku proudu se všechna nastavení (denní čas, nastavení programu nebo probíhající program) zruší. Po obnovení dodávky proudu začnou čísla na displeji blikat a je nutné resetovat hodiny/časový spínač.

## Nastavení denního času

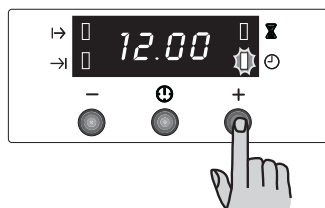
Jestliže je spotřebič připojen k síti nebo po výpadku proudu, bude kontrolka “Denní čas” ⌚ na displeji blikat.

### Nastavení denního času:

1. Stiskněte tlačítko “+” nebo “-”.
2. Po nastavení počkejte 5 vteřin: kontrolka “Denní čas” ⌚ zhasne a na displeji se zobrazí nastavený čas. Spotřebič je připraven k použití.

### Nové nastavení denního času:


1. Stiskněte tlačítko ⏸ opakovaně pro volbu funkce “Denní čas”. Příslušná kontrolka začne blikat. Pak pokračujte, jak je uvedeno výše.



Denní čas lze nastavit, pokud není nastavena žádná automatická funkce |→

Doba pečení nebo →| Konec pečení).

## Funkce “Doba pečení” |→

Tato funkce umožňuje automaticky vypnout troubu po uplynutí nastaveného času doby pečení. Vložte jídlo do trouby, zvolte funkci pečení a nastavte teplotu pečení. Stiskněte tlačítko  opakovaně, až vyberete funkci “Doba pečení”. Příslušná kontrolka |→ začne blikat. Pak postupujte následujícím způsobem:


### Nastavení doby pečení:

1. Stiskněte tlačítko “+” nebo “-”.
2. Po nastavení počkejte 5 vteřin: kontrolka “Doba pečení” |→ se rozsvítí a displej se vrátí k dennímu času.
3. Když skončí doba pečení, trouba se automaticky vypne, zazní zvukový signál a kontrolka začne blikat. Ovladače trouby a termostatu nastavte na nulu.

Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte jakékoli tlačítko.

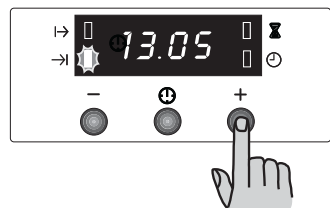
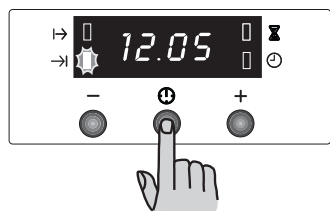
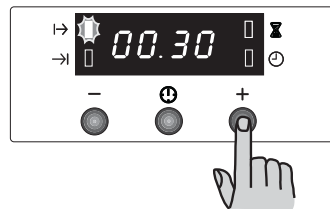
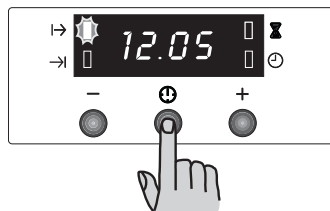
**POZNÁMKA:** při provádění tohoto postupu se trouba znovu spustí, nezapomeňte proto nastavit ovladače trouby a termostatu na konci doby pečení na nulu.


## Chcete-li zrušit nastavený čas pečení:

1. Stiskněte tlačítko  opakovaně, až vyberete funkci “Doba pečení”. Příslušná kontrolka |→ začne blikat a na displeji se zobrazí zbývající čas pečení.
2. Stiskněte tlačítko “-”, dokud se na displeji neobjeví “0:00”. Po 5 vteřinách kontrolka zhasne a displej se vrátí k dennímu času.

## Funkce “Konec pečení” →|

Pomocí této funkce můžete nastavit automatické vypnutí trouby po uplynutí nastaveného času pečení. Vložte jídlo do trouby, zvolte funkci pečení a nastavte teplotu



pečení. Stiskněte tlačítko  a vyberte funkci “Konec pečení”. Příslušná kontrolka  $\rightarrow|$  začne blikat. Pak postupujte následujícím způsobem:


### Nastavení času “Konec pečení”:

1. Stiskněte tlačítko “+” nebo “-”.
2. Po nastavení počkejte 5 vteřin: Kontrolka “Konec pečení”  $\rightarrow|$  se rozsvítí a displej se vrátí k dennímu času.
3. Když skončí doba pečení, trouba se automaticky vypne, zazní zvukový signál a kontrolka začne blikat. Ovladače trouby a termostatu nastavte na nulu.

Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte jakékoli tlačítko.

**POZNÁMKA:** při provádění tohoto postupu se trouba znovu spustí, nezapomeňte proto nastavit ovladače trouby a termostatu po dopečení nulu.

### Chcete-li zrušit nastavený konec pečení:

1. Stiskněte tlačítko  a vyberte funkci “Konec pečení”. Příslušná kontrolka  $\rightarrow|$  začne blikat a na displeji se zobrazí zvolený čas konce pečení.
2. Stiskněte tlačítko “-”, dokud se na displeji neobjeví denní čas. Programátor pípne a příslušná kontrolka zhasne.

### Kombinace funkcí “Doba pečení”

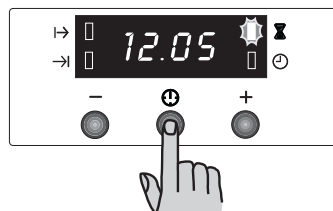
$| \rightarrow$  a “Konec pečení”  $\rightarrow|$  v kombinaci

Funkce “Doba pečení” a “Konec pečení” lze použít současně pro naprogramování časového spínače k automatickému zapnutí a později vypnutí trouby.

1. Pomocí funkce “Doba pečení”  $| \rightarrow$  (provedte nastavení doby pečení podle příslušné kapitoly) nastavte dobu pečení.

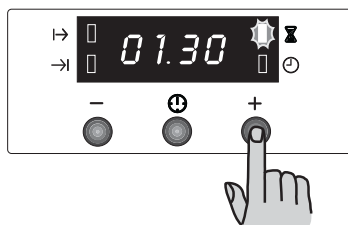
Poté stiskněte tlačítko : na displeji se ukáže naprogramované nastavení.

2. Pomocí funkce “Konec pečení”  $\rightarrow|$  (provedte nastavení konce pečení podle



příslušné kapitoly) nastavte konec doby pečení.




Příslušná kontrolka se rozsvítí a displej ukáže denní čas. Trouba se zapne a vypne podle nastavených programů.





## Funkce “Minutka”

Na konci nastavené doby pečení zazní signál minutky, ale TROUBA ZŮSTANE ZAPNUTÁ, pokud je právě v provozu..

### Nastavení minutky:

1. Stiskněte tlačítko  opakovaně pro volbu funkce “Minutka”. Příslušná kontrolka  začne blikat.
2. Poté stiskněte tlačítko “+” nebo “-” (maximálně: 2 hodiny 30 minut).
3. Po nastavení počkejte 5 vteřin: Kontrolka “Minutka”  se rozsvítí.
4. Na konci nastavené doby začne kontrolka blikat a zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte jakékoli tlačítko.


### Zrušení nastavení minutky:


1. Stiskněte tlačítko  opakovaně pro volbu funkce “Minutka”. Příslušná kontrolka  začne blikat a displej ukáže zbývající čas.
2. Stiskněte tlačítko “-”, dokud se na displeji neobjeví “0:00”. Po 5 vteřinách kontrolka zhasne a displej se vrátí k dennímu času.

# Rady a tipy k používání trouby

 **Vždy pečte se zavřenými dveřmi trouby.**

Trouba se dodává s exkluzivním systémem, který zajišťuje přirozený oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum. Při pečení se může tvořit pára, která může při otvírání dveří z trouby uniknout. To je zcela normální jev.

 **Při otvírání dveří trouby během pečení nebo po jeho skončení vždy odstepte, aby nahromaděná pára nebo teplo mohly bezpečně uniknout.**

 Při zahřívání jídla vzniká pára stejně jako při vaření vody v konvici. Pára se při kontaktu se skleněnými dveřmi sráží a vznikají vodní kapky. Ke snížení kondenzace troubu před vložením jídla dostatečně předejte. Krátké předehtání trouby (asi 10 minut) je tedy před každým pečením nutné. Doporučujeme setřít vodní kapky po každém použití sporáku.

## Klasické pečení

Teplo přichází z horního i dolního topného článku, a proto je vhodné využít středních drážek.

Jestliže pečení vyžaduje více tepla shora nebo zdola, použijte horní nebo dolní drážky.

## Horkovzdušné pečení

Jídlo se peče pomocí předehtátého vzduchu rozháněného rovnoměrně do trouby ventilátorem, který se nachází na vnitřní zadní stěně trouby.

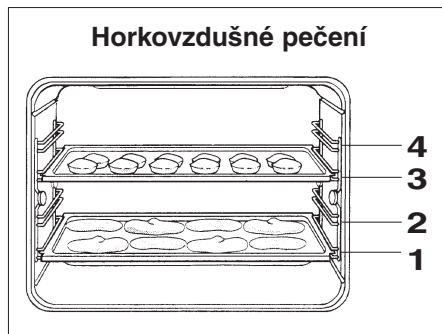
Teplo se tak rovnoměrně rozptýlí do všech částí trouby a umožňuje současné pečení různých druhů jídel umístěné na různých policích trouby (obr. 4). Horkovzdušné pečení rychle vysušuje vlhkost a suché prostředí trouby pak brání přenosu různých chutí a vůní z jednoho jídla na druhé.

Možnost pečení na policích v různé výšce znamená, že můžete péct různá jídla současně a až tři plechy čajového pečiva a mini pizzy k okamžité spotřebě, nebo k následnému zmrazení. V troubě můžete samozřejmě také péct jen na jedné polici. V tomto případě doporučujeme péct v nejnižší poloze drážek, abyste mohli lépe sledovat průběh pečení. Trouba je rovněž obzvlášť vhodná pro sterilizaci marmelád, vaření -domácích ovocných sirupů a k sušení hub nebo ovoce.

## Grilování

Potřebujete-li grilovat maso nebo rybu, pokapte je trochou oleje a položte je na mřížku. Úroveň zasunutí police závisí na tloušťce jídla.

Nezapomeňte do nejnižší polohy zasunout hluboký plech s trochou vody, zabráníte tak vzniku kouře a nepříjemného pachu



Obr. 4

## Několik rad

### K pečení koláčů

Koláče se pečou při mírné teplotě (obvykle mezi 150 a 200 °C). Troubu je nutné nejprve přehřát- na asi 10 minut.

Dveře trouby neotvírejte, dokud neuplynou alespoň 3/4 nastaveného času.

Normální pečivo z lístkového těsta se peče ve formě nebo na plechu 2/3 z celkové požadované doby pečení, a pak se před úplným dokončením zdobí podle přání.

Zbývající doba pečení samozřejmě závisí na druhu použité náplně na povrchu (džem, ovoce, apod.). Dbejte na to, aby těsto nebo směs na koláče měly správnou konzistenci, protože příliš vlhká směs zbytečně prodlužuje dobu pečení. Syrové těsto musí být tak husté, aby šlo obtížně odlepit od lžice nebo hnětače.

Jestliže budete péct pečivo a ovocné koláčky současně, na třech policích, doporučujeme vložit mezi dvě nižší police další polici (obr. 4).

### K pečení masa a ryb

Maso pečené v troubě by mělo vážit nejméně 1 kg, aby se při pečení příliš nevysušilo. Velmi jemné červené maso, které chcete upéct do krvava, tedy dobře propéct na povrchu, ale zachovat velmi šťavnaté uvnitř, vyžaduje vysokou- teplotu pečení (200 °C-250 °C).

Bílé maso, drůbež a ryby naopak vyžadují nízkou- teplotu pečení (150 °C-175 °C).

Příspěvky do omáčky nebo šťávy přidejte do pekáče hned na začátku jen tehdy, je-li doba pečení krátká.

Při delším pečení je přidejte až v poslední půlhodině. Jednoduchý způsob, jak zjistit, zda je maso upečené, je stlačit je lžicí; pokud maso pod tlakem nepovolí, znamená to, že je dobře upečené. V případě hovězí pečeně a hovězích plátků, kdy má vnitřek zůstat pěkně zarůžovělý, musí být doba pečení krátká.

Maso můžete péct v pekáči nebo přímo na polici, pak ale musíte pod polici položit

hluboký plech na zachycení vytékající šťávy. Jestliže pečete velmi tučné jídlo, položte maso přímo na grilovací mřížku a tu umístěte nad hluboký plech na zachycení tuku, aby se trouba nezašpinila.

Po dopečení nechte maso odpočívat alespoň po dobu 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

Doporučujeme nalít do hlubokého plechu na zachycení tuku trochu vody, která zabrání při prudkém pečení vzniku kouře v troubě a přilít další malé množství vody při dušení, pokud se voda příliš vypařuje, aby se netvořila pára. Před podáváním na stůl můžete v troubě udržovat různé chody v teple, troubu nezapomeňte nastavit na minimální teplotu.



**Upozornění!** - Na dno trouby nestavte žádné předměty, ani žádnou část trouby nezakrývejte při pečení hliníkovou fólií; ovlivnilo by to výsledek pečení a poškodilo smalt trouby.

Nádoby, žáruvzdorné nádoby i hliníkové fólie vždy dávejte na police trouby.



**Upozornění!** - Při vyjímání příslušenství trouby (např. hlubokého plechu, roštu apod.) z trouby buďte vždy opatrní, abyste nepoškodili smaltovaný povrch vnitřního prostoru trouby.

### Doby pečení






Doba pečení závisí na druhu potravin, jejich konzistenci a množství. Zapamatujte si také své první zkušenosti s troubou, protože budete-li pak péct stejné jídlo za stejných podmínek, dosáhnete samozřejmě podobného výsledku.

Na základě vlastní zkušenosti sami zjistíte, jak si máte upravit uvedené tabulky.

# Tabulky vaření

**i** Doba pečení nezahrnuje předehřátí. Krátké předehřátí trouby (asi 10 minut) je nutné před každým pečením.

## Tradiční pečení a horkovzdušné pečení

Váha (g)	DRUH JÍDLA	Tradiční pečení 		Horkovzdušné pečení 		Doba pečení  minuty	POZNÁMKY
		Úroveň  4 3 2 1	Tepl. °C	Úroveň  4 3 2 1	Tepl. °C		
	<b>MOUČNÍKY</b>						
	Šlehané a hnětené těsto	2	170	2 (1 a 3)*	160	45 ~ 60	V koláčové formě
	Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3)*	160	20 ~ 30	V koláčové formě
	Máslovo-tvarohový koláč	1	160	2	150	60 ~ 80	V koláčové formě
	Jablečný koláč	1	180	2 (1 a 3)*	170	40 ~ 60	V koláčové formě
	Jablkový závin	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Koláč s džemem	2	175	2 (1 a 3)*	160	30 ~ 40	
	Ovocný koláč	1	175	1	160	45 ~ 60	Ve formě na chleba
	Piškotový koláč	1	175	2 (1 a 3)*	160	30 ~ 40	V koláčové troubě
	Vánoční koláč	1	170	1	160	40 ~ 60	V koláčové formě
	Švestkový koláč	1	170	1	160	50 ~ 60	Ve formě na chleba
	Drobné pečivo	2	175	2 (1 a 3)*	160	25 ~ 35	Na pečicím plechu
	Sušenky	2	160	2 (1 a 3)*	150	20 ~ 30	Na pečicím plechu
	Pusinky	2	100	2 (1 a 3)*	100	90 ~ 120	Na pečicím plechu
	Žemle	2	190	2 (1 a 3)*	180	12 ~ 20	Na pečicím plechu
	Těsto: Odpalované těsto	2	200	2 (1 a 3)*	190	15 ~ 25	Na pečicím plechu
	<b>CHLĚB A PIZZA</b>						
1000	Bílý chléb	1	190	2	180	40 ~ 60	1- 2 kusy
500	Žitný chléb	1	190	1	180	30 ~ 45	ve formě na chleba
500	Dalamánky	2	200	2 (1 a 3)*	175	20 ~ 35	6-8 kusů
250	Pizza	1	210	2 (1 a 3)*	190	15 ~ 30	Na pečicím plechu
	<b>KOLÁČE S NÁPLNÍ</b>						
	Těstovinový korpus	2	200	2 (1 a 3)*	175	40 ~ 50	Ve formě
	Zeleninový korpus	2	200	2 (1 a 3)*	175	45 ~ 60	Ve formě
	Slaný koláč z křehkého těsta	1	200	2 (1 a 3)*	180	35 ~ 45	Ve formě
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	Ve formě
	Těstoviny Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Ve formě
	<b>MASO</b>						
1000	Hovězí	2	190	2	175	50 ~ 70	Na roštu
1200	Vepřové	2	180	2	175	100 ~ 130	Na roštu
1000	Telecí	2	190	2	175	90 ~ 120	Na roštu
1500	Anglický rostbíf						
1500	málo propečený	2	210	2	200	50 ~ 60	Na roštu
1500	propečený	2	210	2	200	60 ~ 70	Na roštu
1500	hodně propečený	2	210	2	200	70 ~ 80	Na roštu
2000	Vepřové plecko	2	180	2	170	120 ~ 150	S kůží
1200	Vepřové nožičky	2	180	2	160	100 ~ 120	2 kusy
1200	Jehněčí	2	190	2	175	110 ~ 130	kýta
1000	Kuře	2	190	2	175	60 ~ 80	Celé
4000	Krocán	2	180	2	160	210 ~ 240	Celý
1500	Kachna	2	175	2	160	120 ~ 150	Celá
3000	Husa	2	175	2	160	150 ~ 200	Celá
1200	Králík	2	190	2	175	60 ~ 80	Nakrájený na kousky
1500	Zajíc	2	190	2	175	150 ~ 200	Nakrájený na kousky
800	Bažant	2	190	2	175	90 ~ 120	Celý
	Sekaná	2	180	2	160	40 ~ 60	Ve formě na chleba
	<b>RYBA</b>						
1200	Pstruh/mořská ryba	2	190	2 (1 a 3)*	175	30 ~ 40	3-4 ryby
1500	Tuňák/losos	2	190	2 (1 a 3)*	175	25 ~ 35	4-6 filetů

(\*) Potřebujete-li péct více jídel najednou, doporučujeme vložit je na úrovně uvedené v závorkách.

**i** Doba pečení nezahrnuje předehřátí. Krátké předehřátí trouby (asi 10 minut) je nutné před každým pečením.

## Grilování -

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba pečení (minuty) 	
	Kusy	Váha	Úroveň 	Tepl. °C	Horní strana	Spodní strana
Hovězí filety	4	800	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Bifteky	4	600	3	max	10 ~ 12	6 ~ 8
Uzeniny	8	-	3	max	12 ~ 15	10 ~ 12
Vepřové kotlety	4	600	3	max	12 ~ 16	12 ~ 14
Kuře (rozkrojené na půl)	2	1000	3	max	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebaby	4	-	3	max	10 ~ 15	10 ~ 12
Kuře (prsa)	4	400	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	max	10 ~ 15	8 ~ 10
Ryba (filety)	4	400	3	max	12 ~ 14	10 ~ 12
Sendviče	4-6	-	3	max	5 ~ 7	-
Toasty	4-6	-	3	max	2 ~ 4	2 ~ 3

Teploty trouby jsou pouze orientační. U některých receptů se teploty musí zvýšit nebo snížit podle individuálních přání a požadavků.

# Čištění a údržba



**Před každým čištěním troubu vypněte a nechte ji vychladnout. Spotřebič nikdy nečistěte párou nebo vysokotlakým čisticím zařízením na páru.**

**Důležité upozornění! Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, zda je spotřebič odpojen od elektrické sítě.**

S čištěním začněte, až trouba vychladne. Smaltované části omyjte vlažnou vodou a mycím prostředkem. Nepoužívejte drsné prostředky jako kovové drátěnky, kyseliny apod., protože by mohly poškodit smalt trouby. Nerezové díly omyjte po použití vodou a vysušte je měkkým hadříkem nebo jelenicí.

V případě odolných skvrn můžete použít běžné neabrazivní -mycí prostředky nebo speciální přípravky, které jsou běžně dostupné na trhu. Můžete také zkusit kapku horkého octa. K čištění dveří trouby se skleněným vrchním krytem stačí horká voda; nikdy nepoužívejte drsné hadříky nebo abrazivní prostředky.

Horké kyseliny z ovoce (např. citronů, dušených švestek apod.) zanechávají na smaltovaném povrchu obtížně odstranitelné skvrny; tyto skvrny mohou způsobit zmatování smaltu, které ale nemá negativní vliv na provoz trouby.

Troubu po každém použití řádně vyčistěte; zbytky z pečení tak lépe odstraníte, a při dalším pečení v troubě se nepřipálí.

## Dveře trouby

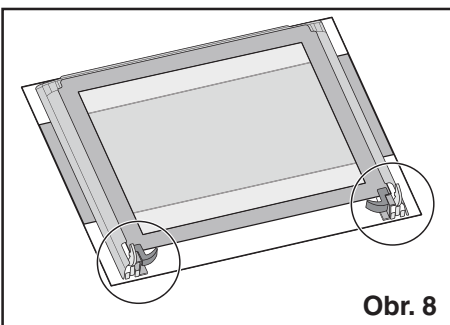
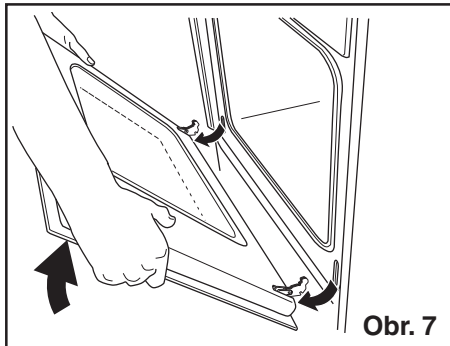
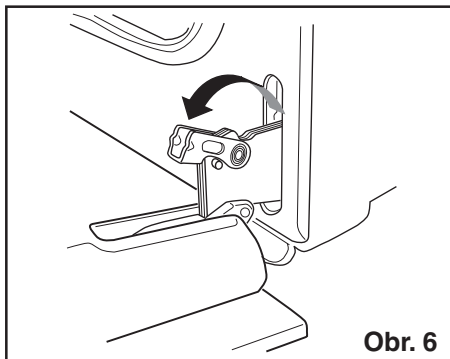
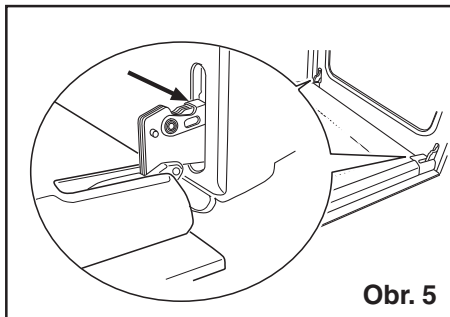
Dveře trouby tvoří dvě skleněné tabule. Dveře trouby můžete odmontovat a vytáhnout vnitřní tabule ke snadnějšímu vyčištění trouby.



**Důležité upozornění - Před čištěním dveří trouby doporučujeme jejich sejmutí z trouby. Jestliže se pokusíte odstranit vnitřní skleněné tabule u nasazených dveří, mohou se dveře trouby náhle zavřít.**

 Postupujte takto.

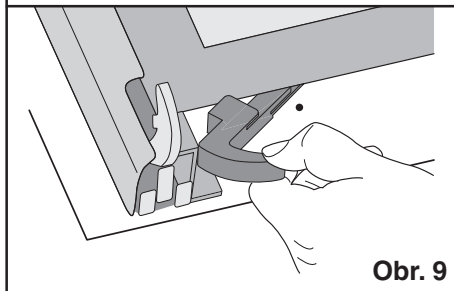
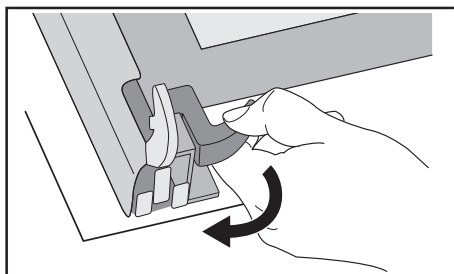
1. Otevřete úplně dveře.
2. Najděte dva dveřní závěsy (obr. 5).
3. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech (obr. 6).
4. Podržte dveře po stranách a pomalu je zavřete, ale ne ZCELA (obr. 7).
5. Vytáhněte dveře dopředu z jejich umístění (obr. 7).
6. Položte dveře na pevný povrch chráněný měkkou látkou, aby se dveřní držadlo nepoškodilo (obr. 8).



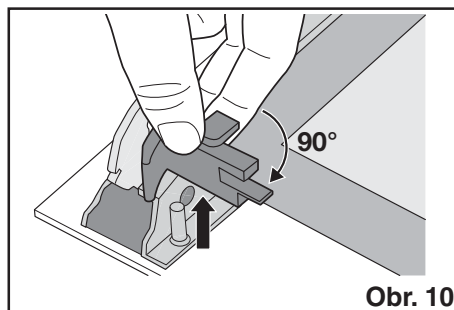
7. Uvolněte blokovací systém k odstranění vnitřních skleněných tabulí (obr. 9).
8. Otočte 2 spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění (obr. 10).
9. Opatrně zvedněte a pečlivě sejměte nejvrchnější panel označený po všech 4 stranách ozdobným rámečkem (obr. 11).

Vyčistěte dveře trouby hadříkem namočeným ve vlažné vodě. Nepoužívejte prostředky jako drsné houbičky, kovové drátěnky nebo kyseliny, protože tyto čisticí prostředky mohou poškodit speciální povrch vnitřních skleněných tabulí, který odráží teplo.

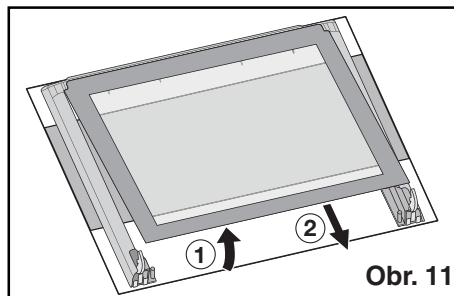
Po vyčištění vraťte tabule zpět do dveří trouby a pak nasadte dveře podle výše uvedených pokynů v opačném pořadí. Dbejte na správné umístění skleněných tabulí.




Obr. 9



Obr. 10



Obr. 11

 Postupujte takto:

- a) zdobená vnitřní tabule s orámováním na všech 4 stranách musí být instalována tak, aby potisk skla směřoval ven. Sklo je zasazeno správnou stranou, jestliže po přejetí prsty po povrchu necítíte u potisku žádné zdrsnění.

Vnitřní skleněnou tabuli musíte zasadit zpět do správného umístění jako na obr. 12.

Po zasazení skleněných tabulí do dveří trouby postupujte podle pokynů v bodu 8 v opačném pořadí a zablokujte je.



**Dveře trouby nečistěte, pokud jsou skleněné tabule ještě teplé, mohly by se roztrítit. Jestliže na sklu objevíte škrábance nebo praskliny, zavolejte do autorizovaného servisu a požádejte o výměnu skla,**



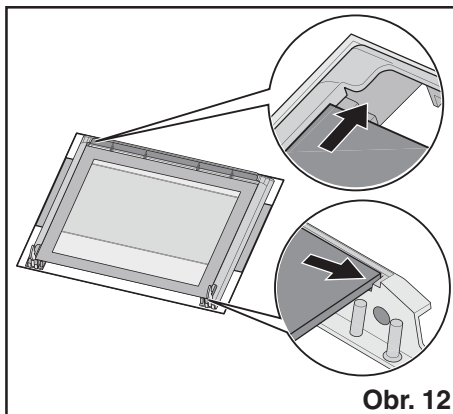
**Modely z nerezové oceli nebo hliníku:** Doporučujeme čistit dveře trouby a ovládací panel z nerezové oceli nebo hliníku pouze vlhkou houbou a pak je pečlivě osušit měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky ani kyselé nebo abrazivní prostředky, protože by mohly poškodit povrch.

## Jak čistit těsnění dveří trouby

Gumové těsnění okolo otvoru trouby zajišťuje její správný chod.



**Těsnění dveří pravidelně kontrolujte. Jestliže ho potřebujete vyčistit, nepoužívejte abrazivní prostředky ani látky. Jestliže zjistíte, že je těsnění trouby poškozené, obraťte se na místní servisní středisko a troubu až do opravy nepoužívejte.**



Obr. 12

## Police a drážky polic

Drážky na zasunutí plechů na levé a pravé straně uvnitř trouby můžete při čištění bočních stěn trouby odstranit.

### Vyjmutí drážek na zasunutí plechů

Nejprve odtáhněte přední část drážky od stěny trouby, a pak drážky vyhákněte vzadu (13, 14).

### Umístění drážek pro zasunutí plechů

Nejdříve nasadte zpět drážky vzadu, pak je vpředu umístěte do správné polohy a zatlačte na místo (15). Pokud chcete drážky umýt, namočte je do teplé vody se saponátem a odolné usazeniny odstraňte impregnovanou houbičkou dobře navlhčenou v saponátové vodě. Pečlivě opláchněte a osušte měkkým hadříkem.

## Výměna osvětlení trouby



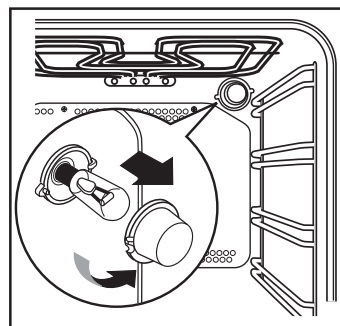
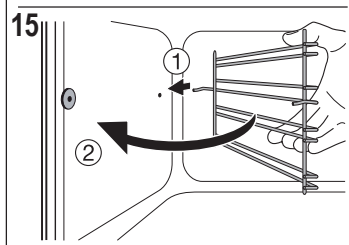
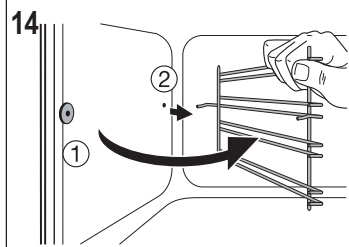
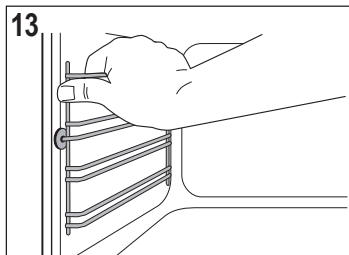
Spotřebič odpojte od sítě.

Jestliže je nutné vyměnit žárovku, musí nová žárovka odpovídat následujícím technickým údajům: příkon 15 W/25 W; napětí 230 V (50 Hz); odolnost teplotě 300°C; objímka: E14. Tyto žárovky můžete zakoupit v nejbližším servisním středisku.



Výměna vadné žárovky:

1. Zkontrolujte, zda je trouba odpojená od sítě.
2. Skleněným krytem otočte směrem dolů.
3. Odstraňte vadnou žárovku a nahradte ji novou.
4. Skleněný kryt nasadte zpět.
5. Spotřebič znovu připojte k elektrické síti.



# Co dělat, když něco nefunguje

Pokud trouba nefunguje správně, nevolejte hned do servisního střediska, ale proveďte nejprve tyto kontroly.

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
■ Trouba se nezapnula.	◆ Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený a zásuvkový spínač nebo síťový vypínač trouby jsou zapnuté.
◆ Kontrolka teploty trouby se nerozsvítila.	◆ Otočte ovladač termostatu na zvolenou teplotu. <i>nebo</i> ◆ Otočte ovladačem funkcí trouby na zvolenou funkci.
◆ Osvětlení trouby se nerozsvítilo.	◆ Otočte ovladač funkcí trouby na zvolenou funkci. <i>nebo</i> ◆ Kupte novou žárovku do trouby v místním servisu a vyměňte žárovku podle pokynů v tomto návodu.
◆ Dokončení jídel trvá příliš dlouho, nebo se připraví příliš rychle.	◆ Řiďte se pokyny uvedenými v tomto návodu, zejména částí “Elektrická trouba”.
◆ Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	◆ Po dokončení pečení nenechávejte jídlo v troubě déle než 15-20 minut.
◆ Na displeji se objeví “12.00”.	◆ Nastavte denní čas (viz část “Nastavení denního času”).

# Technické údaje

## Rozměry výklenku pro troubu

Výška	600 mm
Šířka	560 mm
Hloubka	550 mm

## Rozměry vnitřku trouby

Výška	335 mm
Šířka	395 mm
Hloubka	400 mm
Objem	53 l

Regulace termostatu trouby: od 50 °C do 250 °C

## Jmenovité výkony topných článků

Dolní topný článek	1000 W
Horní topný článek	800 W
Celá trouba (horní+dolní)	1800 W
Topné články grilu	vnitřní 1650 W plný 2450 W
Topný článek ventilátoru trouby	2000 W
Žárovka trouby	25 W
Motor ventilátoru klasického pečení	25 W
Chladicí ventilátor	25 W
Maximální jmenovitý výkon	2500 W
Napětí (50 Hz)	230 V

# Pokyny pro technika



Dále uvedené pokyny jsou určeny zejména pro kvalifikovaného technika a měly by mu pomoci při přesné instalaci, seřízení a údržbě spotřebiče v souladu se všemi platnými právními předpisy a nařízeními. **Důrazně doporučujeme, aby všechny instalační postupy spotřebiče provedl kvalifikovaný technik v souladu s existujícími pravidly a předpisy.**

## Připojení k elektrické síti

Před připojením k elektrické síti se přesvědčte, že:

- ochranné jištění a domácí elektrická soustava jsou dimenzované pro celkové elektrické zatížení trouby (viz typový štítek);
- domácí elektrický rozvod je vybaven účinným zemnicím kabelem v souladu s platnými předpisy a normami;
- použitá nástěnná zásuvka nebo vícepólový spínač jsou lehce dosažitelné i po vestavbě trouby.

Sporák se dodává s elektrickým přívodním kabelem se zabudovanou standardní zástrčkou vhodnou pro celkové elektrické zatížení spotřebiče uvedené na typovém štítku. Zástrčku zasuňte do vhodné nástěnné zásuvky. Pokud chcete připojit spotřebič přímo na síť, pak se musí mezi síť a spotřebič zařadit odpovídající spínač na všechny póly, jehož vzdálenost mezi kontakty činí nejméně 3 mm; tento spínač musí odpovídat požadovanému zatížení a musí být normalizovaný. Žlutozelený uzemňovací vodič nesmí být přerušen spínačem a musí být o 2-3 cm delší než ostatní vodiče. Přívodní kabel musí být

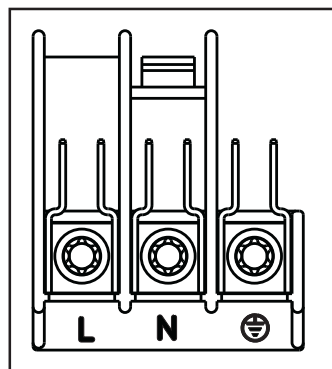
umístěn tak, aby v žádném bodě nebyla jeho teplota o 50°C vyšší, než je teplota prostředí.

Vhodné přívodní kabely jsou následujícího typu, přičemž je nutno dodržet jejich potřebný průřez: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

## Svorkovnice

Trouba má snadno přístupnou svorkovnici, která je určena pro provoz s elektrickým jednofázovým zdrojem napájení 230 V (obr. 16).

**Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení těchto -bezpečnostních opatření.**



Obr. 16

# Vestavba

K zajištění správného provozu vestavné trouby musí mít kuchyňská skříňka a prostor k zabudování vestavného spotřebiče vhodné rozměry.

Po zabudování spotřebiče nesmí být okolo žádný otevřený prostor a spotřebič musí být po všech stranách uzavřen kuchyňským nábytkem, aby nemohlo dojít k náhodnému dotyku "živých" (pod proudem) částí trouby. Všechny části zajišťující tuto ochranu, včetně všech krycích panelů (např. je-li spotřebič instalován na konci nebo na začátku kuchyňské linky), musí být připevněny tak, aby šly odstranit pouze s použitím nějakého nástroje.

Tento spotřebič je možné umístit jeho zadní částí a jednou stranou ke spotřebičům nebo stěnám, které jsou vyšší. Druhou stranu je ale nutné umístit k nábytku nebo spotřebičům, které jsou stejně vysoké.

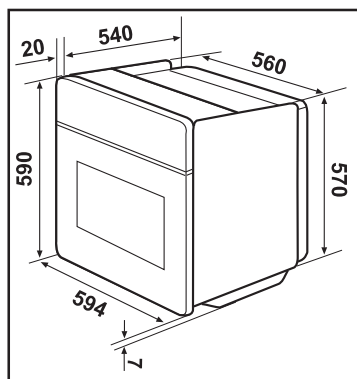
## Celkové rozměry trouby (obr. 17)

### Rozměry výklenku věže

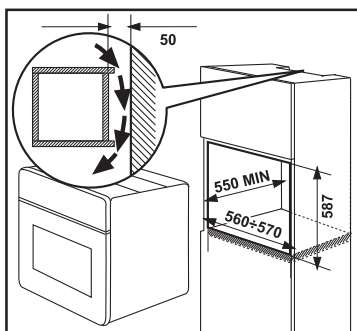
Výklenek musí mít rozměry jako na obr. 18.

### Rozměry výklenku pod pracovní deskou

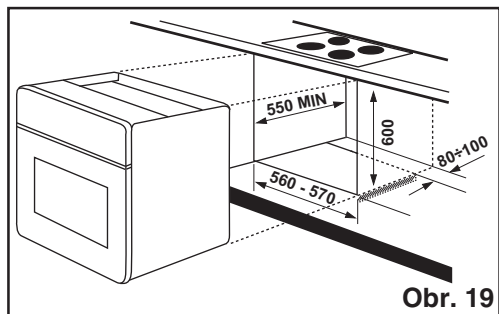
Výklenek musí mít rozměry jako na obr. 19.



Obr. 17



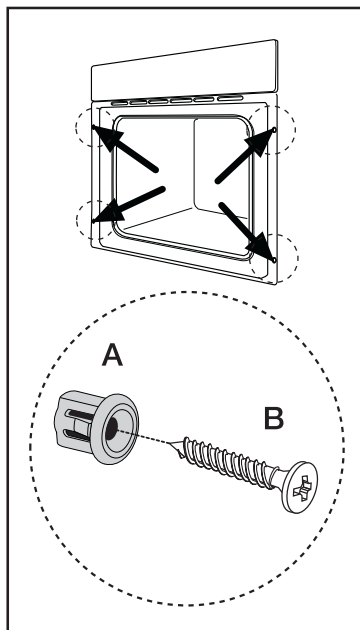
Obr. 18



Obr. 19

## Přípevnění trouby ke skříňce

1. Zasuňte troubu do výklenku skříňky.
2. Otevřete dveře trouby a připevněte troubu ke kuchyňské skříňce instalací čtyř distančních držáků (A) do otvorů v rámu trouby a potom instalujte čtyři šrouby do dřeva (B) (obr. 20).



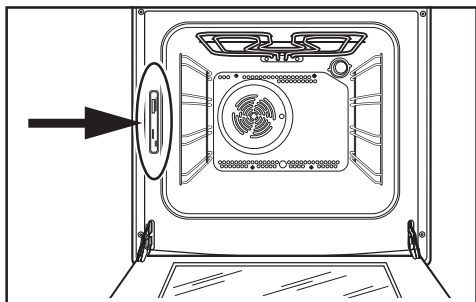
Obr. 20

## Servis a náhradní díly

Jestliže spotřebič nefunguje správně ani po provedení kontrol uvedených v části “Co dělat, když něco nefunguje”, obraťte se na místní servisní středisko a sdělte přesně druh závady, model spotřebiče (Mod.), výrobní číslo (Prod. No.) a sériové číslo (Ser. No.) uvedené na typovém štítku. Typový štítek je umístěný na předním vnějším okraji vnitřku trouby.

Originální náhradní díly certifikované výrobcem a označené tímto symbolem jsou dostupné pouze v našem servisním středisku a autorizovaných obchodech s náhradními díly.

 **Electrolux**  
Distriparts



# Záruční podmínky

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen „Kupující“) a jen na výrobek sloužící k běžnému používání v domácnosti.

Prodávající poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od data převzetí prodaného výrobku Kupujícím.

Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady, popřípadě - není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné - právo na výměnu výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého práva ze Záruky přitom je, že:

- výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze,
- veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy prováděny v Autorizovaném servisním středisku,
- Kupující při reklamaci výrobku předloží platný doklad o koupi.

Právo na odstranění vady výrobku (i všechna případná další práva ze Záruky) je kupující povinen uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku. Zároveň musí Autorizovanému servisnímu středisku umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto střediska.

Každé právo ze Záruky je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká.

Autorizované servisní středisko posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu opravy. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku součinnost potřebnou k prokázání uplatněného práva na odstranění vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.

Běh záruční doby se staví po dobu od řádného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, avšak jen při splnění podmínek uvedené v předchozím bodu.

Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko povinno vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto ve vlastním zájmu před podpisem Opravního listu zkontrolujte jeho obsah a kopii Opravního listu pečlivě uschovejte.

Jestliže nebude reklamovaná vada zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou od-povídá Prodávající, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku shora uvedenou součinnost, je Kupující, povinen nahradit Prodávajícímu i Autorizovanému servisnímu středisku veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou.

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek platí pouze na území České republiky. Nevztahuje se na opotřebenění nebo poškození výrobku (včetně poškození způsobeného

poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užité vlastnosti (který není závadou) ani na výrobek použitý nad rámec běžného používání v domácnosti (např. k podnikatelským účelům aj.).

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva Kupujícího, která se ke koupi výrobku váží podle kogentních ustanovení zvláštních právních předpisů.

Prodávající je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího poskytnout mu i kdykoli poté aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.

Jakékoli bližší informace o Záruce a Autorizovaných servisních střediscích poskytnou:

- prodávající,
- Electrolux Service, a to buď na telefonu: 261126112, nebo na adrese ELECTROLUX s.r.o., Electrolux Service, Budějovická 3, 140 21 Praha 4,
- Bezplatná telefonní INFOLINKA: 800-160016.



## Evropská záruka

Na tento spotřebič se vztahuje záruka společnosti Electrolux ve všech zemích vyjmenovaných na zadní straně tohoto návodu pro období stanovené v záruce spotřebiče nebo jinak zákonem. Jestliže se přestěhujete z jedné uvedené země do jiné z uvedených zemí, záruka na spotřebič bude i nadále platná za následujících podmínek:

- Záruka na spotřebič platí ode dne prvního zakoupení spotřebiče, které je možné doložit předložením platného dokladu o koupi vydaného prodejcem spotřebiče.
- Záruka na spotřebič je platná pro stejné období a na stejný rozsah práce a dílů, jako platí v nové zemi Vašeho pobytu pro tento určitý model řady spotřebičů.
- Záruka na spotřebič je vázaná na osobu původního kupce spotřebiče a není přenosná na další osoby.
- Spotřebič je instalovaný a používán v souladu s pokyny vydanými společností Electrolux a používá se pouze v domácnosti, t.z. spotřebič není využíván ke komerčním účelům.
- Spotřebič je instalovaný v souladu se všemi příslušnými platnými předpisy v nové zemi pobytu.

Ustanovení této Evropské záruky nemají vliv na žádná závazná práva, která se na vás vztahují podle zákona.

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 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 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"





[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz)

[www.electrolux.hu](http://www.electrolux.hu)