www.elektromarkabolt.hu

EOD3H70X



HU	Sütő	Használati útmutató	2
PL	Piekarnik	Instrukcja obsługi	35

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit **electrolux.com/register**

Electrolux

www.elektromarkabolt.hu

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK....3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK....4
3. ÜZEMBE HELYEZÉS....7
4. TERMÉKLEÍRÁS....9
5. KEZELŐPANEL....9
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT....10
7. NAPI HASZNÁLAT....10
8. ÓRAFUNKCIÓK....12
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA....14
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK....15
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK....16
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS....28
13. HIBAELHÁRÍTÁS....31
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG....33

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában!

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com/webselfservice



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.
Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.
Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

ⓘ Általános információk és hasznos tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

www.elektromarkabolt.hu

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodhatnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

www.elektromarkabolt.hu

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!
A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

www.elektromarkabolt.hu

- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	590 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elejének magassága	594 mm
Készülék hátuljának magassága	576 mm
Készülék elejének szélessége	595 mm
Készülék hátuljának szélessége	559 mm
Készülék mélysége	569 mm
Készülék beépített mélysége	548 mm
Mélység nyitott ajtóval	1022 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

2.2 Elektromos csatlakoztatás

FIGYELMEZTETÉS!
Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknél végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni,

www.elektromarkabolt.hu

amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok Európa számára:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!
Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

FIGYELMEZTETÉS!
A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

www.elektromarkabolt.hu

2.4 Ápolás és tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!
Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa tisztítószerrel a katalitikus zománcréteget (ha van ilyen).

2.5 Belső világítás

FIGYELMEZTETÉS!
Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási készülékeknél alkalmazható. Otthona kivilágítására ne használja.
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

2.7 Ártalmatlanítás

FIGYELMEZTETÉS!
Sérülés- vagy fulladásveszély.

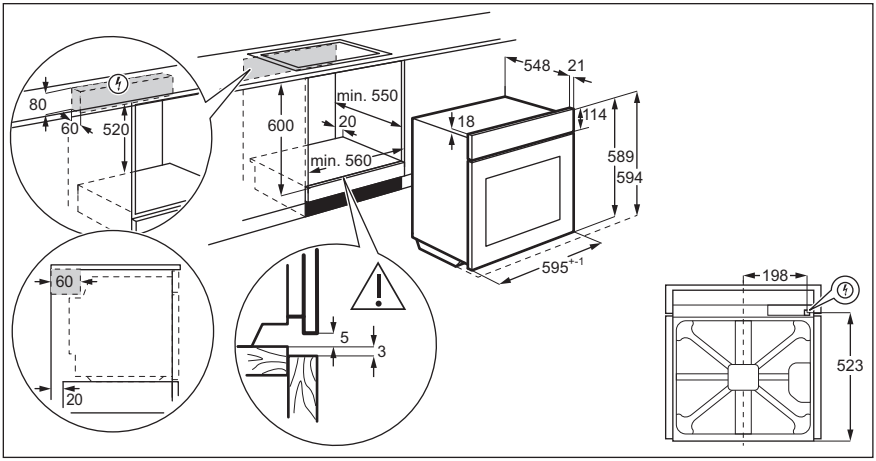
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

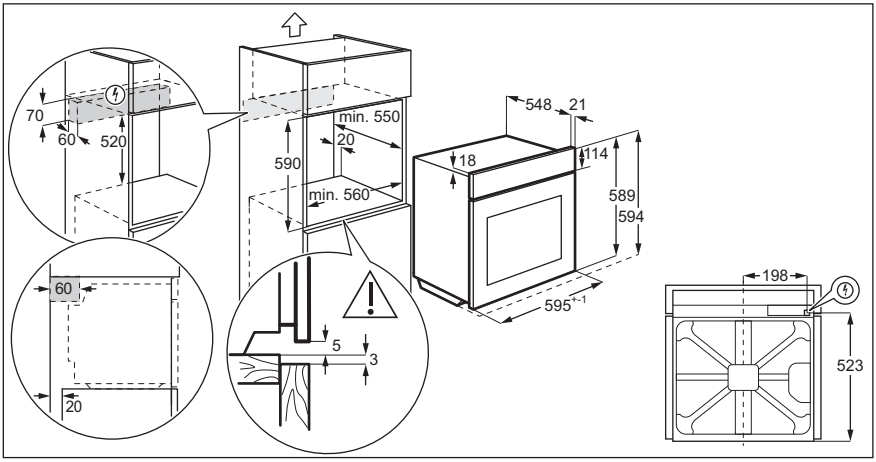
3. ÜZEMBE HELYEZÉS

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

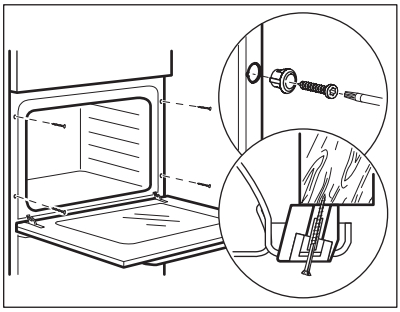
www.elektromarkabolt.hu

3.1 Beépítés





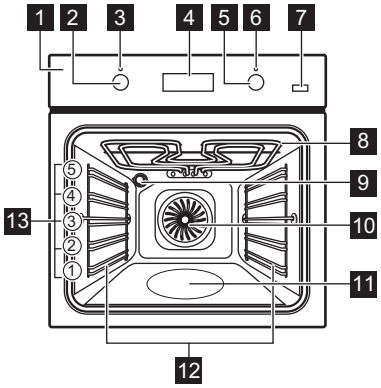
3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



www.elektromarkabolt.hu

4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



1 Kezelőpanel
2 Sütőfunkciók szabályozógombja
3 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
4 Kijelző
5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
7 Plus Steam
8 Fűtőbetét
9 Sütőtér világítás
10 Ventilátor
11 Sütőtér mélyedése - Víztisztítás tartálya
12 Polcvezető sín, eltávolítható
13 Polcszintek

4.2 Kiegészítők

- **Huzalpolc**
  Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Mély tepsi**
  Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Extra mély tepsi**
  Muszaka készítéséhez.
- **Teleszkópos sütősín**
  Polcokhoz és tálcákhoz.

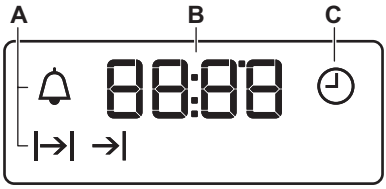
5. KEZELŐPANEL

5.1 Gombok

Érzékelőmező / Gomb	Leírás
—	A pontos idő beállítása.
⏲	Egy órafunkció beállítása.
+	A pontos idő beállítása.
	A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása.

www.elektromarkabolt.hu

5.2 Kijelző



A. Óra funkciók
B. Időzítő
C. Óra funkció

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

A pontos idő beállításához olvassa el az „Órafunkciók” c. fejezetet.

6.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.
Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

6.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

A következő funkció esetén: True Fan Cooking PLUS olvassa el a „Napi használat” fejezetben az alábbi funkció beállításáról szóló szakaszt: True Fan Cooking PLUS".

1. Állítsa be a funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Állítsa be a funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
7. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

7. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Visszahúzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

7.2 Egy sütőfunkció beállítása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.

A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.

3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

www.elektromarkabolt.hu

7.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
0 Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.
 Sütő világítás	A sütőlámpa bekapcsolásához.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok / True Fan Cooking PLUS / Víztisztítás	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés funkció esetén. Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Aqua Clean víztisztítás.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a "Hasznos tanácsok és javaslatok" című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Grill + Felső Sütés	Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és pirítós készítéséhez.

www.elektromarkabolt.hu

Sütőfunkció	Alkalmazás
Infrasütés	Nagy húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
Alsó + felső sütés	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.

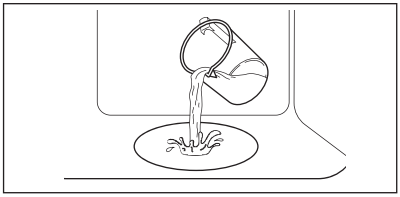
7.4 A funkció beállítása:True Fan Cooking PLUS

A funkció növeli a páratartalmat a sütés során.

FIGYELMEZTETÉS!
Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet. A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

1. Csapvízzel töltse fel a sütőtér mélyedését.



A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml.
A sütőtér mélyedését kizárólag akkor töltse fel vízzel, amikor a sütő hideg.

VIGYÁZAT!
Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.

2. Állítsa be ezt a funkciót: .
3. Nyomja meg ezt a gombot: Plus Steam .

A funkció csak ezzel a funkcióval működik: True Fan Cooking PLUS.
A visszajelző világítani kezd.

4. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
5. Melegítse elő az üres sütőt 10 percig, hogy párát hozzon létre.
6. Tegye az ételt sütőbe.

Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
Sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.

7. A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe, majd nyomja meg a Plus Steam gombot.

Kialszik a visszajelző.

8. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.

FIGYELMEZTETÉS!
Mielőtt hozzáfogna a megmaradt víznek a sütőtér bemélyedéséből való eltávolításához, győződjön meg arról, hogy a sütő kihűlt.

8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
ÓRA	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.

www.elektromarkabolt.hu

Óra funkció		Alkalmazás
|→|	IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
→|	BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.
|→|→|	KÉSLELTETÉSI IDŐ	Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása.
🔔	PERCSZÁMLÁLÓ	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

8.2 Az óra beállítása. Az idő módosítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva, a 🕘 szimbólum villogni kezd.

A + vagy − gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.
Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.
Az idő beállításához nyomja meg többször a ⏲ gombot mindaddig, míg a 🕘 villogni nem kezd.

8.3 Az IDŐTARTAM beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a ⏲ gombot, amíg a |→| szimbólum villogni nem kezd.
3. Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a + vagy − gombot.

A kijelzőn |→| jelenik meg.

4. Befejezéskor a |→| visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

8.4 A BEFEJEZÉS beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a ⏲ gombot, amíg a →| szimbólum villogni nem kezd.
3. Az idő beállításához nyomja meg a + vagy − gombot.

A kijelzőn →| jelenik meg.

4. Befejezéskor a →| visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

8.5 A KÉSLELTETÉSI IDŐ beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a ⏲ gombot, amíg a |→| szimbólum villogni nem kezd.
3. Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a + vagy − gombot.
4. Nyomja meg az ⏲ gombot.

www.elektromarkabolt.hu

5. A BEFEJEZÉS idejének beállításához nyomja meg a + vagy — gombot.
6. A megerősítéshez nyomja meg az gombot.

A készülék később automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában. A beállított időpontban hangjelzés hallható.

7. A készülék automatikusan kikapcsol. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
8. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

8.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Nyomja meg többször a gombot, amíg a szimbólum villogni nem kezd.
2. A szükséges idő beállításához nyomja meg a + vagy — gombot.

A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.

3. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

8.7 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a — gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

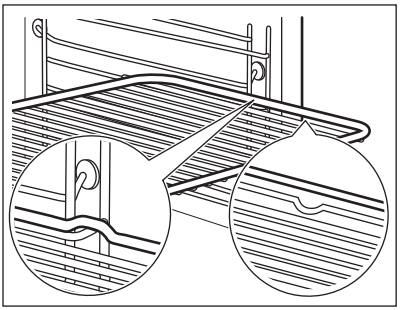
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Tartozékok behelyezése

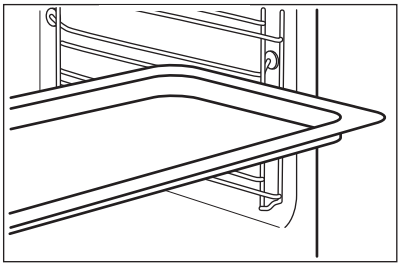
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



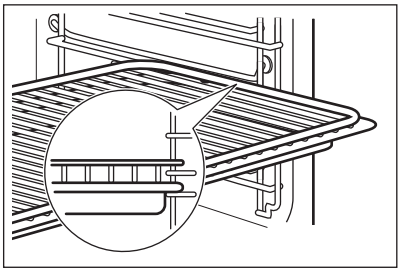
mély tepsi:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsiegyütt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



www.elektromarkabolt.hu

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

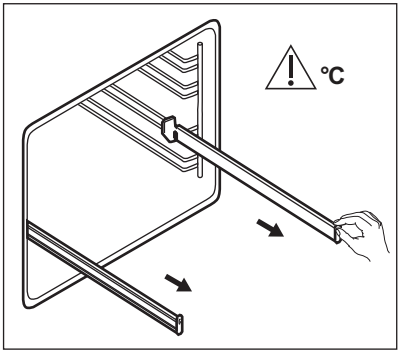
9.2 Teleszkópos sütősínek

Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

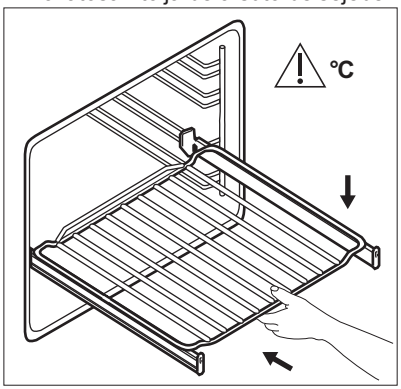
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

VIGYÁZAT!
A teleszkópos polctartókat tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!

1. Húzza ki a jobb és a bal oldali teleszkópos sütősíneket.



2. Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.



Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

10.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A

www.elektromarkabolt.hu

sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

11.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatban a hőmérséklet, a sütési idő és a polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

Extra mély tepsit ne helyezzen a legalsó polcszintre.

A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Így a sütési idő és az energiafogyasztás is alacsonyabb.

Használjon sütőtálcát.

Sütemények sütése
Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Ha egyszerre két sütőtálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húsok és halak sütése
Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Sütési időtartamok
A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Az első időkben figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

11.2 True Fan Cooking PLUS

A második polcszintet használja.

SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR			
	(ml)	(°C)	(perc)
Aprósütemények / Pogácsák / Croissant-ok	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20

www.elektromarkabolt.hu

SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR

	(ml)	(°C)	(perc)
Pizza	100	230	10 - 20
Zsemle	100	200	20 - 25
Kenyér	100	180	35 - 40
Szilvatorta / Almás pite / Fahéjas tekercs sütőformában	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Adjon hozzá 150 ml vizet, hacsak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.

FAGYASZTOTT KÉSZÉTELEK

	(°C)	(perc)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant-ok	170 - 180	15 - 25
Lasagne, 200 ml-t adjon hozzá	180 - 200	35 - 50

Adjon hozzá 100 ml vizet.

Állítsa be a hőmérsékletet 110 °C-ra.

ÉTEL REGENERÁLÁSA

	(perc)
Zsemle	10 - 20
Kenyér	15 - 25

ÉTEL REGENERÁLÁSA

	(perc)
Focaccia	15 - 25
hús	15 - 25
Tészta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rizs	15 - 25
Zöldségek	15 - 25

Adjon hozzá 200 ml vizet.

Használjon üveg sütőedényt.

SÜTÉS

	(°C)	(perc)
Marha hátszín	200	50 - 60
Csirke	210	60 - 80
Sertés roston	180	65 - 80

www.elektromarkabolt.hu

11.3 Tészta- és hússütés

SÜTEMÉNYEK	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		(perc)	
	(°C)		(°C)			
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Sütőforma
Linzertészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Sütőforma
Kefires sajttorta	170	1	165	2	60 - 80	Sütőforma, Ø 26 cm
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütőtálca
Kandírozott gyümölcstorta	170	2	165	2	30 - 40	Sütőforma, Ø 26 cm
Karácsonyi püspökkenyér, melegítse elő az üres sütőt	160	2	150	2	90 - 120	Sütőforma, Ø 20 cm
Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő tepsi
Muffin	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sütőtálca
Muffin, két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütőtálca
Muffin, három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütőtálca
Teasütemények	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sütőtálca
Teasütemények, két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütőtálca
Teasütemények, három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütőtálca
Habcsók	120	3	120	3	80 - 100	Sütőtálca

www.elektromarkabolt.hu

SÜTEMÉNYEK

	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		(perc)	
	(°C)		(°C)			
Habcsók, két szinten, melegítse elő az üres sütőt	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütőtálca
Molnárka, melegítse elő az üres sütőt	190	3	190	3	12 - 20	Sütőtálca
Képviselőfánk	190	3	170	3	25 - 35	Sütőtálca
Képviselőfánk, két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütőtálca
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	Sütőforma, Ø 20 cm
Gyümölcstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	Sütőforma, Ø 24 cm

Melegítse elő az üres sütőt.

KENYÉR ÉS PIZZA

	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		(perc)	
	(°C)		(°C)			
Fehér kenyér, 1 - 2 darab, 0,5 kg/db	190	1	190	1	60 - 70	-
Rozskenyér, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő tepsi
Zsemle, 6 - 8 péksütemény	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	Sütőtálca

www.elektromarkabolt.hu

KENYÉR ÉS PIZZA

	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		(perc)	
	(°C)		(°C)			
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Mázas tepsi
Pogácsák	200	3	190	3	10 - 20	Sütőtálca

Melegítse elő az üres sütőt.

Használjon tortaformát.

TÖLTÖTT TÉSZTÁK

	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		(perc)
	(°C)		(°C)		
Rakott tészta, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	200	2	180	2	40 - 50
Rakott zöldség, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

A második polcszintet használja.

Használja a huzalpolcot.

www.elektromarkabolt.hu

HÚS

	Alsó + felső sütés (°C)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok (°C)	(perc)
Marhahús	200	190	50 - 70
Sertés	180	180	90 - 120
Borjú	190	175	90 - 120
Angol marhasült, véresen	210	200	50 - 60
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	200	60 - 70
Angol marhasült, jól átsütve	210	200	70 - 75

HÚS

	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		(perc)
	(°C)		(°C)		
Sertéslapocka, bőrös	180	2	170	2	120 - 150
Sertéslábszár, 2 db	180	2	160	2	100 - 120
Báránycsülök	190	2	175	2	110 - 130
Csirke egészben	220	2	200	2	70 - 85
Pulyka egészben	180	2	160	2	210 - 240
Kacsa egészben	175	2	220	2	120 - 150
Liba egészben	175	2	160	1	150 - 200
Vadnyúl, feldarabolva	190	2	175	2	60 - 80
Vadnyúl, feldarabolva	190	2	175	2	150 - 200
Fácán egészben	190	2	175	2	90 - 120

A második polcszintet használja.

www.elektromarkabolt.hu

HAL			
	Alsó + felső sütés (°C)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok (°C)	(perc)
Pisztráng / Tengeri sügér, 3 - 4 hal	190	175	40 - 55
Tonhal / Lazac, 4 - 6 filé	190	175	35 - 60

11.4 Grill

Melegítse elő az üres sütőt.

A negyedik polcszintet használja.

Grillezés maximális hőmérséklettel.

GRILL			
	(kg)	(perc) Egyik oldal	(perc) Másik oldal
Filészeletek, 4 db	0.8	12 - 15	12 - 14
Bifsztek, 4 db	0.6	10 - 12	6 - 8
Kolbászok, 8	-	12 - 15	10 - 12
Sertésborda, 4 db	0.6	12 - 16	12 - 14
Fél csirke, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Csirkemell, 4 db	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgerek, 6	0.6	20 - 30	-
Halfilé, 4 db	0.4	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics, 4 - 6	-	5 - 7	-
Pirítós, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Infrasütés

Melegítse elő az üres sütőt.

Az első vagy a második polcszintet használja.

A sütési idő kiszámításához szorozza meg az alábbi táblázatban lévő időértéket a hús centiméterben mérhető vastagságával.

www.elektromarkabolt.hu

MARHA

	(°C)	(perc)
Marhasült vagy - szelet, véresen	190 - 200	5 - 6
Marhasült vagy - szelet, közep-esen	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy - szelet, átsütve	170 - 180	8 - 10

SERTÉS

	(°C)	(perc)
Lapocka / Nyak / Sonka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Sertésszelet / Karaj, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Fasírt, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök, előfőzött, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

BORJÚ

	(°C)	(perc)
Borjú roston, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Borjú csülök, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

BÁRÁNY

	(°C)	(perc)
Bárány comb / Bárány roston, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Bárány gerinc, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

SZÁRNYASOK

	(°C)	(perc)
Baromfidarabok, egyenként 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Fél csirke, egyenként 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kacsa, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Liba, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pulyka, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pulyka, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

HAL (PÁROLT)

	(°C)	(perc)
Hal egészben, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

www.elektromarkabolt.hu

11.6 Kiolvasztás

	(kg)	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	
Csirke	1	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
hús	1	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
	0.5	90 - 120		
Tejszín	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Pisztráng	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Eper	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krémes torta	1.4	60	60	-

11.7 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa ki az ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

ZÖLDSÉGEK

	(°C)	(ó)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6

ZÖLDSÉGEK

	(°C)	(ó)
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Fűszernövények	40 - 50	2 - 3

Állítsa be a hőmérsékletet 60 - 70 °C-ra.

GYÜMÖLCS

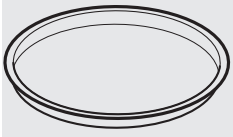
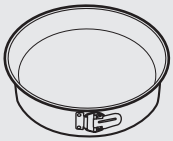
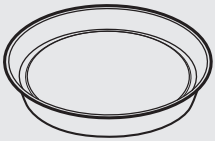
	(ó)
Szilva	8 - 10
Sárgabarack	8 - 10

www.elektromarkabolt.hu

GYÜMÖLCS	
	(ó)
Almaszeletek	6 - 8
Körte	6 - 9

11.8 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

 Pizzaserpenyő	 Tésztasütő edény	 Ramekin (kerámiapohár)	 Tortasütő forma
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

11.9 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		(°C)		(perc)
Édes sütemény, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	40 - 50
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Fagyasztott pizza, 0,35 kg	huzalpolc	180	2	45 - 55
Piskótarolád	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Brownie	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	45 - 50
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	190	3	45 - 55

www.elektromarkabolt.hu

		(°C)		(perc)
Gyümölcstorta alap	tortaforma huzalpolcon	180	2	35 - 45
Lekváros piskóta	sütőforma huzalpolcon	170	2	35 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	170	3	30 - 40
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	40 - 50
Aprósütemények, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	30 - 45
Puszedli, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	45 - 55
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Pikáns péksütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	35 - 45
Aprósütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	40 - 50
Mini gyümölcstorta, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Zöldség, párolva, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Vegetáriánus omlett	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	35 - 45
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	35 - 45

11.10 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

www.elektromarkabolt.hu

				(°C)	(perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 30	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	180	70 - 90	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Huzalpolc	2	160	70 - 90	-
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Huzalpolc	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Huzalpolc	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-

www.elektromarkabolt.hu

				(°C)	(perc)	
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Pirítós, 4 - 6 db	Grill	Huzalpolc	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.
Marhahús hamburger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

Tisztítószerek	A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
	A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.
	A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

Napi használat	Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
	A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.

www.elektromarkabolt.hu

Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa agresszív tisztítószerekkel, éles tárgyakkal vagy mosogatógépben.

12.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törlőruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

12.3 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

A tisztítási eljárás eltávolítja a gőzsütés után a sütőtér bemélyedésében lerakódott vízkő maradványokat.

Használati javaslat: True Fan Cooking PLUS funkcióhoz javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást legalább minden 5 - 10. sütési ciklus után végezze el.

1. Töltsön 250 ml fehér ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe. Legfeljebb 6%-os, adalékoktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkő maradványokat.
3. Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.

12.4 Az ajtótömítések megtisztítása

Rendszeresen ellenőrizze az ajtótömítés állapotát. Az ajtótömítés a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a sütőt, ha az ajtótömítés sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.

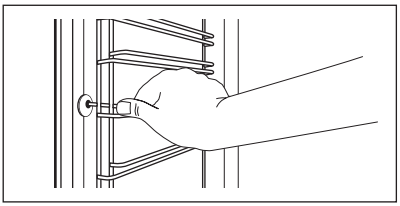
Az ajtótömítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

12.5 Hogyan távolítsa el: polctartók

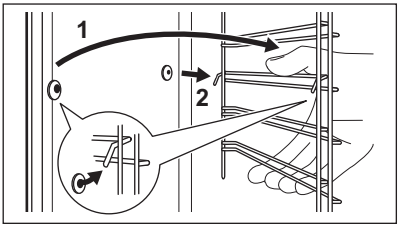
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

VIGYÁZAT!
Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.

A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

12.6 Aqua Clean

Ez a tisztítóprogram pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. Töltsön 200 ml vizet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe.

www.elektromarkabolt.hu

2. Állítsa be ezt a funkciót: , majd nyomja meg a gombot.
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a sütőt.
5. Kapcsolja ki a sütőt.
6. Miután a sütő lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütő belsejét.

FIGYELMEZTETÉS!
A sütő megérintése előtt győződjön meg róla, hogy lehűlt-e.
Égésveszély!

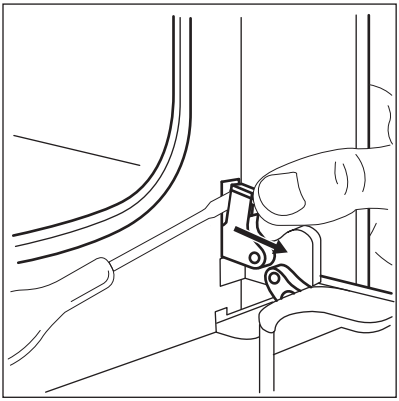
12.7 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütőajtóban két üveglap található. A sütőajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszerelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

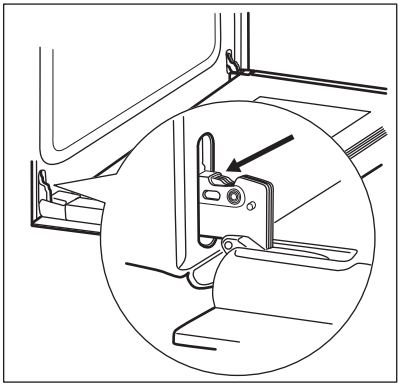
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerelni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

VIGYÁZAT!
Ne használja a sütőt a belső üveglap nélkül.

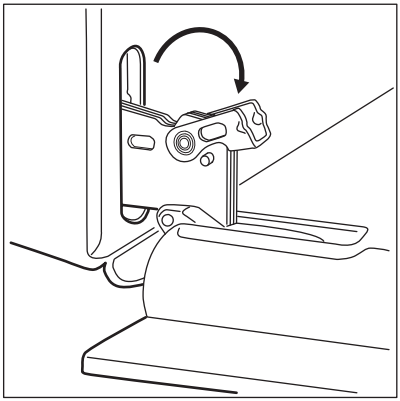
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



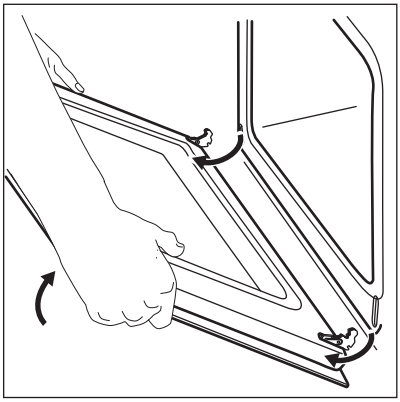
3. Keresse meg az ajtó bal oldali zsanérját.



4. Emelje fel és fordítsa el teljesen a bal zsanéron lévő kart.

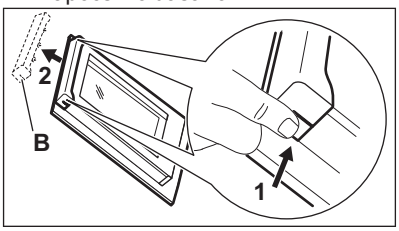


5. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

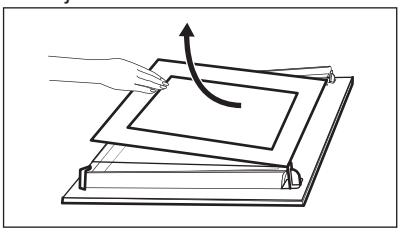


www.elektromarkabolt.hu

6. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.
7. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



8. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz
9. Fogja meg az ajtó üveglapját a felső szélénél fogva, és óvatosan húzza ki. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



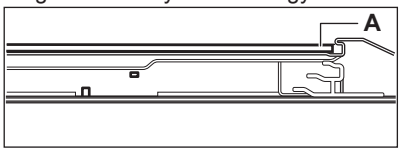
10. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad.

Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



12.8 Hogyan cserélje: Lámpa

FIGYELMEZTETÉS!
Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

VIGYÁZAT!
A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra .
4. Szerelje fel az üvegbúrát.

13. HIBAELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Hibaelhárítás

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.

www.elektromarkabolt.hu

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: True Fan Cooking PLUS.	Nem kapcsolta be ezt a funkciót: True Fan Cooking PLUS a Plusz gőz gombbal.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció beállítása: True Fan Cooking PLUS".
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: True Fan Cooking PLUS.	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció beállítása: True Fan Cooking PLUS".
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkciót, de a Plusz gőz visszajelzője nem világít.	Nem állította be a sütőfunkciót, mellyel a Plusz gőz funkció használható.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció beállítása: True Fan Cooking PLUS".
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkciót, de a Plusz gőz visszajelzője nem világít.	A Plusz gőz funkció nem működik.	Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció beállítása: True Fan Cooking PLUS".
A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok" c. fejezetet.

www.elektromarkabolt.hu

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.	Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOD3H70X 949499337
Energiahatékonysági szám	95.3
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.81 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Hangerő	72 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő

www.elektromarkabolt.hu

Tömeg	29.9 kg

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint. Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

14.2 Energiatakarékosság

A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a sütő működése közben az ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótömítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés
Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő
A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása
A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

Konvekciós levegő (nedves)
A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

www.elektromarkabolt.hu

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 36
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 38
3. INSTALACJA..... 41
4. OPIS URZĄDZENIA..... 42
5. PANEL STEROWANIA..... 43
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... 43
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 44
8. FUNKCJE ZEGARA..... 46
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 47
10. DODATKOWE FUNKCJE..... 49
11. WSKAZÓWKI I PORADY..... 49
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 63
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 66
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... 68

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.
Witamy w świecie marki Electrolux!
Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:
www.registerelectrolux.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.
Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

⚠ Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

ⓘ Ogólne informacje i wskazówki

Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

www.elektromarkabolt.hu

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

www.elektromarkabolt.hu

- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

www.elektromarkabolt.hu

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu

www.elektromarkabolt.hu

drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

2.3 Użytkowanie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów

www.elektromarkabolt.hu

nasączonych łatwopalnymi substancjami.

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) przy użyciu detergentów.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie porażeniem prądem.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

www.elektromarkabolt.hu

2.7 Utylizacja

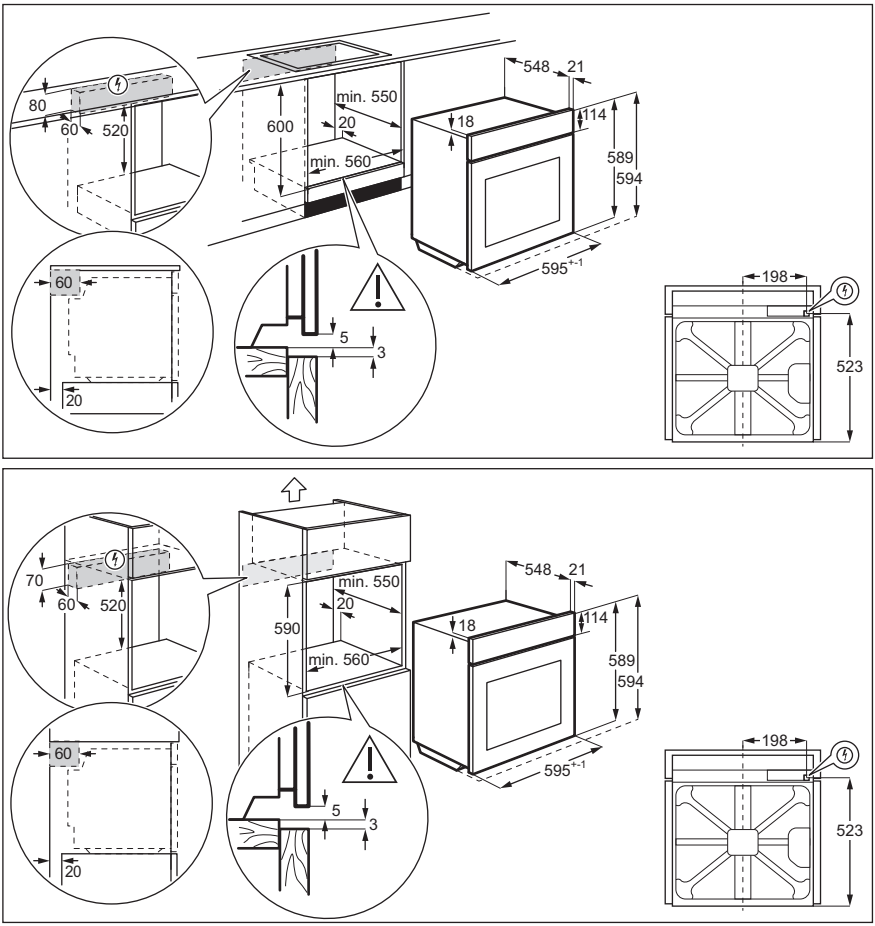
OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. INSTALACJA

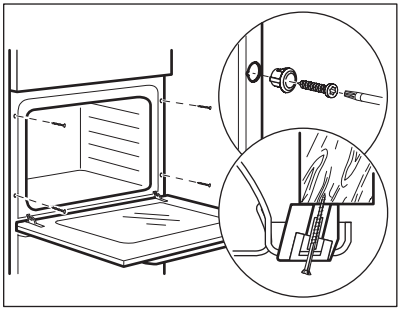
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa urządzenia



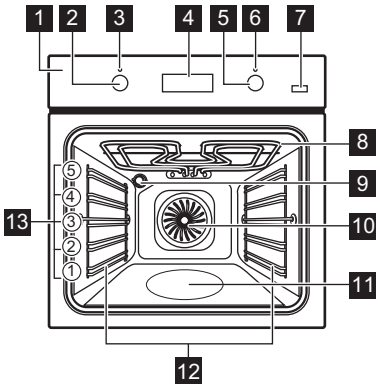
www.elektromarkabolt.hu

3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Widok urządzenia



1 Panel sterowania
2 Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
3 Kontrolka/symbol zasilania
4 Wyświetlacz
5 Pokrętło sterowania (temperatury)
6 Wskaźnik/symbol temperatury
7 Dodatkowa para
8 Grzałka
9 Oświetlenie
10 Wentylator
11 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
12 Prowadnice blach, wyjmowane
13 Poziomy umieszczenia potraw

4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
  Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Głęboka blacha**
  Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Głęboka blacha do pieczenia**
  Do przyrządzania moussaki.
- **Prowadnice teleskopowe**
  Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

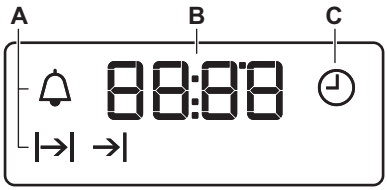
www.elektromarkabolt.hu

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Przyciski

Pole czujnika/przycisk	Opis
—	Ustawianie czasu.
	Ustawianie funkcji zegara.
+	Ustawianie czasu.
	Włączanie funkcji Termoobieg PLUS.

5.2 Wyświetlacz



A. Funkcje zegara
B. Zegar
C. Funkcja zegara

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Aby ustawić aktualną godzinę, patrz rozdział „Funkcje zegara”.

6.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.
Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

W przypadku funkcji: True Fan Cooking PLUS – patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawianie funkcji: True Fan Cooking PLUS".

1. Włączyć funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Włączyć funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Włączyć funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
7. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać

www.elektromarkabolt.hu

się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

7.2 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
2. Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać temperaturę.

Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.

3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

7.3 Funkcje pieczenia

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
0 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
Oświetlenie piekarnika	Do włączania oświetlenia.
Termoobieg / True Fan Cooking PLUS / Czyszczenie wodą	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Góra/dolna grzałka. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.

www.elektromarkabolt.hu

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócane, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Można zmniejszyć moc grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1.
Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
Szybki grill	Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.
Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
Górna/dolna grzałka	Do pieczenia i opiekania żywności w położeniu półki.

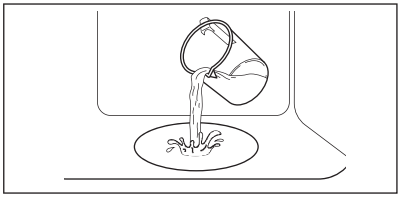
7.4 Ustawianie funkcji:True Fan Cooking PLUS

Funkcja ta zwiększa wilgotność podczas pieczenia.

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Wydostająca się para może wywołać poparzenia. Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi.

1. Napełnić wnękę komory wodą z kranu.



Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml.
Wnękę komory należy napełniać wodą, tylko gdy piekarnik jest zimny.

www.elektromarkabolt.hu

UWAGA!
Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

2. Wybrać funkcję: .
3. Nacisnąć: Plus Steam .

Przycisk działa tylko wraz z funkcją: True Fan Cooking PLUS.
Włączy się wskaźnik.

4. Obrócić pokrętło regulacyjne, aby ustawić temperaturę.
5. Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia pary.
6. Umieścić potrawę w piekarniku.

Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
Nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania.

7. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia i nacisnąć Plus Steam, aby wyłączyć piekarnik.

Wskaźnik zgaśnie.

8. Usunąć wodę z wnęki komory.

OSTRZEŻENIE!
Przed usunięciem wody z wnęki komory należy się upewnić, że piekarnik ostygł.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
	AKTUALNA GODZINA	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnej godziny.
|→|	CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia.
→|	KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia.
|→|→|	CZAS OPÓŹNIENIA	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
	MINUTNIK	Ustawianie czasu odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

8.2 Ustawianie godziny. Zmiana czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

Wskaźnik miga po podłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.

Nacisnąć + lub —, aby ustawić prawidłową godzinę.
Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Aby zmienić aktualny czas, naciskać , aż zacznie migać .

8.3 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać , aż |→| zacznie migać.
3. Nacisnąć + lub —, aby ustawić funkcję CZAS.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie |→|.

4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać |→| i zostanie wyemitowany

www.elektromarkabolt.hu

sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

8.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać ⏲, aż →| zacznie migać.
3. Nacisnąć + lub —, aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie →|.

4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać →| i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

8.5 Ustawianie CZASU OPÓŹNIENIA

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać ⏲, aż |→| zacznie migać.
3. Nacisnąć + lub —, aby ustawić funkcję CZAS.
4. Nacisnąć ⏲.
5. Nacisnąć + lub —, aby ustawić funkcję KONIEC.
6. Nacisnąć ⏲, aby potwierdzić.

Urządzenie włączy się później automatycznie, będzie działać przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. O ustawionej godzinie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

7. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

8.6 Ustawianie MINUTNIKA

1. Naciskać ⏲, aż 🔔 zacznie migać.
2. Nacisnąć + lub —, aby ustawić żądany czas.

Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

3. Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
4. Ustawić pokrętło funkcji piekarnika i pokrętło temperatury w położeniu wyłączenia.

8.7 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie ⏲, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk —.

Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

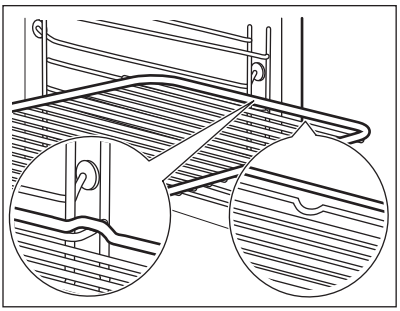
⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

Ruszt:

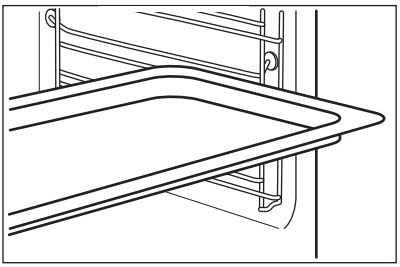
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

www.elektromarkabolt.hu



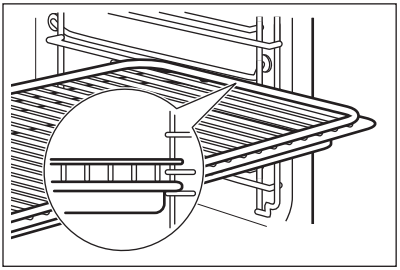
głęboka blacha:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

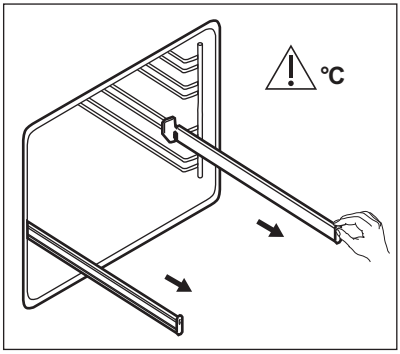
9.2 Prowadnice teleskopowe

Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

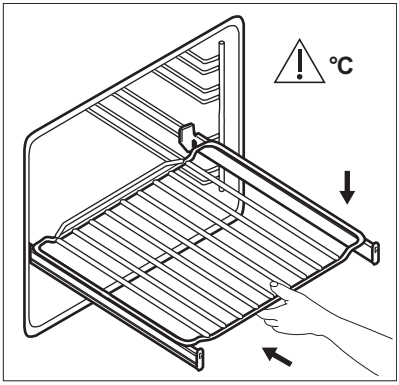
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.

UWAGA!
Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



2. Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza piekarnika.



Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

www.elektromarkabolt.hu

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

10.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

11. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Na najniższym poziomie piekarnika nie należy umieszczać głębokiej blachy do pieczenia.

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Pozwala skrócić czas pieczenia, a także zmniejszyć zużycie energii.

Pieczenie ciast
Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

Pieczenie mięsa i ryb
Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.

Czasy pieczenia
Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

www.elektromarkabolt.hu

11.2 True Fan Cooking PLUS

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć blachy do pieczenia.

CIASTA / CIASTKA / PIECZYWO

	(ml)	(°C)	(min)
Ciasteczka / Drożdżówki / Croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bułki	100	200	20 - 25
Chleb	100	180	35 - 40
Ciasto ze śliwkami / Szarlotka / Bułeczki cynamonowe, pieczone w foremce	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Jeśli nie wskazano inaczej, użyć 150 ml wody.

MROŻONE DANIA GOTOWE

	(°C)	(min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne, użyć 200 ml	180 - 200	35 - 50

Użyć 100 ml wody.

Ustawić temperaturę 110°C.

ODŚWIEŻANIE POTRAW

	(min)
Bułki	10 - 20

ODŚWIEŻANIE POTRAW

	(min)
Chleb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Mięso	15 - 25
Kosz	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryż	15 - 25
Warzywa	15 - 25

Użyć 200 ml wody.

Użyć szklanego naczynia do pieczenia.

www.elektromarkabolt.hu

PIECZENIE MIĘS		
	(°C)	(min)
Pieczeń wołowa	200	50 - 60
Kurczak	210	60 - 80

PIECZENIE MIĘS		
	(°C)	(min)
Pieczeń wieprzowa	180	65 - 80

11.3 Pieczenie ciast i mięs

CIASTA	Górna/dolna grzałka		Termoobieg			
	(°C)		(°C)		(min)	
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Foremka do ciasta
Kruche ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Foremka do ciasta
Sernik	170	1	165	2	60 - 80	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Blacha do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2	30 - 40	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Keks, nagrzać pusty piekarnik	160	2	150	2	90 - 120	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami, nagrzać pusty piekarnik	175	1	160	2	50 - 60	Forma do chleba
Babeczki	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Blacha do pieczenia ciasta

www.elektromarkabolt.hu

CIASTA

	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		(min)	
	(°C)		(°C)			
Babeczki, na dwóch poziomach	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Babeczki, na trzech poziomach	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka, na dwóch poziomach	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka, na trzech poziomach	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy	120	3	120	3	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy, na dwóch poziomach, nagrzać pusty piekarnik	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Drożdżówki, nagrzać pusty piekarnik	190	3	190	3	12 - 20	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery	190	3	170	3	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery, na dwóch poziomach	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	Foremka do ciasta, Ø 20 cm

www.elektromarkabolt.hu

CIASTA

	Górna/dolna grzałka		Termoobieg			
	(°C)		(°C)		(min)	
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	Foremka do ciasta, Ø 24 cm

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

CHLEB I PIZZA

	Górna/dolna grzałka		Termoobieg			
	(°C)		(°C)		(min)	
Biały chleb, 1-2 szt., 0,5 kg każda	190	1	190	1	60 - 70	-
Chleb żytni, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	190	1	180	1	30 - 45	Forma do chleba
Bułki, 6-8 bułek	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Blacha do pieczenia ciasta
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Blacha emaliowana
Drożdżówki	200	3	190	3	10 - 20	Blacha do pieczenia ciasta

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć foremki do ciasta.

www.elektromarkabolt.hu

TARTY

	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		
	(°C)		(°C)		(min)
Tarta makaronowa, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	180	2	40 - 50
Zapiekanka warzywna, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć rusztu.

MIĘSO

	Górna/dolna grzałka	Termoobieg	
	(°C)	(°C)	(min)
Wołowina	200	190	50 - 70
Wieprzowina	180	180	90 - 120
Cielęcina	190	175	90 - 120
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210	200	50 - 60
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	200	60 - 70
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	200	70 - 75

www.elektromarkabolt.hu

MIĘSO	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		
	(°C)		(°C)		(min)
Łopatka wieprzowa, ze skórą	180	2	170	2	120 - 150
Golonka wieprzowa, 2 porcje	180	2	160	2	100 - 120
Udziec jagnięcy	190	2	175	2	110 - 130
Cały kurczak	220	2	200	2	70 - 85
Cały indyk	180	2	160	2	210 - 240
Cała kaczka	175	2	220	2	120 - 150
Cała gęś	175	2	160	1	150 - 200
Królik, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	60 - 80
Zając, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	150 - 200
Cały bażant	190	2	175	2	90 - 120

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

RYBA	Górna/dolna grzałka	Termoobieg	
	(°C)	(°C)	(min)
Pstrąg / Dorada, 3-4 ryby	190	175	40 - 55
Tuńczyk / Łosoś, 4-6 filetów	190	175	35 - 60

11.4 Grill

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

www.elektromarkabolt.hu

GRILL			
	(kg)	(min) 1. strona	(min) 2. strona
Steki, 4 szt.	0.8	12 - 15	12 - 14
Befsztyk, 4 szt.	0.6	10 - 12	6 - 8
Kiełbasa, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kotlety wieprzowe, 4 szt.	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurczak, połowa, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pierś kurczaka, 4 szt.	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Filet rybny, 4 szt.	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapiekane kanapki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosty, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Turbo grill

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.

Aby obliczyć czas pieczenia, należy pomnożyć czas podany w poniższej tabeli przez liczbę centymetrów grubości filetu.

WOŁOWINA		
	(°C)	(min)
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	180 - 190	6 - 8

WOŁOWINA		
	(°C)	(min)
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	170 - 180	8 - 10

WIEPRZOWINA		
	(°C)	(min)
Łopatka / Karkówka / Szynka, 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Żeberka, 1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90

www.elektromarkabolt.hu

WIEPRZOWINA

	(°C)	(min)
Klops, 0,75-1 kg	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa, podgot., 0,75-1 kg	150 - 170	90 - 120

CIELĘCINA

	(°C)	(min)
Pieczeń cielęca, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150

JAGNIĘCINA

	(°C)	(min)
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca, 1-1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy, 1-1,5 kg	160 - 180	40 - 60

DRÓB

	(°C)	(min)
Drób, porcjowany, 0,2-0,25 kg porcja	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połowa, 0,4-0,5 kg porcja	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kaczka, 1,5-2 kg	180 - 200	80 - 100
Gęś, 3,5-5 kg	160 - 180	120 - 180
Indyk, 2,5-3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Indyk, 4-6 kg	140 - 160	150 - 240

RYBA (NA PARZE)

	(°C)	(min)
Cała ryba, 1-1,5 kg	210 - 220	40 - 60

www.elektromarkabolt.hu

11.6 Rozmrażanie

	(kg)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
	0.5	90 - 120		
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tort	1.4	60	60	-

11.7 Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy efekt, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na noc w celu dokończenia suszenia.

W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

WARZYWA

	(°C)	(godz.)
Fasola	60 - 70	6 - 8

WARZYWA

	(°C)	(godz.)
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3

Ustawić temperaturę 60-70°C.

OWOCE

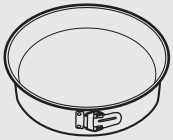
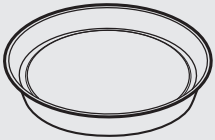
	(godz.)
Śliwki	8 - 10

www.elektromarkabolt.hu

OWOCE	
	(godz.)
Morele	8 - 10
Krojone jabłka	6 - 8
Gruszki	6 - 9

11.8 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

 Blacha do pizzy	 Forma do pieczenia	 Kokilki	 Forma do tarty
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

11.9 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		(°C)		(min)
Słodkie bułeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	40 - 50
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	180	2	45 - 55
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	45 - 50

www.elektromarkabolt.hu

		(°C)		(min)
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	190	3	45 - 55
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	35 - 45
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	170	3	30 - 40
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	40 - 50
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	30 - 45
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto na słono, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40

www.elektromarkabolt.hu

		(°C)		(min)
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 45

11.10 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Górna/ dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Górna/ dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-

www.elektromarkabolt.hu

				 (°C)	 (min)	
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/ dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	Górna/ dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minut.
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minut.

www.elektromarkabolt.hu

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 **Środki czyszczące**	Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
	Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.
	Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
 **Codzienne użytkowanie**	Po każdym użyciu należy oczyścić komorę piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może skutkować pożarem. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.
	Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.
 **Akcesoria**	Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie myć akcesoriów w zmywarce do naczyń.
	Nie czyścić akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu agresywnymi środkami czyszczącymi, ostrymi przedmiotami ani nie myć ich w zmywarce.

12.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

12.3 Czyszczenie wnęki komory

Procedura czyszczenia ma na celu usunięcie osadu z kamienia z wnęki komory po zakończeniu pieczenia parowego.

W przypadku funkcji True Fan Cooking PLUS zaleca się wykonywanie czyszczenia co najmniej co 5-10 cykli pieczenia.

1. Nalać 250 ml białego octu do wnęki komory w dolnej części piekarnika. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.

www.elektromarkabolt.hu

2. Zostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.
3. Wyczyścić wnękę za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki.

12.4 Czyszczenie uszczelki drzwi

Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z piekarnika, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

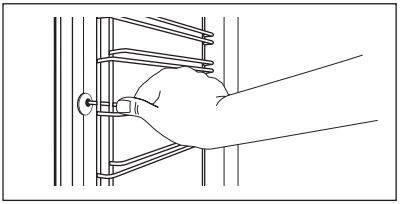
Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

12.5 Sposób wyjmowania: prowadnice blach

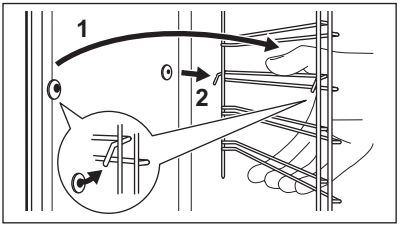
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

UWAGA!
Podczas wyjmowania prowadnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.

Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.6 Czyszczenie wodą

W systemie czyszczenia wykorzystano wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

1. Nalać 200 ml wody do wnęki komory w dolnej części piekarnika.
2. Wybrać funkcję: i nacisnąć .
3. Ustawić temperaturę 90°C.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 30 minut.
5. Wyłączyć piekarnik.
6. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

OSTRZEŻENIE!
Przed dotknięciem piekarnika należy upewnić się, że jest chłodny. Występuje zagrożenie poparzeniem.

12.7 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

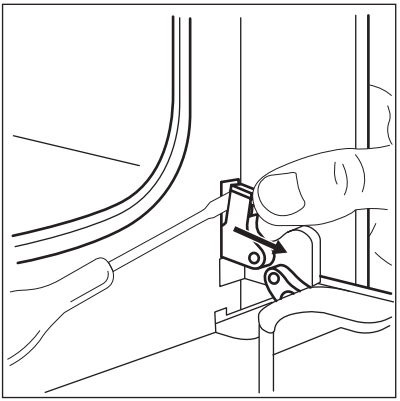
W drzwiach piekarnika znajdują się dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby wewnętrznej.

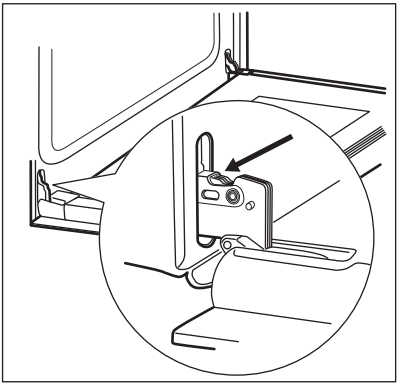
UWAGA!
Nie używać piekarnika bez wewnętrznej szyby.

1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
2. Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.

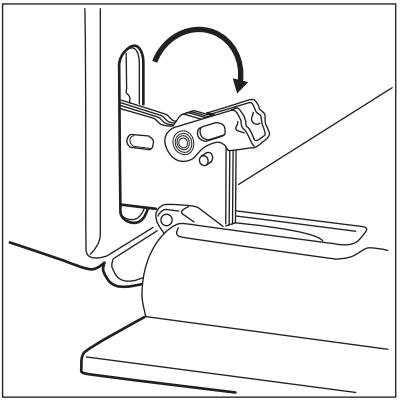
www.elektromarkabolt.hu



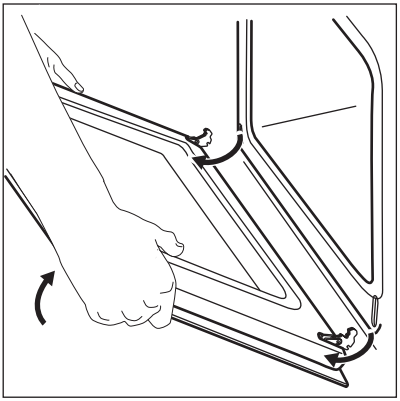
3. Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.



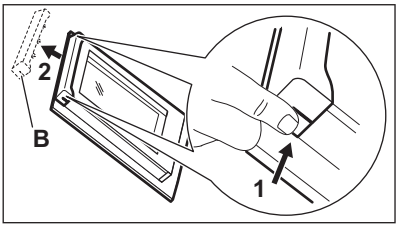
4. Unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



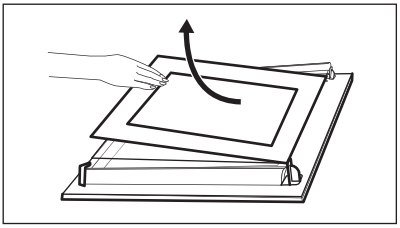
5. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



6. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.
7. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



8. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
9. Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



10. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

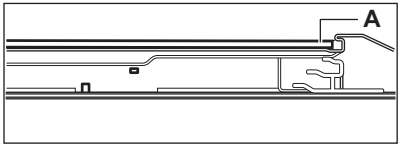
Po umyciu zamontować szybę oraz drzwi piekarnika.

www.elektromarkabolt.hu

Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno było słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



12.8 Sposób wymiany: żarówka

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie komory.

UWAGA!
Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamontować klosz.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy…

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

www.elektromarkabolt.hu

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Niezadowalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: True Fan Cooking PLUS.	Nie włączono prawidłowo funkcji: True Fan Cooking PLUS z funkcją dodatkowej pary.	Patrz „Ustawianie funkcji: True Fan Cooking PLUS".
Niezadowalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: True Fan Cooking PLUS.	Nie napełniono wnęki komory wodą.	Patrz „Ustawianie funkcji: True Fan Cooking PLUS".
Użytkownik chce włączyć funkcję Termoobieg PLUS, ale nie włącza się wskaźnik funkcji dodatkowej pary.	Nie wybrano funkcji pieczenia, która działa wraz z funkcją dodatkowej pary.	Patrz „Ustawianie funkcji: True Fan Cooking PLUS".
Użytkownik chce włączyć funkcję Termoobieg PLUS, ale nie włącza się wskaźnik funkcji dodatkowej pary.	Funkcja dodatkowej pary nie działa.	Wyłączyć urządzenie za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie je włączyć. Patrz „Ustawianie funkcji: True Fan Cooking PLUS".
Woda we wnęce komory nie gotuje się.	Temperatura jest za niska.	Ustawić temperaturę co najmniej 110°C. Patrz rozdział „Wskazówki i porady".
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Nalać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz opis danej procedury.
Wyświetlacz pokazuje „12.00".	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić zegar.

13.2 Informacje serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

www.elektromarkabolt.hu

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOD3H70X 949499337
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.81 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	29.9 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Republiki Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

14.2 Oszczędzanie energii

Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

www.elektromarkabolt.hu

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem
Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe
Gdy pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 minut przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw
Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

Termoobieg wilgotny
Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.elektromarkabolt.hu

www.elektromarkabolt.hu

www.elektromarkabolt.hu

www.electrolux.com/shop



867359043-A-472019

CE