Thinking of you
Electrolux

EOB2200

IT	FORNO	ISTRUZIONI PER L'USO 2
RU	ДУХОВОЙ ШКАФ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 21

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA 3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA 4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 6
4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO 7
5. UTILIZZO QUOTIDIANO 7
6. FUNZIONI DEL TIMER 8
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE 8
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI 8
9. PULIZIA E CURA 14
10. COSA FARE SE... 17
11. DATI TECNICI 18
12. INSTALLAZIONE 18

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.
www.electrolux.com



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.electrolux.com/productregistration



acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.
Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.
Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

⚠ Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza

ⓘ Informazioni e consigli generali

Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

⚠ **AVVERTENZA!**
Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per

estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Non usare idropulitrici a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ⚠ ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

⚠ **AVVERTENZA!**
L'installazione dell'apparecchiatura deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare e utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre di guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare le distanze minime dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

Collegamento elettrico

⚠ **AVVERTENZA!**
Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Contattare il Centro di assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- Evitare che i cavi rimangano a contatto della porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.

- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati. interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relé.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.2 Utilizzo

AVVERTENZA!
Rischio di ferite, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Tenere sempre chiusa la porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:

  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.

  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.

  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.

  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.

  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di un'anomalia ai sensi di legge.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.

2.3 Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA!
Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli di vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

- I residui di grassi o alimenti all'interno dell'apparecchiatura possono causare incendi.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Nel caso in cui si usino spray per il forno, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

2.4 Luce interna

- Il tipo di lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.

AVVERTENZA!
Rischio di scosse elettriche.

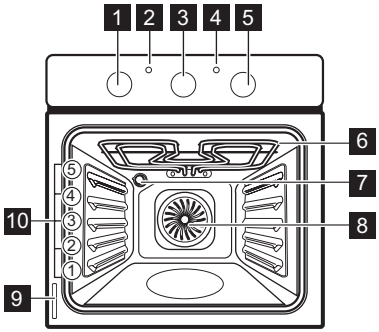
- Prima di sostituire la lampada, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.5 Smaltimento

AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1 Manopola delle funzioni forno
2 Spia di accensione
3 Manopola del timer
4 Indicatore della temperatura
5 Manopola della temperatura
6 Grill
7 Lampadina del forno
8 Ventola
9 Targhetta dei dati
10 Posizioni della griglia

3.1 Accessori del forno

- **Ripiano a filo**
  Per pentole, torte in stampo, arrosti.
- **Lamiera dolci**
  Per torte e biscotti.
- **Grill/Leccarda**
  Per cuocere al forno, arrostire o come recipiente per raccogliere i grassi.

4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Prima pulizia

- Togliere tutti gli accessori e i supporti ripiani rimovibili (se presenti).
- Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta.

Vedere capitolo "Pulizia e cura".

4.2 Preriscaldamento

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per bruciare i residui di grasso.

1. Impostare la funzione e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 45 minuti.
3. Impostare la funzione e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. L'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.

5. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura

1. Ruotare la manopola di regolazione delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno.

   La spia di accensione si illumina mentre l'apparecchiatura è in funzione.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per selezionare una temperatura.

   L'indicatore della temperatura si accende quando l'apparecchiatura è in fase di riscaldamento.
3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare la manopola di regolazione delle funzioni del forno e la manopola di regolazione della temperatura in posizione di spento.

5.2 Funzioni del forno

Funzione del forno		Uso
0	Posizione di spento	L'apparecchiatura è spenta.
	Cottura tradizionale	Per cuocere e arrostire su un solo livello. Le resistenze superiore e inferiore funzionano contemporaneamente.
	Cottura ventilata	Per arrostire o arrostire e cuocere al forno cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di un ripiano, senza trasferimento di sapori.
	Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore in piccole quantità nella parte centrale del ripiano. Per preparare i toast.

Funzione del forno		Uso
	Grill rapido	Per grigliare cibi di ridotto spessore in grandi quantità. Per preparare i toast. Funziona l'intero elemento grill.
	Cottura pizza	Per la cottura di una pizza, quiche o torta. Il grill e la resistenza inferiore forniscono il calore direttamente mentre la ventola fa circolare l'aria per dorare in superficie la pizza o cuocere uniformemente le torte farcite.
	Cottura finale	Per dorare torte con fondi friabili. Funziona solo la resistenza inferiore.

6. FUNZIONI DEL TIMER

6.1 Contaminuti - Fine della cottura

Per impostare un orario di spegnimento automatico di una funzione del forno.

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Ruotare la manopola del timer fino al limite massimo, quindi portarla sul tempo necessario.
3. Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne.

Impostazione normale ✋ : Ruotare la manopola del timer su ✋ . In questa posizione si aziona l'apparecchiatura manualmente. La funzione Contaminuti - Fine della cottura è spenta.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici dell'apparecchiatura. Dopo aver disattivato l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che l'apparecchiatura non si è raffreddata.

7.2 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti difettosi possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

- L'apparecchiatura presenta cinque livelli con ripiano. Contare i livelli con ripiano dal basso dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con que-

sto sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbatte il consumo di energia.

- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro della porta. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.
- Al termine dell'uso dell'apparecchiatura eliminare l'umidità.
- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

8.1 Cottura di dolci

- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.
- Se si usano due lamiere dolci contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

8.2 Cottura di carni e pesce

- Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.
- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.
- Per evitare la formazione eccessiva di fumo all'interno del forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

8.3 Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo. Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

8.4 Tabella per la cottura al forno ed arrosto

TORTE E DOLCI

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp.[°C]	Posizione della griglia	Temp.[°C]		
Pietanze frullate	2	170	3	160	45 - 60	In uno stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	2	170	3	160	20 - 30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	1	170	1	160	70 - 80	In uno stampo per dolci da 26 cm su di una griglia
Torta di mele (Apple pie)	2	170	2 (sinistra e destra)	160	80 - 100	In due stampi per dolci da 20 cm su di una griglia[1)]

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In una piastra da forno
Crostata	2	170	2 (sinistra e destra)	165	30 - 40	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta con lievito in polvere	2	170	2	160	50 - 60	In uno stampo per dolci da 26 cm
Dolce di Natale/Torta di frutta ricca	2	170	2	150	90 - 120	In uno stampo per dolci da 20 cm[1)]
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In uno stampo per il pane[1)]
Torte piccole - un livello	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In una piastra da forno
Torte piccole - due livelli	-	-	2 e 4	140 - 150	25 - 35	In una piastra da forno
Biscotti/strisce di pasticcini - un livello	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In una piastra da forno
Biscotti/strisce di pasticcini - due livelli	-	-	2 e 4	140 - 150	35 - 40	In una piastra da forno
Meringhe	3	120	3	120	80 - 100	In una piastra da forno
Focaccine	3	190	3	180	15 - 20	In una piastra da forno[1)]
Bigné	3	190	3	170	25 - 35	In una piastra da forno
Tortine alla piastra	2	180	2	170	45 - 70	In uno stampo per dolci da 20 cm
Torta di frutta ricca	1	160	2	150	110 - 120	In uno stampo per dolci da 24 cm
Pasticcini per il tè	1	170	1	160	50 - 60	In uno stampo per dolci da 20 cm[1)]

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

PANE E PIZZA

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione ripiano	Temp. [°C]	Posizione ripiano	Temp.[°C]		
Pane bianco	1	190	1	190	60 - 70	1-2 pezzi, ciascuno da 500 gr.1)
Pane di segale	1	190	1	180	30 - 45	In uno stampo per il pane
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In una piastra da forno o in una casseruola per arrosti profonda1)
Focaccine	3	200	3	190	10 - 20	In una piastra da forno1)

1) Preriscaldare per 10 minuti.

FLAN

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione ripiano	Temp. [°C]	Posizione ripiano	Temp.[°C]		
Sformato di pasta	2	200	2	180	40 - 50	In uno stampo
Sformato di verdure	2	200	2	175	45 - 60	In uno stampo
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	In uno stampo1)
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In uno stampo1)
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In uno stampo1)

1) Preriscaldare per 10 minuti.

CARNE

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione ripiano	Temp. [°C]	Posizione ripiano	Temp. [°C]		
Manzo	2	200	2	190	50 - 70	Su di una griglia
Maiale	2	180	2	180	90 - 120	Su di una griglia
Vitello	2	190	2	175	90 - 120	Su di una griglia
Roast beef inglese al sangue	2	210	2	200	50 - 60	Su di una griglia
Roast beef inglese a cottura media	2	210	2	200	60 - 70	Su di una griglia
Roast beef inglese ben cotto	2	210	2	200	70 - 75	Su di una griglia
Spalla di maiale	2	180	2	170	120 - 150	Con cotica
Stinco di maiale	2	180	2	160	100 - 120	Due pezzi
Agnello	2	190	2	175	110 - 130	Cosciotto
Pollo	2	220	2	200	70 - 85	Intero
Tacchino	2	180	2	160	210 - 240	Intero
Canard	2	175	2	220	120 - 150	Intero
Oca	2	175	1	160	150 - 200	Intero
Coniglio	2	190	2	175	60 - 80	Tagliato a pezzi
Lepre	2	190	2	175	150 - 200	Tagliato a pezzi
Fagiano	2	190	2	175	90 - 120	Intero

PESCE

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione ripiano	Temp. [°C]	Posizione ripiano	Temp .[°C]		
Trota/Orata	2	190	2	175	40 - 55	3- 4 pesci
Tonno/Salmone	2	190	2	175	35 - 60	4-6 filetti

8.5 Grill

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

	Quantità		Grill		Tempo di cottura (in minuti)	
TIPO DI PIETANZA	Pezzi	(g)	Posizione griglia	Temp. (°C)	1° lato	2° lato
Bistecche di filetto	4	800	4	max.	12-15	12-14
Bistecche di manzo	4	600	4	max.	10-12	6-8
Salsicce	8	-	4	max.	12-15	10-12
Braciole di maiale	4	600	4	max.	12-16	12-14
Pollo (tagliato a metà)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	max.	10-15	10-12
Petto di pollo	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Filetto di pesce	4	400	4	max.	12-14	10-12
Toast farciti	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toast	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

8.6 Marmellate/Conserve - Cottura finale

Frutta morbida

CONSERVE	Temperatura (°C)	Tempi fino alla comparsa delle prime bollicine in min.	Tempi di cottura a 100°C (in min.)
Fragole, mirtilli, lamponi, uva spina matura	160 – 170	35 – 45	–

Frutta con noccioli

CONSERVE	Temperatura (°C)	Tempi fino alla comparsa delle prime bollicine in min.	Tempi di cottura a 100°C (in min.)
Pere, mele cotogne, susine	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Verdure

CONSERVE	Temperatura (°C)	Tempi fino alla comparsa delle prime bollicine in min.	Tempi di cottura a 100°C (in min.)
Carote[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Cetrioli	160 – 170	50 – 60	–
Ortaggi misti in agrodolce	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Cavolo rapa, piselli, asparagi	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Dopo aver disattivato l'apparecchiatura, lasciare la conserva nel forno.

9. PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. In questo modo è possibile eliminare più facilmente le macchie.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori da forno e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con detergenti aggressivi, oggetti ap-

puntiti o in lavastoviglie. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento anti-aderente.

Apparecchiature in acciaio inox o alluminio:
Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida. Asciugarla con un panno morbido. Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

9.1 Pulizia della guarnizione della porta

- Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare il Centro di Assistenza.
- Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

9.2 Lampadina forno

AVVERTENZA!
Si prega di prestare attenzione in fase di sostituzione della lampadina del forno. Sussiste il rischio di scosse elettriche.

Prima di sostituire la lampadina del forno:

- Disattivare il forno.
- Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

Per proteggere la lampadina del forno e la calotta di vetro stendere un panno sul fondo del forno. Tenere sempre la lampada alogena con uno straccio per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per estrarla.
2. Pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina del forno con un'altra lampadina idonea, termoresistente a 300 °C.

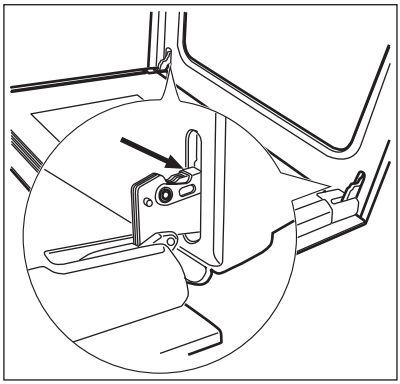
   Utilizzare lo stesso tipo di lampadina.
4. Rimontare la calotta di vetro.

9.3 Pulizia della porta del forno

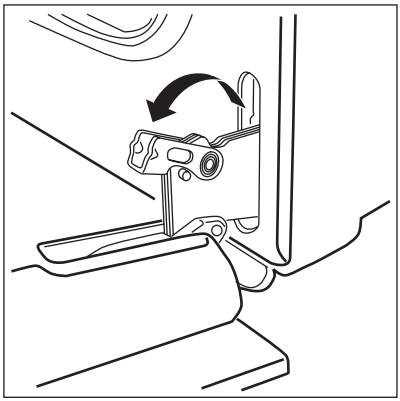
La porta del forno è dotata di due pannelli di vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e il pannello interno di vetro per pulirli.

La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere il pannello di vetro prima di togliere la porta del forno.

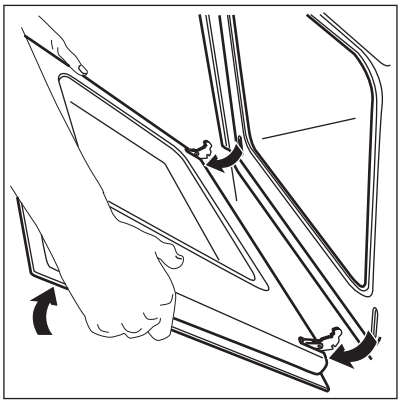
Rimozione della porta del forno e del pannello di vetro



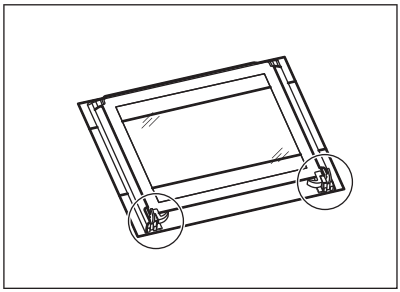
1. Aprire completamente la porta ed afferrare le due cerniere.



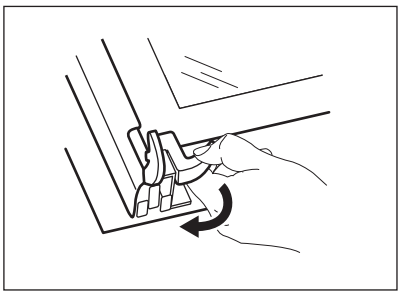
2. Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.



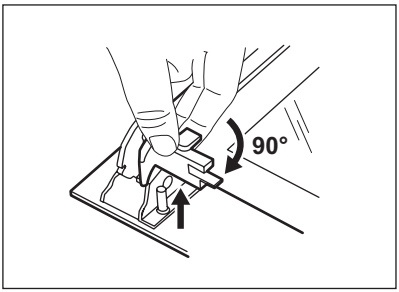
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Tirare in avanti la porta, sfilandola dalla sua sede.



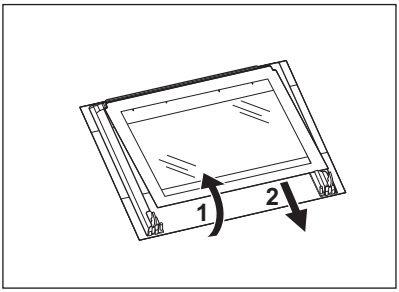
4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



5. Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello di vetro interno.

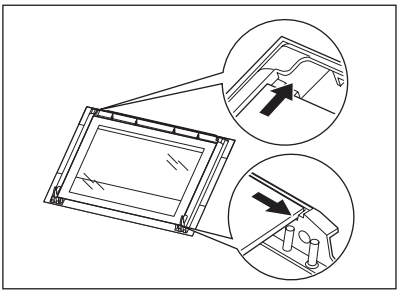


6. Ruotare di 90° le due chiusure e sfilarle dalle loro sedi.



7. Sollevare con cura (passo 1) ed estrarre (passo 2) il pannello di vetro.
8. Pulire il pannello di vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello di vetro facendo attenzione.

Installazione della porta e del pannello di vetro



Al termine della pulizia, rimontare il pannello di vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.
Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello di vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.
Accertarsi di installare il pannello di vetro interno nelle sedi corrette. Fare riferimento all'immagine.

10. COSA FARE SE…

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Problema	Causa possibile	Solution
L'apparecchiatura non funziona.	L'apparecchiatura è disattivata.	Accendere il forno. Consultare il capitolo "Utilizzo quotidiano".

Problema	Causa possibile	Solution
L'apparecchiatura non funziona.	La funzione Contaminuti - Fine della cottura non è stata impostata.	Impostare la funzione Contaminuti - Fine della cottura. Fare riferimento al capitolo "Funzioni dell'orologio".
L'apparecchiatura non funziona.	È scattato il fusibile nella scatola dei fusibili.	Controllare il fusibile. Se il fusibile è scattato più di una volta, contattare un elettricista qualificato.
La lampadina del forno non si accende.	La lampadina del forno è guasta.	Sostituire la lampadina del forno.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nel forno.	Gli alimenti sono stati lasciati nel forno troppo a lungo.	Al termine della cottura, non lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti.

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza.
Le informazioni necessarie per il centro di assistenza sono indicate sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

Si consiglia di annotarle in questo spazio:	
Modello (MOD.)	.....
Numero Prodotto (PNC)	.....
Numero di serie (S.N.)	.....

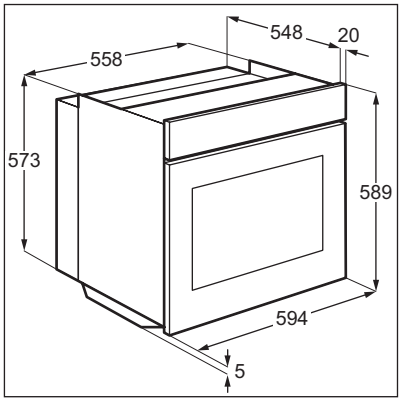
11. DATI TECNICI

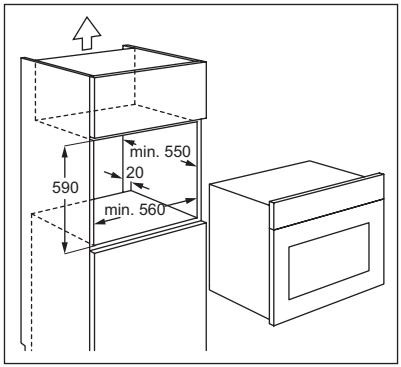
Tensione	230 V
Frequenza	50 Hz

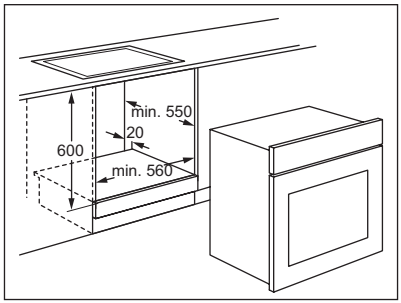
12. INSTALLAZIONE

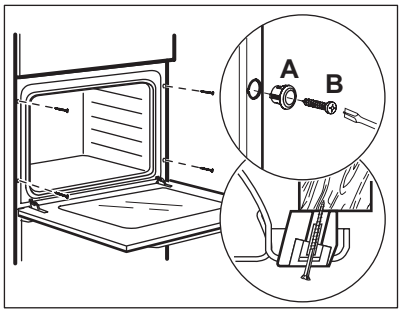
AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Incasso









12.2 Installazione dell'impianto elettrico

AVVERTENZA!
L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

12.3 Cavo

Tipi di cavo adatti all'installazione o per la sostituzione: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Per la sezione del cavo fare riferimento alla potenza totale (sulla targhetta dati) ed alla tabella:

Potenza totale	Sezione del cavo
Massimo 1380 W	3 X 0,75 mm^2
Massimo 2300 W	3 X 1 mm^2
Massimo 3680 W	3 X 1,5 mm^2

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

13. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Riciclare i materiali con il simbolo .

Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.
Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 22
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 23
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 25
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 25
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 26
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 27
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 27
8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 27
9. УХОД И ОЧИСТКА 33
10. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 36
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 37
12. УСТАНОВКА 37

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:

Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com

Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration

Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.
Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

ВНИМАНИЕ!
Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.

- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций очистки и ухода отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.2 Использование

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:

  – Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.

  – Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.

  – Не наливайте в нагретый прибор воду.

  – Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.

  – Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

2.3 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

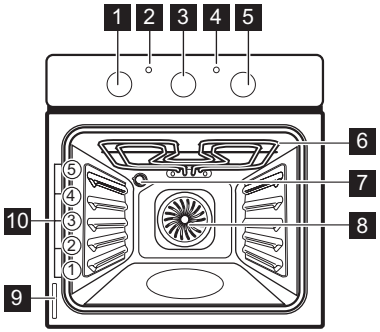
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1 Ручка выбора режимов духового шкафа
2 Индикатор мощности
3 Ручка таймера
4 Индикатор температуры
5 Ручка регулировки температуры
6 Гриль
7 Лампа освещения духового шкафа
8 Вентилятор
9 Табличка с техническими данными
10 Положение противней

3.1 Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**

  Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**

  Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**

  Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для противней (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.

См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим и задайте максимальную температуру.

2. Дайте прибору поработать примерно 45 минут.
3. Выберите режим [⎓] и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

5.1 Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.

   Во время работы прибора включается контрольный индикатор.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

   При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.
3. Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

5.2 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	Режим конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.
	Малый гриль	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов.
	Быстрое гриль-рование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля.
	Пицца	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога. Гриль и нижний нагревательный элемент обеспечивают прямой нагрев, а вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха для тепловой обработки начинки пиццы или пирога.
	Нижний нагрев	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент.

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

6.1 Таймер + Окончание приготовления

Используется для установки времени автоматического отключения для режима духового шкафа.

1. Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.
2. Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени.
3. По истечении заданного периода времени раздастся звуковой сигнал. Затем прибор выключится.

Нормальное положение : Поверните ручку таймера в положение . В этом положении управление прибором осуществляется вручную. Режим «Таймер + Окончание приготовления» выключен.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

7.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В приборе предусмотрено пять уровней установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

8.1 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

8.2 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

8.3 Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.
Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

8.4 Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	3	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	3	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	170	1	160	70 - 80	В двух 26 см формах для выпечки на решетке
Яблочный торт (яблочный пирог)	2	170	2 (лев. +прав.)	160	80 - 100	В двух формах для выпечки диаметром 20 см на решетке[1)]
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2	170	2 (лев. +прав.)	165	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	2	170	2	160	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Рождественский пирог / пирог с большим количеством фруктов	2	170	2	150	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см[1)]
Сливовый пирог	1	175	2	160	50 - 60	В форме для хлеба [1)]
Небольшие пирожные – на одном уровне	3	170	3	140 - 150	20 - 30	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один противень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два противня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне
Безе	3	120	3	120	80 - 100	В глубоком противне
Булочки	3	190	3	180	15 - 20	В глубоком противне[1)]
Эклеры	3	190	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	1	170	1	160	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см[1)]

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт[1)]
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки[1)]
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	В глубоком противне[1)]

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	200	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	45 - 60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	180	1	180	50 - 60	В форме[1)]
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме[1)]
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме[1)]

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	Две штуки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель/морской лещ	2	190	2	175	40 - 55	3-4 рыбины

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Тунец / лосось	2	190	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

8.5 Малый гриль

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
БЛЮДО	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свиные отбивные	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебабы	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тосты	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

8.6 Консервирование – нижний нагрев

Ягоды

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 – 170	35 – 45	–

Фрукты с косточками

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Груша, айва, слива	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Овощи

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Морковь 1)	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Огурцы	160 – 170	50 – 60	–
Овощное ассорти	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Кольраби, горох, спаржа	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) После выключения прибора оставьте консервируемые продукты в духовом шкафу.

9. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будет пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

Модели из нержавеющей стали или алюминия:
Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.
Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

9.1 Почистите уплотнение дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

9.2 Лампа освещения духового шкафа

ВНИМАНИЕ!
При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.

Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона. Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C.

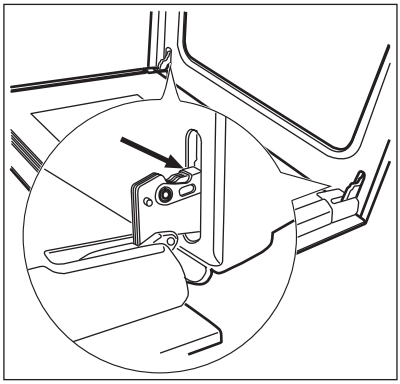
   Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

9.3 Очистка дверцы духового шкафа

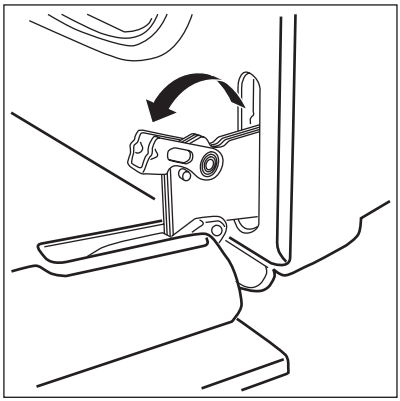
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если предварительно не снять дверцу.

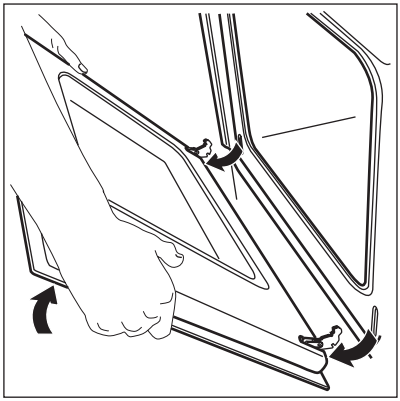
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



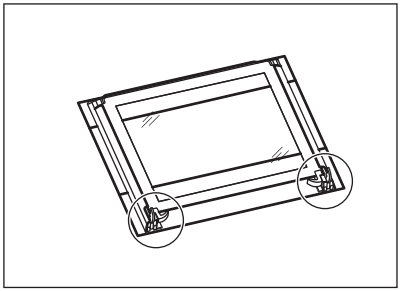
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



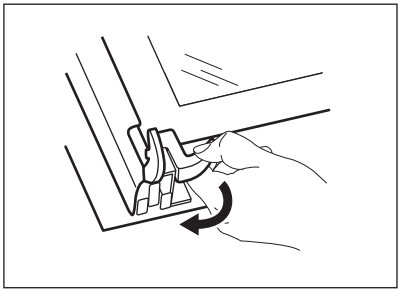
2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



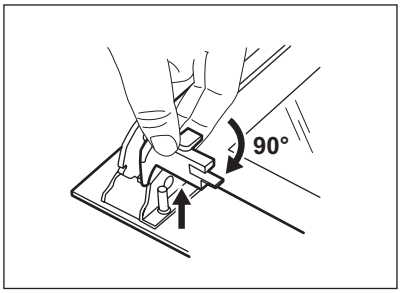
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



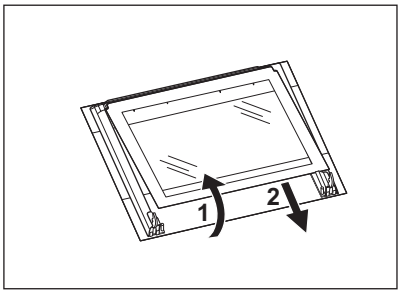
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.

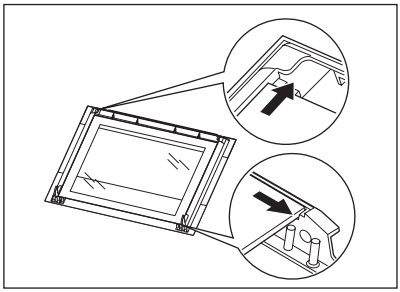


6. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



7. Осторожно поднимите (этап 1) и выньте (этап 2) стеклянную панель.
8. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели



После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.
Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.
Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих. См. рисунок.

10. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор. См. Главу «Ежедневное использование».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Таймер + Окончание приготовления не установлены.	Установите программатор таймера + время окончания приготовления. См. Главу «Функции часов».
Прибор не работает.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) .....

Код изделия (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

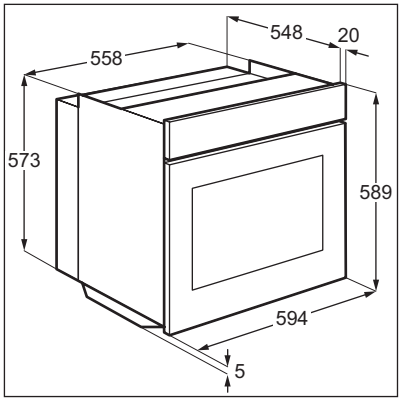
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

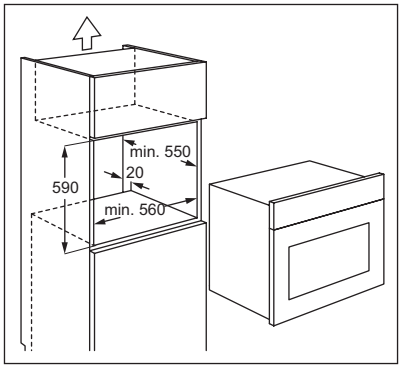
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

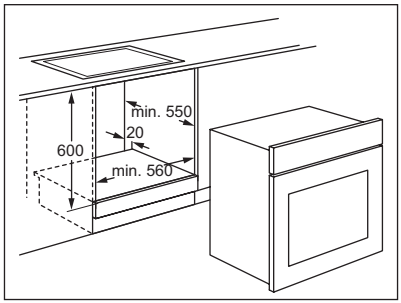
12. УСТАНОВКА

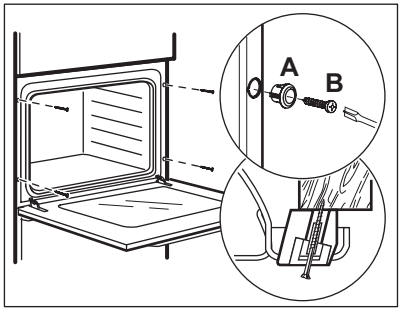
ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

12.1 Встраивание









12.2 Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ!
Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

12.3 Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.
Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.electrolux.com/shop



397232701-C-492012

CE