



návod k použití  
istruzioni per l'uso  
user manual  
Инструкция по  
эксплуатации

Trouba  
Forno  
Oven  
Духовой шкаф

## Electrolux. Thinking of you.

Více o nás naleznete na adrese [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## OBSAH

Bezpečnostní informace	2	Užitečné rady a tipy	7
Popis spotřebiče	5	Čištění a údržba	12
Před prvním použitím	5	Co dělat, když...	15
Denní používání	5	Instalace	15
Funkce hodin	6	Poznámky k ochraně životního prostředí	
Doplňkové funkce	7		17

Změny vyhrazeny



## BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím si pečlivě přečtěte tento návod:

- Abyste ochránili svoji bezpečnost i svůj majetek.
- Abyste chránili životní prostředí.
- Abyste spotřebič správně používali.

Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem i v případě jeho stěhování nebo prodeji.

Výrobce nezodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací či chybným používáním spotřebiče.

**Bezpečnost dětí a postižených osob**

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Zabraňte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení nebo zranění.
- Jsou-li dvířka spotřebiče otevřená, nebo je-li spotřebič v provozu, nedovolte, aby se k němu přibližovaly děti nebo zvířata. Hrozí nebezpečí úrazu nebo jiných trvalých následků.
- Pokud je spotřebič vybaven funkcí dětského zámku nebo blokování tlačítek, používejte ji. Zabráňte tak dětem a zvířatům v náhodném použití spotřebiče.

**Všeobecné bezpečnostní informace**

- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče. Hrozí nebezpečí úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.

**Instalace**

- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný elektrikář. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Především tak poškození zařízení nebo zranění osob.
- Zkontrolujte, zda se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojte. V případě nutnosti se obraťte na dodavatele.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, nálepky a folie. Neodstraňujte typový štítek. Mohlo by dojít k porušení záruky.
- Vždy dodržujte zákony, vyhlášky, směrnice nebo normy platné v zemi použití spotřebiče (bezpečnostní nebo recyklační směrnice, bezpečnostní normy pro elektrická nebo plynová zařízení atd.).
- Během instalace musí být spotřebič odpojený od elektrické sítě.
- Při stěhování spotřebiče dávejte pozor. Tento spotřebič je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice. Netahejte spotřebič za držadlo.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

- Je nutné instalovat správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), spouštěče uzemnění a stykače.
- Části ochrany proti úrazu elektrickým proudem musejí být upevněny tak, aby je nešlo odstranit bez nástrojů.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič skříňkou a zkontrolujte, že není volně přístupný. Zabráňte tak úrazu elektrickým proudem při náhodné dotyku nebezpečných částí.
- Před instalací zkontrolujte, zda má prostor v kuchyňské lince vhodné rozměry.
- Dbejte na to, aby byl spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Instalujte spotřebič zadní stranou a jednou boční stranou směrem k vyššímu spotřebiči. Druhou stranu je nutné umístit ke spotřebiči, který je stejně vysoký.
- Tento spotřebič nesmí být umístěn na podstavec.
- Vestavné trouby a varné desky se připojují speciálními spojovacími systémy. Aby se zabránilo poškození spotřebiče, instalujte spotřebič pouze ke spotřebičům od stejného výrobce.

### Připojení k elektrické síti

- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry vaší domácí elektrické sítě.
- Informace o napětí naleznete na typovém štítku.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti rázovému proudu.
- Po připojení spotřebiče k síťové zásuvce se kabely nesmí dotýkat horkých dvířek spotřebiče nebo být v jejich blízkosti.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Nevyměňujte ani neupravujte napájecí kabel. Kontaktujte servisní středisko.
- Dávejte pozor, abyste zástrčku a síťový kabel (je-li součástí vybavení) za spotřebičem neskřípli nebo jinak nepoškodili.

- Zkontrolujte, zda je síťová zásuvka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojujte síťový kabel ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku (pokud je jí spotřebič vybaven).

### Používání

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití. Nepoužívejte jej ke komerčním nebo průmyslovým účelům.
- Spotřebič používejte pouze pro vaření v domácnosti. Zabráníte tak fyzickým úrazům osob či poškození majetku.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty, předměty nasáklé hořlavinami nebo spékavé předměty (například z plastu nebo hliníku). Hrozí nebezpečí výbuchu nebo požáru.
- Vnitřek spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádob používejte rukavice.
- Při vyjímání nebo vkládání příslušenství trouby buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt trouby.
- Pokud je zařízení v provozu, při otevření dvířek vždy stůjte v dostatečné vzdálenosti. Může dojít k uvolnění horké páry. Hrozí nebezpečí popálení.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče, a tak se nejedná o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - nepokládejte žádné předměty přímo na dno spotřebiče ani jej nezakrývejte hliníkovou fólií;
  - nenalévejte horkou vodu přímo do spotřebiče;
  - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
- Nepoužívejte spotřebič, došlo-li k jeho kontaktu s vodou. Nepoužívejte spotřebič, máte-li mokré ruce.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Dvířka spotřebiče vždy zavřete, i když grilujete.

## Čištění a údržba

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťového napájení.
- Před údržbou se ujistěte, že je spotřebič již chladný. Hrozí nebezpečí popálení. Mohlo by dojít k prasknutí skla.
- Spotřebič udržujte neustále v čistotě. Usazené tuky nebo zbytky jídla mohou způsobit požár.
- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení stavu povrchového materiálu.
- Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody používejte hluboký plech, abyste zabránili úniku ovocných šťáv, které mohou způsobit trvalé skvrny.
- Z důvodu osobní bezpečnosti a ochrany majetku čistěte spotřebič pouze vodou a mýdlem. Nepoužívejte hořlavé prostředky nebo prostředky, které mohou způsobit korozi.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čisticí zařízení, vysokotlaká čisticí zařízení, ostré předměty, abrazivní čisticí prostředky, drsné houbičky ani odstraňovače skvrn.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky. Žárovzdorný povrch vnitřní skleněné tabule může popraskat a následně se roztříštit.
- Pokud se poškodí skleněné tabule dvířek, zkrěhnou a mohou prasknout. Je nutné je vyměnit. Kontaktujte servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Nečistěte katalytický smalt (je-li součástí spotřebiče).

## Nebezpečí požáru!

- Dvířka otvírejte velmi opatrně. Používáte-li při přípravě jídla v troubě přísady obsahu-

jící alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem. Hrozí nebezpečí požáru.

- Při otvírání dveří nesmí být v blízkosti jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty, předměty nasáklé hořlavinami nebo spékavé předměty (například z plastu nebo hliníku).

## Žárovka trouby

- V tomto spotřebiči se používají speciální žárovky určené pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nelze je používat pro částečné nebo úplné osvětlení místnosti.
- Pokud je žárovka potřeba vyměnit, použijte pouze žárovku se stejným výkonem a speciálně určenou pro domácí spotřebiče.
- Před výměnou žárovky trouby odpojte spotřebič od elektrické sítě. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

## Servisní středisko

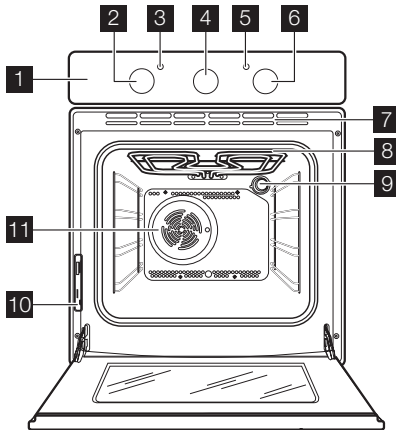
- Spotřebič může opravovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

## Likvidace spotřebiče

- Aby nedošlo k úrazu nebo vzniku škod:
  - Odpojte zařízení od elektrické sítě.
  - Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
  - Odstraňte dveřní západku. Zabráníte tak tomu, aby uvnitř spotřebiče uvízly děti nebo malá zvířata. Hrozí nebezpečí udušení.

# POPIS SPOTŘEBIČE

## Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač teploty
- 3 Kontrolka teploty
- 4 Analogový časovač
- 5 Kontrolka napájení
- 6 Ovladač funkcí trouby
- 7 Větrací otvory
- 8 Gril
- 9 Žárovka trouby
- 10 Výrobní štítek
- 11 Ventilátor

## Příslušenství trouby

### • Drátěný rošt

Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

### • Mělký plech na pečení

Na koláče a drobné pečivo.

### • Hluboký plech na pečení

Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM


**!** **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.



### První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

**!** **Pozor** Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrch. Řiďte se částí "Čištění a údržba".

### Předeřtí

1. Nastavte funkci  a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně jedné hodiny.

3. Nastavte funkci  a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.
5. Nastavte funkci  a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.

Tímto se spálí jakékoliv usazeniny ve spotřebiči. Příslušenství může být víc horké než obvykle. Když spotřebič předeřtíváte poprvé, může vydávat zápach nebo kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné proudění vzduchu.

## DENNÍ POUŽÍVÁNÍ











**!** **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

### Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.

- Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.  
Když je spotřebič v provozu, svítí kontrolka zapnutí.  
Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
- Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

## Funkce trouby

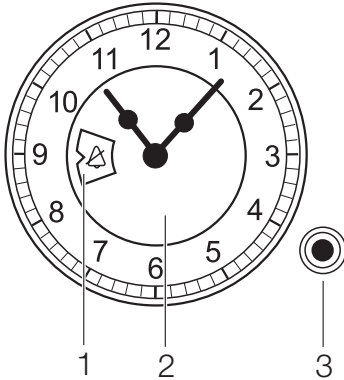
	Funkce trouby	Použití
	Poloha VYP	Spotřebič je vypnutý.
	Žárovka trouby	Rozsvítí se i bez zapnuté funkce pečení.
	Klasické pečení	Teplu přichází z horního i dolního topného tělesa. Pro pečení moučníků a masa na jedné úrovni trouby.
	Horní topné těleso	Teplu přichází pouze z horní části trouby. K dopečení hotových jídel.
	Dolní topné těleso	Teplu přichází pouze z dolní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
	Gril	Ke grilování plochých kousků v malém množství uprostřed roštu. K opékání topinek.
	Velkoplošný gril	Je zapnuté celé grilovací těleso. Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek.
	Grilování s ventilátorem	Funguje postupně topné těleso grilu a ventilátor trouby, který rozhání horký vzduch okolo jídla. K pečení velkých kusů masa. <b>Maximální teplota pro tuto funkci je 200 °C.</b>
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo pečení masa a moučníků se stejnou teplotu pečení na několika roštech bez mísení chuti.
	Rozmrazování	Rozmrazování zmrazených potravin. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.

## FUNKCE HODIN

### Analogový časovač

Časovač nabízí tyto funkce:

- Denní čas
- Programátor konce pečení



- 1 Okénko
- 2 Číselník
- 3 Ovladač nastavení

### Nastavení denního času

Denní čas nastavíte stisknutím a otočením ovladače nastavení proti směru hodinových ručiček, dokud nejsou ručičky hodin v požadované poloze. Poté, co nastavíte čas, nechte ovladač nastavení vrátit do původní polohy, nebo jej opatrně otočte zpět.

### Normální nastavení

V této poloze spotřebič ovládáte manuálně. Programátor konce pečení je vypnutý.

## DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### Chladicí ventilátor


Chladicí ventilátor se spustí automaticky k ochlazení povrchu spotřebiče. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

### Bezpečnostní termostat

Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší do-


## UŽITEČNÉ RADY A TIPY

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umo-

- Otočte ovladačem nastavení proti směru hodinových ručiček, dokud se v okénku neukáže .

### Vypnutí zvukového signálu

V této poloze se po vypnutí spotřebiče nebude ozývat žádný zvukový signál.

- Otočte ovladačem nastavení proti směru hodinových ručiček, dokud se v okénku neukáže .


### Programátor konce pečení

Slouží k nastavení času automatického vypnutí funkce trouby.

-  Použijte pouze u jídel, která nepotřebují během přípravy míchat nebo sledovat.

1. Zvolte funkci trouby a teplotu.
2. Otočte ovladačem nastavení proti směru hodinových ručiček, dokud se v okénku číselníku neobjeví požadovaný čas vypnutí (v minutách). Spustí se odpočet.
3. Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Spotřebič se vypne.

### Zrušení funkce programátoru konce pečení

1. Otočte vytaženým ovladačem nastavení proti směru hodinových ručiček, dokud se v okénku neobjeví .

dávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

žňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.

- V troubě nebo na skle dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek trouby během pečení vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když troubu vždy před pečením na 10 minut přehřejete.
- Po každém použití trouby setřete vlhkost.
- Při pečení na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakryvejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smaltový povrch.

### Pečení moučníků

- Nejlepší teplota k pečení moučníků je mezi 150 °C a 200 °C.
- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut přehřát.
- Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 nastaveného času k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

### Pečení masa a ryb

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.

### Tabulka pečení masa a moučníků

#### MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	2 (1 a 3)	160	45-60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3)	160	24-34	V koláčové formě
Máslovo-tvarohový koláč	1	170	2	160	60-80	V koláčové formě 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)	1	170	2 (1 a 3)	160	100-120	2 koláčové formy o průměru 20 cm na drátěném roštu
Štrúdl	2	175	2	150	60-80	Na plechu
Marmeládový dort	2	170	2	160	30-40	V koláčové formě 26 cm
Švestkový koláč	2	170	2	155	60-70	V koláčové formě 26 cm
Piškotový dort (netučný piškotový dort)	2	170	2	160	35-45	V koláčové formě 26 cm

- Chcete-li mít červené maso dobře propečené zvenku a šťavnaté uvnitř, nastavte teplotu mezi 200 °C-250 °C.
- Bílé maso, drůbež a ryby pečte při teplotě 150 °C-175 °C.
- Při pečení velmi mastného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily obtížně odstranitelné skvrny.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Jakmile vyschne, dolijte opět vodu, aby se z pekáče nekouřilo.

### Doby pečení

Doba pečení záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství. Nejprve sledujte v nové troubě průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (tepelný výkon, dobu pečení, apod.) pro dané nádobí, recepty a množství.

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Vánoční dort/ Bohatý ovocný dort	2	170	2	160	50-60	V koláčové formě 20 cm
Švestkový koláč	2	170	2	160	50-60	Ve formě na chleba <sup>1)</sup>
Malé moučníky	3	170	3 (1 a 3)	160	20-30	Na mělkém plechu
Sušenky	3	150	3	150	20-30	Na mělkém plechu <sup>1)</sup>
Pusinky	3	100	3	100	90-120	Na mělkém plechu
Žemle	3	190	3	180	15-20	Na mělkém plechu <sup>1)</sup>
Odpalované těsto	3	190	3	180	25-35	Na mělkém plechu <sup>1)</sup>
Ploché koláče s náplní	3	180	2	170	45-70	V koláčové formě 20 cm
Piškotový dort s náplní	1 nebo 2	180	2	170	40-55	Vlevo + vpravo v dortové formě 20 cm



1) Předehřát po dobu 10 minut.



## CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60-70	1-2 kusy, 500 g jeden kus <sup>1)</sup>
Žitný chléb	1	190	1	180	30-45	Ve formě na chleba
Dalamánky	2	190	2 (1 a 3)	180	25-40	6-8 kusů na mělkém plechu na pečení <sup>1)</sup>
Pizza	1	190	1	190	20-30	Na hlubokém plechu na pečení <sup>1)</sup>
Čajové koláčky	3	200	2	190	10-20	Na mělkém plechu <sup>1)</sup>

1) Předehřát po dobu 10 minut.



## NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Těstovinový náky	2	180	2	180	40-50	Ve formě na pečení
Zeleninový náky	2	200	2	175	45-60	Ve formě na pečení
Quiche (slaný koláč)	1	1	190	40-50	Ve formě na pečení	190



DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Ve formě na pečení
Zapečené cannelloni	2	200	2	25-40	ve formě na pečení	190
Yorkshirský puding	2	220	2	210	20-30	Forma na 6 kusů <sup>1)</sup>

1) Předehřát po dobu 10 minut.


## MASO

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Hovězí maso	2	200	2	190	50-70	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Vepřové maso	2	180	2	180	90-120	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Telecí	2	190	2	175	90-120	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbíf, krvavý	2	210	2	200	44-50	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbíf, středně propečený	2	210	2	200	51-55	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	2	200	55-60	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Vepřové plecko	2	180	2	170	120-150	Na hlubokém plechu na pečení
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100-120	2 kusy na hlubokém plechu na pečení
Jehněčí	2	190	2	190	110-130	Kýta
Kuře	2	200	2	200	70-85	V celku na hlubokém plechu na pečení
Krůta	1	180	1	160	210-240	V celku na hlubokém plechu na pečení
Kachna	2	175	2	160	120-150	V celku na hlubokém plechu na pečení
Husa	1	175	1	160	150-200	V celku na hlubokém plechu na pečení
Králík	2	190	2	175	60-80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	150-200	Naporcovaný
Bažant	2	190	2	175	90-120	V celku na hlubokém plechu na pečení

## RYBY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Pstruh/mořská pražma	2	190	2 (1 a 3)	175	40-55	3-4 ryby
Tuňák/losos	2	190	2 (1 a 3)	175	35-60	4-6 fileťů

### Grilování

 Vždy prázdnou troubu na 10 minut přehřejte.

DRUH JÍDLA	Počet		Grilování		Doby pečení v minutách 	
	Kousky	g	úroveň drážek 	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	3	250	12-15	12-14
Hovězí biftek	4	600	3	250	10-12	6-8
Uzeniny	8	/	3	250	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	3	250	12-16	12-14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	250	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	3	250	20-30	
Rybí filé	4	400	3	250	12-14	10-12
Toasty	4-6	/	3	250	5-7	/
Topinky	4-6	/	3	250	2-4	2-3

### Grilování s ventilátorem

 **Upozornění** Pro tuto funkci zvolte maximální teplotu 200 °C.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba přípravy v minutách 	
	Kousky	g	úroveň 	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Pečené rolky (krůtí)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kuřecí stehna	6	-	3	200	15-20	15-18
Křepelky	4	500	3	200	25-30	20-25
Zapékaná zelenina	-	-	3	200	20-25	-
kusy. Mušle	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba přípravy v minu- tách 🕒	
	Kousky	g	úroveň 📏	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Rybí plátky	4-6	800	3	200	12-15	8-10

### Varování ohledně akrylamidů

**Důležité** Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u

škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠️ **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce. Mohli byste zničit nepřílnavou úpravu.

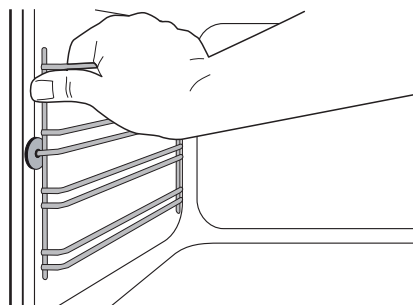
### Čištění dveřního těsnění

- Dveřní těsnění pravidelně kontrolujte. Dveřní těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li dveřní těsnění poškozeno. Kontaktujte servisní středisko.
- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

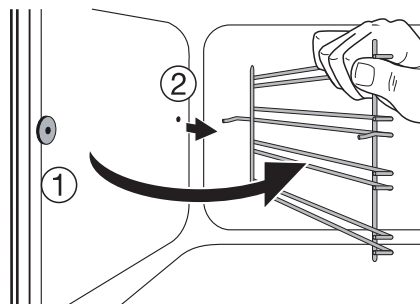
### Drážky na rošty

#### Odstranění drážek na rošty

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



2. Odtáhněte zadní část drážek od stěny trouby a vytáhněte je z trouby.



#### Instalace drážek na zasunutí roštů

Drážky instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

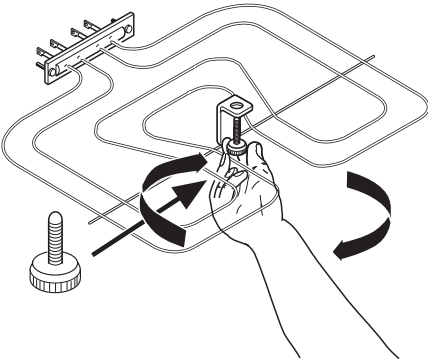
**i** Zakulacené konce drážek musejí směřovat dopředu!

#### Strop trouby

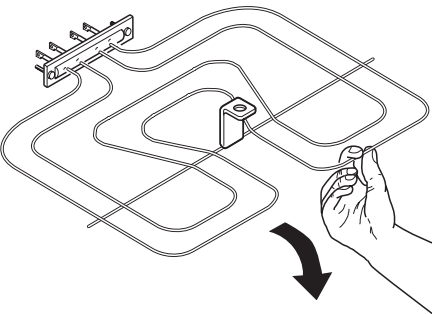
Topný článek na stropě trouby můžete vyndat a strop pak snadno umýt.

**⚠ Upozornění** Před vyjmutím topného článku spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení!

1. Vyšroubujte šroub, kterým je topný článek připevněn. Napoprvé použijte šroubovák.



2. Opatrně vytáhněte topný článek směrem dolů.



Nyní můžete vyčistit celý strop trouby. Strop trouby vytřete měkkým hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě a nechte jej vyschnout.

Nasazení topného článku

1. Topný článek instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Ujistěte se, že je topný článek správně namontovaný a nepadá dolů.

### Žárovka trouby

**⚠ Upozornění** Pozor! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

#### Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce, nebo vypněte jistič.

**i** Na dno trouby položte nějakou látku k ochraně žárovky i skleněného krytu.

1. Skleněným krytem otočte směrem doleva a odejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasadíte skleněný kryt.

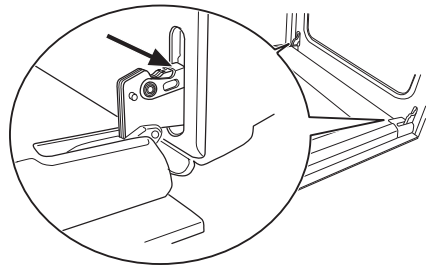
#### Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněnou tabuli můžete demontovat za účelem čištění.

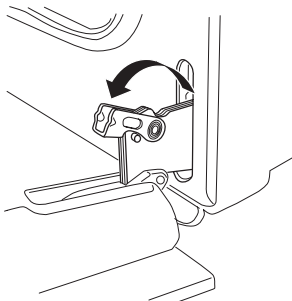
**i** Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněný panel před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

#### Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu

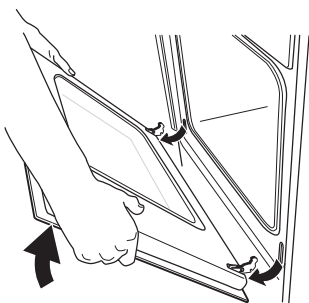
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



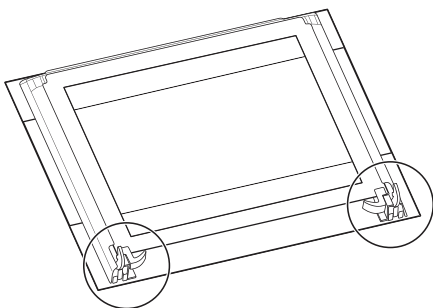
2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



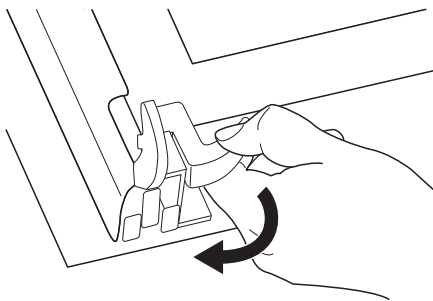
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



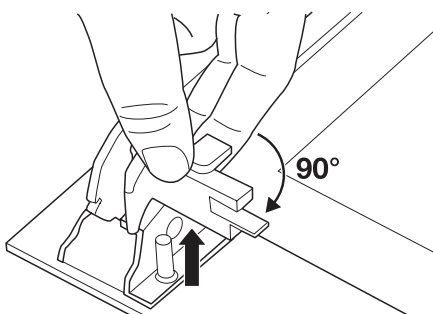
4. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



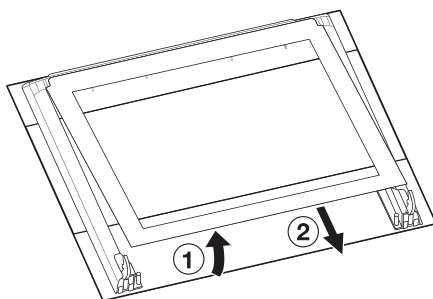
5. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněný panel.



6. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



7. Opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněný panel.



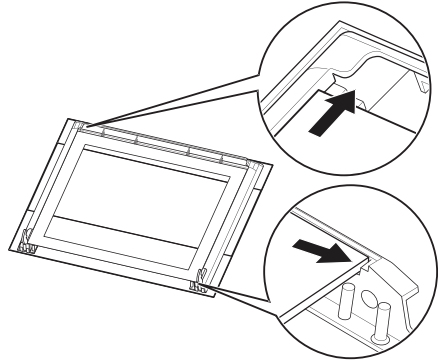
Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

### Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu

Po vyčištění skleněné panelu a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Při montáži skleněného panelu s ozdobným rámem se ujistěte, že je potisk skla na

vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále se ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný. Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do svého umístění (viz obrázek).



## CO DĚLAT, KDYŽ...

**!** **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič. Viz „Denní používání“.
	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na jídle a na vnitřní straně spotřebiče se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo ve spotřebiči příliš dlouho.	Nenechávejte jídlo ve spotřebiči déle než 15–20 minut po dokončení jeho přípravy.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na svého prodejce nebo místní servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

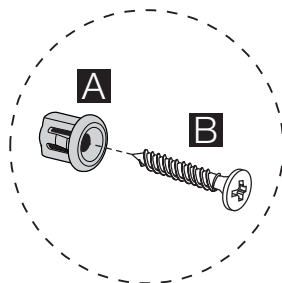
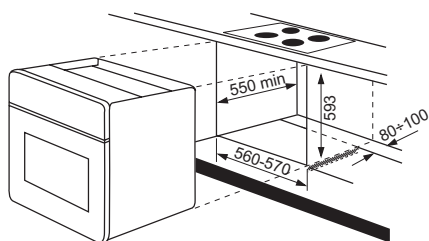
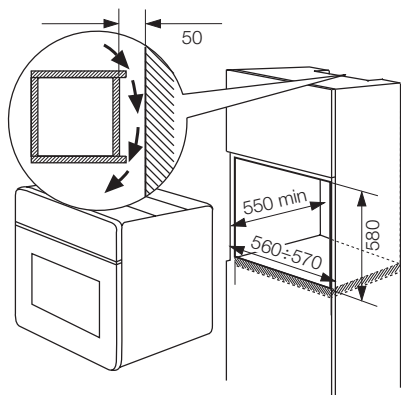
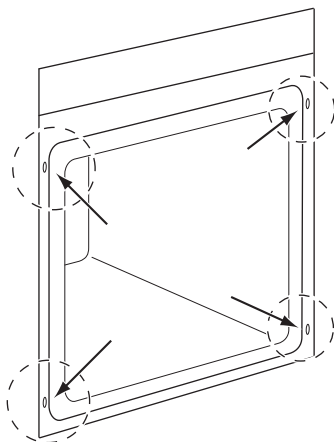
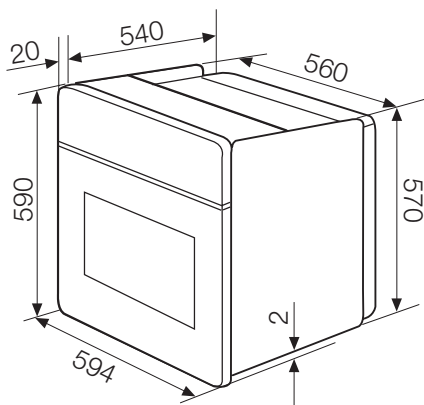
Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## INSTALACE

**!** **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.



### Elektrická instalace

**!** **Upozornění** Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaný a zkušený elektrikář.

**i** Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržением bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a síťovým kabelem.

### Kabel


Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Průřez kabelu viz celkový příkon (uvedený na typovém štítku) a uvedená tabulka:

Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maximálně 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>

Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Zemníci vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

## POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného

místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.



### Obalové materiály

Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Zlikvidujte prosím veškerý obalový materiál ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

## Electrolux. Thinking of you.

Per conoscere meglio il nostro modo di pensare, visitate il sito [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## INDICE

Informazioni per la sicurezza	18	Consigli e suggerimenti utili	24
Descrizione del prodotto	21	Pulizia e cura	28
Preparazione al primo utilizzo	21	Cosa fare se...	31
Utilizzo quotidiano	22	Installazione	32
Funzioni del timer	23	Considerazioni ambientali	33
Funzioni aggiuntive	23		

Con riserva di modifiche



## INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Prima dell'installazione e dell'utilizzo, occorre leggere con attenzione questo manuale:

- Per la propria sicurezza personale e per la sicurezza dei propri oggetti
- Per il rispetto dell'ambiente
- Per un corretto funzionamento del dispositivo.

Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchiatura anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchio stesso.

Il produttore non è responsabile in caso di installazione non corretta o nel caso in cui l'utilizzo provochi danni.

**Sicurezza dei bambini e delle persone fragili**

- Questo apparecchio può essere usato 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'apparecchio, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso del dispositivo e abbiano capito i rischi coinvolti. I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini. Sussiste il rischio di soffocamento o lesioni fisiche.
- Tenere lontani i bambini e gli animali dall'apparecchiatura quando lo sportello è aperto o quando il dispositivo è in funzione. Sussiste il rischio di lesioni o di altre invalidità permanenti.
- Nel caso in cui il dispositivo disponga di una funzione di Blocco tasti (Control Lock) o Blocco Bambini, si prega di servirsene. Evita che i bambini e gli animali

utilizzino in modo involontario il dispositivo.

**Norme di sicurezza generali**

- Non apportare modifiche alle specifiche di questo prodotto. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Dopo ogni utilizzo, spegnere il dispositivo.

**Installazione**

- L'installazione e il collegamento del dispositivo deve essere eseguita esclusivamente da un elettricista qualificato. Contattare un Centro Assistenza autorizzato. Ciò consente di evitare i rischi legati a danni strutturali o lesioni fisiche.
- Controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. Se danneggiato, non collegare l'apparecchio. Se necessario, contattare il fornitore.
- Prima di iniziare a utilizzare il forno, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette, gli adesivi e le pellicole protettive. Non rimuovere la targhetta di identificazione. Questa operazione potrebbe invalidare la garanzia.
- Rispettare rigorosamente le leggi, disposizioni, direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego dell'apparecchio (norme di sicurezza, disposizioni sul riciclaggio, sicurezza elettrica o del gas, ecc.).
- Controllare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica in fase di installazione.

- Si prega di prestare attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura. L'apparecchiatura è pesante. Servirsi sempre di guanti di sicurezza. Non tirare l'apparecchio per la maniglia.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'elettrodomestico 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.
- È necessario disporre di sezionatori idonei: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e i relè.
- Le parti di protezione dagli urti devono essere fissate in modo tale da non essere rimosse senza servirsene di attrezzi.
- Alcune componenti dell'apparecchiatura trasmettono corrente. Avvicinare il più possibile il dispositivo ai mobili e verificare che non vi siano spazi liberi. In questo modo viene ridotto il pericolo di scosse elettriche derivanti da eventuali contatti casuali con le componenti pericolose.
- Prima di installare l'apparecchiatura verificare che all'interno della cucina vi siano le dimensioni corrette per l'incasso.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia installato sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- È necessario rispettare le distanze minime dagli altri apparecchi.
- Installare l'apparecchiatura con la parte superiore e uno dei lati vicini a quella più alta. L'altro fianco deve essere vicino a un'apparecchiatura della stessa altezza.
- L'apparecchiatura non può essere posizionata su una base.
- I forni e i piani di cottura integrati sono provvisti di sistemi di collegamento speciali. Per evitare danni all'apparecchiatura, servirsene unicamente con apparecchiature dello stesso produttore.
- Le informazioni relative alla tensione si trovano sulla targhetta dei dati.
- Utilizzare sempre una presa di corrente collegata a terra e correttamente installata.
- Durante l'allacciamento delle apparecchiature elettriche a prese nelle vicinanze del forno evitare che i cavi rimangano incastrati nello sportello del dispositivo caldo.
- Non utilizzare prese multiple, connettori e prolunghe. Vi è il rischio di incendio.
- Non sostituire o modificare mai il cavo elettrico da soli. Contattare il centro assistenza.
- Evitare di schiacciare o danneggiare la presa (se presente) e il cavo dietro al dispositivo.
- Controllare che il collegamento di corrente sia accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio. Tirare solo la spina - se presente.

### Utilizzare

- Questo apparecchio è destinato solo all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchiatura per uso commerciale e industriale.
- Utilizzare esclusivamente l'apparecchio per uso domestico. Solo così si possono evitare ferimenti alle persone o danni alle cose.
- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o come contenitore.
- Sull'apparecchiatura o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi o materiali infiammabili, né oggetti che si possano fondere facilmente incendiabili (di plastica o alluminio). Si può verificare un'esplosione o un incendio.
- L'interno dell'apparecchio raggiunge temperature elevate durante l'uso. Vi è il rischio di scottature. In fase di inserimento o rimozione di accessori e pentole si prega di indossare i guanti.
- Fare attenzione in fase di estrazione o installazione degli accessori per evitare danni alla smaltatura del forno.
- Tenersi sempre lontano dall'apparecchiatura quando si apre lo sportello o quando il dispositivo è in funzione. Può fuoriuscire vapore caldo. Vi è il rischio di scottature.

### Collegamento elettrico

- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto domestico.

- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura, pertanto un difetto cui opporre il diritto alla garanzia.
- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprirlo con pellicola d'alluminio;
  - Non mettere direttamente acqua calda all'interno dell'apparecchiatura;
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
- Non usare l'apparecchiatura se quest'ultima è a contatto con l'acqua. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Tutte le cotture, anche la grigliatura, devono essere eseguite con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.

### **Manutenzione e pulizia**

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, staccare la spina dell'apparecchio dalla presa.
- Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. Vi è il rischio di scottature. Vi è il rischio che i pannelli di vetro si rompano.
- Tenere sempre l'apparecchio pulito. L'accumulo di grassi o residui di alimenti potrebbe essere causa di incendio.
- Una pulizia regolare evita il deterioramento del rivestimento della superficie.
- Servirsi di un vassoio da cottura per le torte molto umide per evitare che i succhi di frutta causino macchie che potrebbero essere permanenti.
- Per ragioni di sicurezza personale e delle cose, pulire unicamente l'apparecchio con acqua e sapone. Non utilizzare prodotti infiammabili o corrosivi.
- Non pulire l'apparecchio con idropultrici a vapore o ad alta pressione, con oggetti appuntiti, prodotti abrasivi, spugne abrasive e smacchiatori.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni del prodotto. Non spruzzare nulla sulle resistenze e sul sensore del termostato.

- Evitare l'uso di detersivi abrasivi o raschietti metallici per la pulizia del vetro dello sportello. La superficie resistente al calore del vetro interno potrebbe rompersi e frantumarsi.
- Quando i pannelli di vetro dello sportello sono danneggiati, si indeboliscono e si possono rompere. Sarà necessario sostituirli. Contattare il centro assistenza.
- Prestare attenzione quando si rimuove lo sportello dall'apparecchio. Lo sportello è pesante!
- Non pulire lo smalto catalitico (se presente).

### **Pericolo di incendio**

- Aprire lo sportello con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria. Vi è il rischio di incendio.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme vicino all'apparecchiatura quando si apre lo sportello.
- Sull'apparecchiatura o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi o materiali infiammabili, né oggetti che si possano fondere o essere facilmente incendiabili (di plastica o alluminio).

### **Lampadina del forno**

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali selezionate esclusivamente per elettrodomestici! Non possono essere utilizzate per l'illuminazione completa o parziale di stanze della propria abitazione.
- Nel caso in cui sia necessario provvedere alla sostituzione di una delle lampadine, utilizzarne una della stessa potenza e studiata appositamente per essere usata all'interno di elettrodomestici.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di sostituire la lampadina del forno. Rischio di scossa elettrica!

### **Centro assistenza**

- Le riparazioni o i lavori all'apparecchiatura devono essere svolti esclusivamente da un ingegnere autorizzato. Contattare un centro di assistenza autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

### **Smaltimento dell'apparecchiatura**

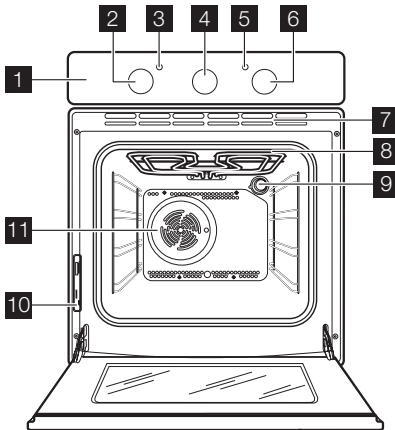
- Per evitare il rischio di danni o lesioni fisiche:

- Staccare la spina dall'alimentazione.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il fermo della porta per evitare che bambini o piccoli animali do-

mestici restino chiusi all'interno dell'apparecchiatura. Alcuni materiali possono creare rischi di soffocamento.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### Vista generale



- 1 Pannello comandi
- 2 Manopola di regolazione della temperatura
- 3 Spia della temperatura
- 4 Timer analogico
- 5 Spia di funzionamento
- 6 Manopola di impostazione delle funzioni del forno
- 7 Aperture di ventilazione
- 8 Grill
- 9 Lampadina del forno
- 10 Targhetta identificativa
- 11 Ventilatore

### Accessori del forno

- **Griglia**  
Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.
- **Teglia piatta**

Per la cottura di torte e biscotti.

- **Leccarda profonda**  
Per cuocere e arrostitire o come piastra di raccolta del grasso.

## PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

**!** **Avvertenza** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

### Pulizia iniziale

- Rimuovere tutte le parti dall'apparecchiatura.
- Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta.

**!** **Attenzione** Non utilizzare prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".


### Preriscaldamento del forno

1. Funzione impostata e temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchio senza alimenti per circa 1 ora.

3. Funzione impostata e temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchio senza alimenti per circa 10 minuti.
5. Funzione impostata e temperatura massima.
6. Lasciare in funzione l'apparecchio senza alimenti per circa 10 minuti.

Ciò consente di bruciare i residui presenti nell'apparecchio. Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Quando si preriscalda l'apparecchio per la prima volta, può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.

## UTILIZZO QUOTIDIANO











 **Avvertenza** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

### Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno su una funzione del forno.
2. Per regolare la temperatura, ruotare la manopola della temperatura.  
La spia di accensione si illumina mentre l'apparecchiatura è in funzione.  
La spia di controllo della temperatura si accende quando aumenta la temperatura dell'apparecchiatura.

3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare la manopola di regolazione delle funzioni del forno e la manopola di regolazione della temperatura in posizione off.

### Funzioni del forno

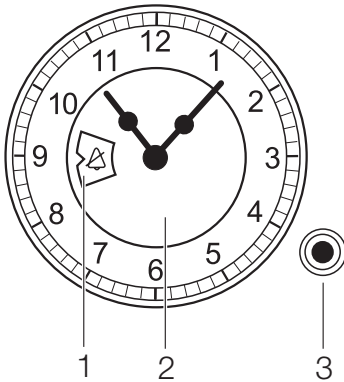
	Funzione del forno	Uso
	Posizione "OFF"	L'apparecchio è spento.
	Lampadina del forno	Si accende senza funzioni di cottura attivate.
	Cottura tradizionale	Il calore arriva sia dalla resistenza superiore che da quella inferiore. Per cuocere e arrostitire su un solo piano del forno.
	Resistenza superiore	Riscalda solo dall'alto del forno. Per completare la cottura di alimenti.
	Resistenza di riscaldamento inferiore	Riscalda solo dal fondo del forno. Per cuocere dolci con basi croccanti o friabili.
	Grill	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in piccole quantità nella parte centrale del grill. Per preparare i toast.
	Doppio Grill	L'elemento grill è acceso. Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità. Per preparare i toast.
	Cottura al grill ventilato	In questo caso l'elemento grill e la ventola del forno funzionano uno dopo l'altra, in modo che l'aria calda circoli attorno agli alimenti. Per la cottura di grossi pezzi di carne. <b>La temperatura massima per questa funzione è di 200 °C.</b>
	Cottura ventilata	Per arrostitire o arrostitire e cuocere alimenti che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di un ripiano senza trasferimento di sapori.
	Scongelamento	Scongelamento di alimenti surgelati. La manopola di regolazione della temperatura deve essere in posizione Off.

## FUNZIONI DEL TIMER

### Timer analogico

Il timer ha queste funzioni:

- Ora
- Fine della cottura




- 1 Spioncino
- 2 Manopola
- 3 Impostazione delle manopole

### Impostazione dell'ora

Impostare l'ora del giorno, premere e girare la manopola di regolazione in senso antiorario finché le lancette dell'orologio si trovano nella giusta posizione. Dopo aver impostato l'ora, lasciare che il pomello di impostazione si sposti nella sua posizione iniziale oppure tirarlo indietro con cautela.


### Impostazione normale

In questa posizione si aziona l'apparecchiatura manualmente. Il programmatore di fine cottura è spento.

- Ruotare il pomello impostazioni in senso antiorario, finché viene mostrato nello spioncino .


### Disattivazione del segnale acustico

In questa posizione non ci sono segnali acustici dopo la disattivazione dell'apparecchiatura.

- Ruotare il pomello impostazioni in senso antiorario, finché viene mostrato nello spioncino .


### Fine della cottura

Usare l'impostazione dell'orario di spegnimento automatico del forno.

-  Usare solo per alimenti che non devono essere mescolati o controllati durante la cottura.

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Ruotare il pomello impostazioni in senso antiorario, finché l'ora di spegnimento necessaria (in minuti) viene mostrata nello spioncino della manopola. Il conto alla rovescia incomincia.
3. Alla scadenza del termine, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si disattiva.

### Cancellazione Fine della cottura

1. Ruotare il pomello impostazioni in senso antiorario finché  viene visualizzato nello spioncino.

## FUNZIONI AGGIUNTIVE

### Ventilatore di raffreddamento

Il ventilatore si accende automaticamente per tenere fresche le superfici dell'apparecchiatura. Dopo lo spegnimento dell'apparecchiatura, il ventilatore continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

### Termostato di sicurezza

Per evitare il pericoloso surriscaldamento (dovuto all'uso sbagliato dell'apparecchiatura o ad elementi difettosi), il forno è dotato di un termostato di sicurezza che spegne l'apparecchiatura. Il forno si riaccende automaticamente al calare della temperatura.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

- Il forno presenta quattro livelli di inserimento. Contare i livelli dei ripiani dal basso dell'apparecchio.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un locale pieno di vapore mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Riduce il tempo di cottura e il consumo di energia al massimo
- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sullo sportello di vetro. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre lo sportello 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 ricoprirlo con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare il rivestimento smaltato.
- Se si inseriscono due teglie contemporaneamente, lasciare un livello di inserimento vuoto tra le due.

### Cottura di carne e pesce

- Non cuocere carne di peso inferiore a 1 kg. La cottura di pezzi troppo piccoli essicca la carne.
- Perché la carne venga ben cotta all'esterno e rimanga succosa all'interno, regolare la temperatura tra 200 °C e 250 °C.
- Per carne bianca, pollame e pesce, regolare la temperatura tra 150°C e 175°C.
- Utilizzare un vassoio di raccolta per gli alimenti molto grassi per evitare che il forno si macchi in modo permanente.
- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla per evitare che il succo fuoriesca.
- Per evitare che la formazione eccessiva di fumo nel forno durante la cottura della carne, aggiungere un po' di acqua nel vassoio di raccolta. Per evitare che il fumo condensi, aggiungere acqua mano a mano che si asciuga.

### Tempi di cottura



I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dalla consistenza e dal volume. Le prime volte in cui si utilizza il forno, è opportuno controllare l'andamento della cottura. Durante l'uso dell'apparecchiatura, trovare le impostazioni migliori (calore, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità.

### Cottura di dolci

- La temperatura migliore per la cottura dei dolci è compresa tra 150 °C e 200 °C.
- Preriscaldare il forno per circa 10 minuti prima di infornare.
- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi i 3/4 del tempo di cottura impostato.

### Tabella per la cottura al forno ed arrosto



#### TORTE E DOLCI

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Cottura 	Temp. [°C]	Cottura 	Temp. [°C]		
Ricette ottenute con sbattitori	2	170	2 (1 e 3)	160	45-60	In stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	2	170	2 (1 e 3)	160	24-34	In stampo per dolci
Torta di formaggio con latticello	1	170	2	160	60-80	In stampo per dolci da 26 cm
Torta di mele (Apple pie)	1	170	2 (1 e 3)	160	100-120	2 stampi per torta da 20 cm sulla stessa griglia

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Cottura 	Temp. [°C]	Cottura 	Temp. [°C]		
Strudel	2	175	2	150	60-80	Sulla piastra da forno
Crostata	2	170	2	160	30-40	In stampo per dolci da 26 cm
Torta di frutta	2	170	2	155	60-70	In stampo per dolci da 26 cm
Pan di Spagna (pan di Spagna senza grassi)	2	170	2	160	35-45	In stampo per dolci da 26 cm
Dolce di Natale/ Torta di frutta ricca	2	170	2	160	50-60	In stampo per dolci da 20 cm
Plum cake	2	170	2	160	50-60	In stampo per il pane <sup>1)</sup>
Pasticcini	3	170	3 (1 e 3)	160	20-30	Sulla piastra da forno
Biscotti	3	150	3	150	20-30	Sulla piastra da forno <sup>1)</sup>
Meringhe	3	100	3	100	90-120	Sulla piastra da forno
Focaccine	3	190	3	180	15-20	Sulla piastra da forno <sup>1)</sup>
Cavoli	3	190	3	180	25-35	Sulla piastra da forno <sup>1)</sup>
Tortine alla piastra	3	180	2	170	45-70	In stampo per dolci da 20 cm
Pasticcini per il tè	1 o 2	180	2	170	40-55	Sinistra + destra in stampo per dolci da 20 cm

1) Preriscaldare per 10 minuti.

## PANE E PIZZA

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Cottura 	Temp. [°C]	Cottura 	Temp. [°C]		
Pane bianco	1	190	1	190	60-70	1-2 pezzi, ciascuno da 500 gr. <sup>1)</sup>
Pane di segale	1	190	1	180	30-45	In stampo per il pane
Panini	2	190	2 (1 e 3)	180	25-40	6-8 panini su piastra da forno <sup>1)</sup>
Pizza	1	190	1	190	20-30	Su leccarda <sup>1)</sup>
Focaccine tonde	3	200	2	190	10-20	Sulla piastra da forno <sup>1)</sup>



1) Preriscaldare per 10 minuti.

## FLAN



TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Cottura 	Temp. [°C]	Cottura 	Temp. [°C]		
Flan di pasta	2	180	2	180	40-50	In stampo
Sfornato di verdure	2	200	2	175	45-60	In stampo
Quiche	1	190	1	190	40-50	In stampo
Lasagne	2	200	2	200	25-40	In stampo
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	In stampo
Focaccine di carne	2	220	2	210	20-30	Stampo 6 focaccine <sup>1)</sup>

1) Preriscaldare per 10 minuti.


## CARNE

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Cottura 	Temp. [°C]	Cottura 	Temp. [°C]		
Manzo	2	200	2	190	50-70	Su griglia e leccarda
Maiale	2	180	2	180	90-120	Su griglia e leccarda
Vitello	2	190	2	175	90-120	Su griglia e leccarda
Roast beef inglese al sangue	2	210	2	200	44-50	Su griglia e leccarda
Roast beef inglese a cottura media	2	210	2	200	51-55	Su griglia e leccarda
Roast beef inglese ben cotto	2	210	2	200	55-60	Su griglia e leccarda
Spalla di maiale	2	180	2	170	120-150	Su leccarda
Stinco di maiale	2	180	2	160	100-120	2 pezzi su leccarda
Agnello	2	190	2	190	110-130	Cosciotto
Pollo	2	200	2	200	70-85	Intero su leccarda
Tacchino	1	180	1	160	210-240	Intero su leccarda
Anatra	2	175	2	160	120-150	Intero su leccarda
Oca	1	175	1	160	150-200	Intero su leccarda
Coniglio	2	190	2	175	60-80	Tagliare a pezzi
Lepre	2	190	2	175	150-200	Tagliare a pezzi
Fagiano	2	190	2	175	90-120	Intero su leccarda

## PESCE


TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Cottura 	Temp. [°C]	Cottura 	Temp. [°C]		
Trota/Orata	2	190	2 (1 e 3)	175	40-55	3-4 pesci
Tonno/Salmone	2	190	2 (1 e 3)	175	35-60	4-6 filetti



### Cottura al grill

 Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di infornare.

TIPO DI ALIMENTO	Quantità		Cottura a grill		Durata di cottura minuti 	
	Pezzi	gr	livello 	Temp. (°C)	1° lato	2° lato
Bistecche di filetto	4	800	3	250	12-15	12-14
Bistecche di manzo	4	600	3	250	10-12	6-8
Salsicce	8	/	3	250	12-15	10-12
Arista di maiale	4	600	3	250	12-16	12-14
Pollo (tagliato a metà)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Spiedini	4	/	3	250	10-15	10-12
Petto di pollo	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Filetto di pesce	4	400	3	250	12-14	10-12
Toast	4-6	/	3	250	5-7	/
Pane tostato	4-6	/	3	250	2-4	2-3

### Grill + Ventilato

 **Avvertenza** Utilizzare questa funzione con una temperatura massima di 200°C.

TIPO DI PIATTO	Quantità		Cottura al grill		Tempi di cottura in minuti 	
	Pezzi	g	Livello 	Temp. (°C)	1° lato	2° lato
Rotoli (tacchino)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pollo (tagliato a metà)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Fusi di pollo	6	-	3	200	15-20	15-18
Quaglia	4	500	3	200	25-30	20-25
Verdure gratinate	-	-	3	200	20-25	-
pezzi. Scaloppine	-	-	3	200	15-20	-

TIPO DI PIATTO	Quantità		Cottura al grill		Tempi di cottura in minuti ⌚	
	Pezzi	g	Livello 	Temp. (°C)	1° lato	2° lato
Sgombro	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Tranci di pesce	4-6	800	3	200	12-15	8-10

### Informazioni sulle acrilamidi

**Importante** Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le

acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

## PULIZIA E CURA

**!** **Avvertenza** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

- Pulire il lato anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detergente.
- Per la pulizia delle superfici in metallo utilizzare i normali prodotti in commercio.
- Pulire la parte interna del forno dopo ogni utilizzo in modo da evitare la formazione di incrostazioni.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forni.
- Dopo ogni utilizzo, pulire tutti gli accessori del forno (con un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detergente) e asciugarli con cura.
- Non pulire gli accessori in materiale antiaderente con detergenti aggressivi o con oggetti appuntiti e non metterli in lavastoviglie perché il rivestimento antiaderente potrebbe deteriorarsi!

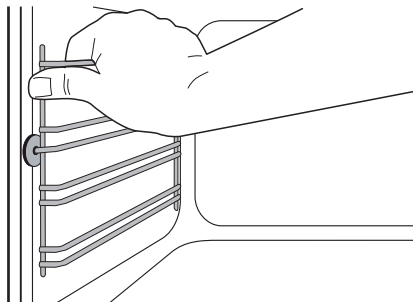
### Pulizia delle guarnizioni della porta

- Eseguire regolarmente delle verifiche della guarnizione. La guarnizione della porta è disposta lungo il perimetro dello sportello del forno. Non utilizzare il dispositivo se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare il Centro Assistenza.
- Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali di pulizia.

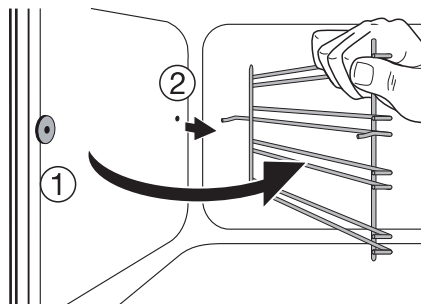
### Guide di estrazione

#### Smontaggio delle guide di estrazione

1. Tirare la parte anteriore della guida per estrarla dalla parete laterale del forno,



2. quindi fare altrettanto con la parte posteriore e rimuoverla dal forno.



#### Installazione delle guide di estrazione

Per installare le guide di estrazione seguire la procedura in ordine inverso.

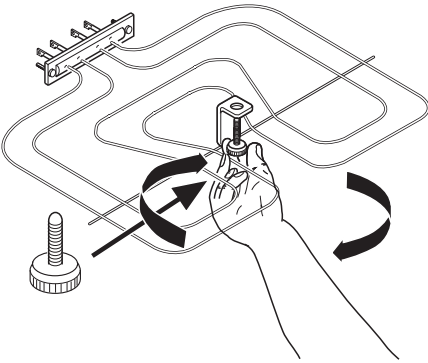
**i** Le estremità arrotondate delle guide devono essere rivolte in avanti!

## Parte superiore del forno

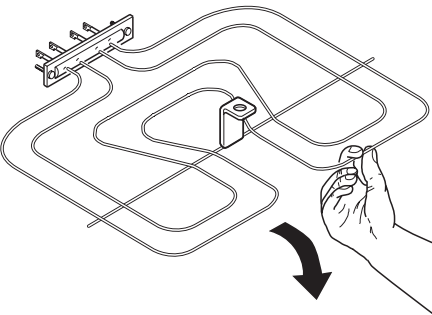
La resistenza superiore può essere tolta per facilitare la pulizia della parete superiore.

**⚠ Avvertenza** Disattivare l'apparecchiatura prima di togliere la resistenza. Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio di scottature!

1. Estrarre la vite che tiene fissata la resistenza. All'inizio servirsi di un cacciavite.



2. Tirare delicatamente la resistenza verso il basso.



Sarà quindi possibile pulire la parete superiore del forno.

Pulire la parete superiore del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata e lasciarlo asciugare.

Come installare la resistenza

1. Per installare la resistenza eseguire al contrario la procedura indicata. Verificare che la resistenza sia stata installata correttamente e che non cada.

## Lampadina del forno

**⚠ Avvertenza** Fare attenzione! Rischio di scossa elettrica!

### Prima di sostituire la lampadina del forno:

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

**i** Per proteggere la lampadina del forno e la calotta di vetro stendere un panno sul fondo del forno.

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 da forno.
4. Rimontare la calotta di vetro.

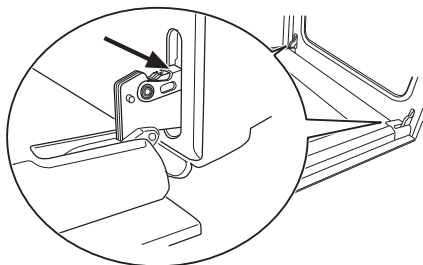
## Pulizia dello sportello del forno

Lo sportello del forno è dotato di due pannelli di vetro. È possibile rimuovere lo sportello e i pannelli di vetro interni per pulirli.

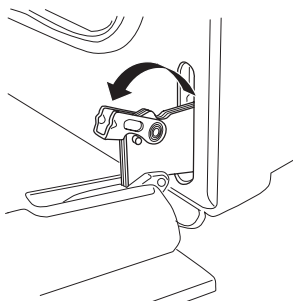
**i** Lo sportello del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere il pannello di vetro interno prima di togliere lo sportello del forno.

## Rimozione dello sportello del forno e del pannello di vetro

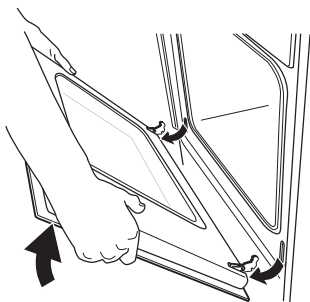
1. Aprire completamente lo sportello ed afferrare le due cerniere.



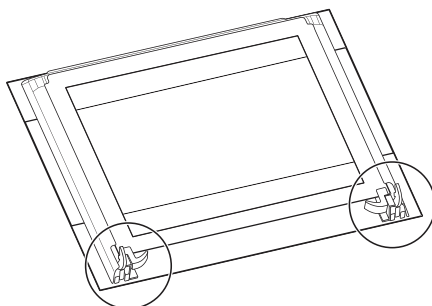
2. Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.



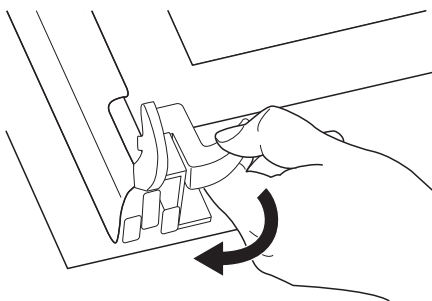
3. Chiudere lo sportello del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Tirare in avanti lo sportello sfilandolo dalla sua sede.



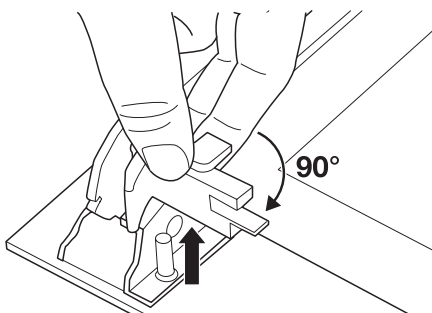
4. Appoggiare lo sportello su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



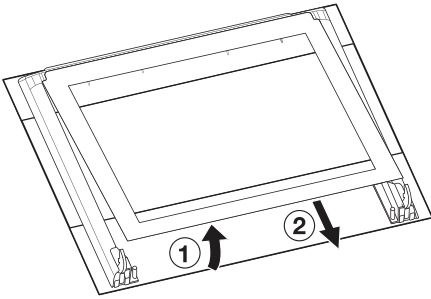
5. Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello di vetro interno.



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.



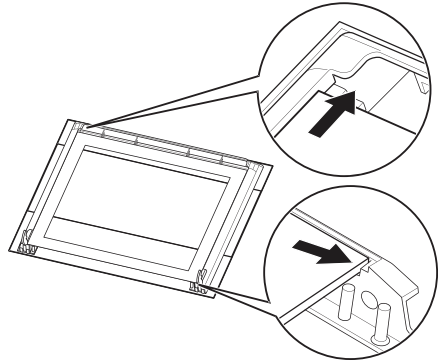
Pulire il pannello di vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli in vetro facendo attenzione.

### Installazione dello sportello e dei pannelli di vetro

Al termine della pulizia, rimontare i pannelli di vetro e lo sportello del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo l'ordine inverso.

Quando si installa il pannello con telaio decorativo, accertarsi che la serigrafia sia sul

lato interno dello sportello. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice dei pannelli di vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto. Accertarsi di installare i pannelli di vetro interni nelle sedi corrette (fare riferimento all'immagine).



## COSA FARE SE...

**!** **Avvertenza** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non scalda.	L'apparecchio è disattivato.	Attivare l'elettrodomestico. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
	È scattato il salvavita dell'impianto domestico.	Controllare il fusibile. Se il fusibile è scattato più volte, rivolgersi ad 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 nell'elettrodomestico.	Gli alimenti sono stati lasciati nell'apparecchio troppo a lungo.	Non lasciare i piatti all'interno dell'apparecchiatura per più di 15-20 minuti dopo il termine della cottura.

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

Consigliamo di annotarli in questo spazio:

dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità del forno.

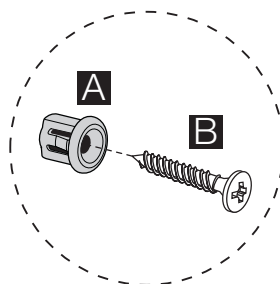
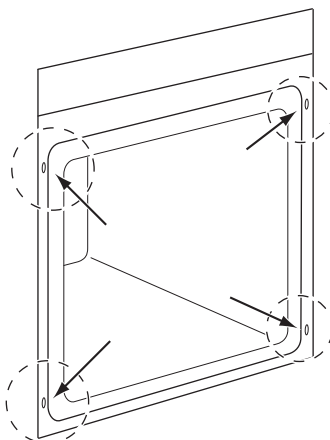
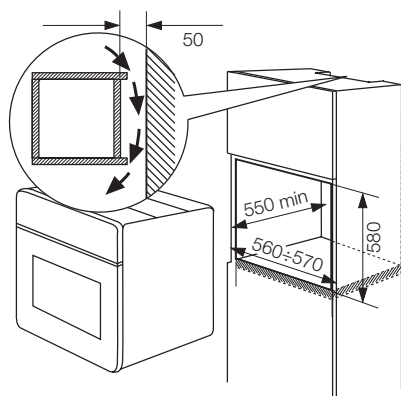
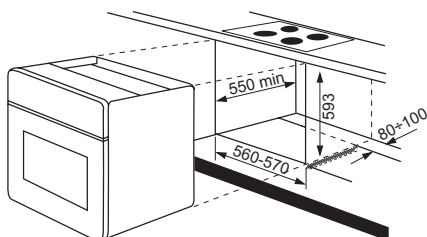
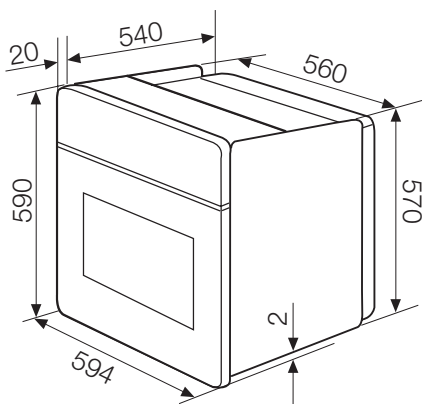
Modello (MOD.) .....

Numero Prodotto (PNC) .....

Numero di serie (S.N.) .....


## INSTALLAZIONE

**!** **Avvertenza** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".



## Installazione dell'impianto elettrico

 **Avvertenza** L'installazione dell'impianto elettrico deve essere eseguita da personale qualificato e competente.

 Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Sicurezza".

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

### Il 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) e alla tabella:


Potenza totale	Sezione del cavo
Massimo 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Massimo 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
Massimo 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

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

## CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di

questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

 **Materiale di imballaggio**  
Tutti i materiali utilizzati sono ecologici e riciclabili I componenti in plastica sono identificati mediante marchi quali PE, PS ecc. Smaltire il materiale di imballaggio negli appositi contenitori presso gli impianti locali di smaltimento dei rifiuti.

## Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## CONTENTS

Safety information	34	Helpful hints and tips	39
Product description	37	Care and cleaning	44
Before first use	37	What to do if...	47
Daily use	37	Installation	47
Clock functions	38	Environment concerns	49
Additional functions	39		

Subject to change without notice



## SAFETY INFORMATION

Before the installation and use, read this manual carefully:

- For your personal safety and the safety of your property
- For the respect of the environment
- For the correct operation of the appliance.

Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it.

The manufacturer is not responsible if incorrect installation or use results in damage.

**Children and vulnerable people safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or physical injury.
- Keep children and animals away from the appliance when the door is open or the appliance is in operation. There is the risk of injury or other permanent disability.
- If the appliance has Child Lock or Key Lock (Control Lock) function, use it. It prevents children and animals from accidental operation of the appliance.

**General safety**

- Do not change the specifications of this appliance. There is the risk of injury and damage to the appliance.

- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Switch off the appliance after each use.

**Installation**

- Only an approved electrician can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical or gas safety rules etc.).
- Make sure that the appliance is disconnected from the power supply during the installation.
- Be careful when you move the appliance. The appliance is heavy. Always use safety gloves. Do not pull the appliance by the handle.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw

type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The shock protection parts must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- Some parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture and make sure that there are no free spaces. It prevents electrical shock because you cannot accidentally touch dangerous parts.
- Before the installation, make sure that the kitchen cabinet has the recess dimensions applicable.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- Keep the minimum distances to the other appliances and units.
- Install the appliance with its back and one side close to the higher appliance. The other side must be close to appliance with the same height.
- The appliance cannot be positioned on a base.
- Built in ovens and built in cooking surfaces are attached with special connection system. To prevent damage to the appliance, only use an appliance with the appliances from the same manufacturer.

### Electrical connection

- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical data on the rating plate agree with your domestic power supply.
- Information on the voltage is on the rating plate.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- When you connect electrical appliances to mains sockets, do not let cables touch or come near the hot appliance door.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is the risk of fire.
- Do not replace or change the mains cable. Contact the service centre.
- Make sure not to squash or cause damage to the mains plug (if applicable) and cable behind the appliance.
- Make sure that the mains connection is accessible after the installation.

- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug – if applicable.

### Use

- The appliance is only for domestic use. Do not use the appliance for commercial and industrial use.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks. This is to prevent physical injury to persons or prevent damage to property.
- Do not use the appliance as a work surface or storage surface.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance. There is the risk of explosion or fire.
- The interior of the appliance becomes hot during use. There is the risk of burns. Use gloves when you insert or remove the accessories or pots.
- Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the oven enamel.
- Always stay away from the appliance when you open the door while the appliance is in operation. Hot steam can release. There is the risk of skin burns.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance so it is not a defect in the sense of the warranty law.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put any objects directly on the appliance floor and do not cover it with aluminium foil;
  - do not put hot water directly into the appliance;
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not apply pressure on the open door.
- Always close the appliance door when you cook, even while grilling.

### Care and cleaning

- Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the appliance from the power supply.
- Before maintenance, make sure that the appliance is cold. There is the risk of burns. There is the risk that the glass panels can break.
- Keep the appliance clean at all times. A build-up of fats or other foodstuff can result in a fire.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating
- Use a deep baking tray for very moist cakes to prevent that fruit juices cause stains that can be permanent.
- For your personal safety and the safety of your property, only clean the appliance with water and a soap. Do not use flammable products or products that can cause corrosion.
- Do not clean the appliance with steam cleaners, high-pressure cleaners, sharp objects, abrasive cleaning agents, abrasive sponges and stain removers
- If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer.
- Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can break and shatter.
- When the door glass panels are damaged they become weak and can break. You must replace them. Contact the service centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Do not clean catalytic enamel (if applicable).

### Risk of fire

- Open the door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air. There is the risk of fire.

- Do not let sparks or open flames come near the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance.

### Oven lamp

- Bulb lamps used in this appliance are special lamps selected for household appliances use only. They cannot be used for the full or partial illumination of a household room.
- If it becomes necessary to replace the lamp use one of the same power and specifically designed for household appliances only.
- Disconnect the appliance from the power supply before the replacement of the oven lamp. There is the risk of electrical shock.

### Service centre

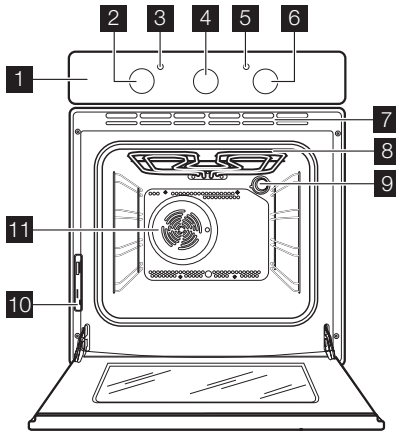
- Only an approved engineer can repair or work on the appliance. Contact an approved service centre.
- Use only original spare parts.

### Disposal of the appliance

- To prevent the risk of physical injury or damage
  - Disconnect the appliance from the power supply.
  - Cut off the mains cable and discard it.
  - Discard the door catch. This prevents children or small animals from being closed inside of the appliance. There is the risk of suffocation.

## PRODUCT DESCRIPTION

### General overview



- 1 Control panel
- 2 Temperature control knob
- 3 Temperature indicator
- 4 Analog timer
- 5 Power indicator
- 6 Oven function control knob
- 7 Ventilation openings
- 8 Grill
- 9 Oven lamp
- 10 Rating plate
- 11 Fan

### Oven accessories

- **Wire shelf**

For cookware, cake tins, roasts.

- **Flat baking tray**

For cakes and biscuits.

- **Deep roasting pan**

To bake and roast or as pan to collect fat.

## BEFORE FIRST USE


**Warning!** Refer to "Safety information" chapter.


### Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.


**Caution!** Do not use abrasive cleaning agents! This can damage the surface. Refer to chapter "Care and Cleaning".

### Pre-heating

1. Set function  and maximum temperature.
2. Let the appliance operate without the food for approximately 1 hour.

3. Set function  and maximum temperature.

4. Let the appliance operate without the food for approximately 10 minutes.

5. Set function  and maximum temperature.

6. Let the appliance operate without the food for approximately 10 minutes.

This is to burn off the residue in the appliance. The accessories can become more hot than usually. When you pre-heat the appliance for the first time, the appliance can make an odour and smoke. This is the usual effect. Make sure the airflow is sufficient.

## DAILY USE











**Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

### Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.

2. Turn the knob for the temperature to a temperature.  
The power indicator comes on while the appliance operates.  
The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

**Oven functions**

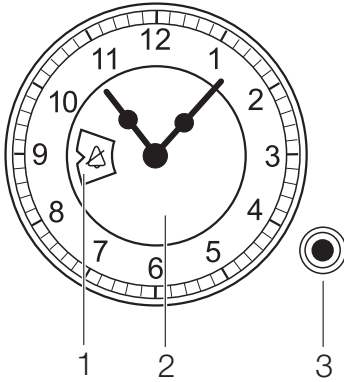
	Oven function	Application
	OFF position	The appliance is off.
	Oven lamp	Lights up without any cooking function.
	Conventional cooking	Heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level.
	Top heating element	Heats only from the top of the oven. To finish cooked food.
	Bottom heating element	Heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases.
	Grill	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toasts.
	Dual grill	The full grill element is on. To grill flat food items in large quantities. To make toasts.
	Thermal grilling	The grill element and the oven fan operate one after the other and circulate hot air around the food. To cook large pieces of meat. <b>Maximum temperature for this function is 200 °C.</b>
	Fan cooking	To roast or roast and bake the food with the same necessary cooking temperature, using more than one shelf, without flavour transference.
	Defrost	Thaws frozen food. The temperature control knob must be in the off position.

**CLOCK FUNCTIONS**

**Analog timer**

The timer has these functions:

- Time of day
- End of cooking programmer



- 1 Window
- 2 Dial
- 3 Settings knob

### Setting the time of day

To set the time of day, push and turn the settings knob counterclockwise, until the clock hands are in the necessary position. After you set the time, let the settings knob move to its initial position or carefully pull back.

### Normal setting

In this position you operate the appliance manually. The End of cooking programmer is off.


## ADDITIONAL FUNCTIONS

### Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan switches on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you switch off the appliance, the cooling fan continues to operate until the appliance cools down.


### Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (due to incorrect use of the appliance or defective

- Turn settings knob counterclockwise, until  shows in the window.


### Deactivating the acoustic signal

In this position there is no acoustic signal after the appliance deactivates.

- Turn settings knob counterclockwise, until  shows in the window.


### End of cooking programmer

Use it to set the automatic switch-off time for an oven function.

-  Use it only for food which you do not have to mix or monitor during the cooking procedure.

1. Set an oven function and the temperature.
2. Turn settings knob counterclockwise, until the necessary switch-off time (in minutes) shows in the window of the dial. The countdown starts.
3. After the time period is completed, a signal sounds. The appliance deactivates.

### Cancelling End of cooking programmer

1. Turn the settings knob in extended position counterclockwise until  shows in the window.

components), the oven has a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

## HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and

keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.

- Moisture can condense in the appliance or on the glass doors. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, run the appliance for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not cover the components with aluminium foil when you cook. This can change the baking results and damage the enamel coating.

**Baking cakes**

- The best temperature for baking cakes is between 150°C and 200°C.
- Preheat the oven for approximately 10 minutes before baking.
- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one level empty between them.

**Cooking meat and fish**

- Do not cook meat with weight below 1 kg. Cooking too small quantities makes the meat too dry.



- To keep the red meat well cooked outside and juicy inside set the temperature between 200°C-250°C.
- For white meat, poultry and fish set the temperature between 150°C-175°C.
- Use a dripping pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the dripping pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.



**Cooking times**

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

**Baking and roasting table**



**CAKES**

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	2 (1 and 3)	160	45-60	In cake mould
Shortbread dough	2	170	2 (1 and 3)	160	24-34	In cake mould
Butter-milk cheese cake	1	170	2	160	60-80	In cake mould 26 cm
Apple cake (Apple pie)	1	170	2 (1 and 3)	160	100-120	2 cake moulds of 20 cm on the wire shelf
Strudel	2	175	2	150	60-80	On baking tray
Jam-tart	2	170	2	160	30-40	In cake mould 26 cm
Fruit cake	2	170	2	155	60-70	In cake mould 26 cm

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Sponge cake (Fatless sponge cake)	2	170	2	160	35-45	In cake mould 26 cm
Christmas cake/Rich fruit cake	2	170	2	160	50-60	In cake mould 20 cm
Plum cake	2	170	2	160	50-60	In bread tin <sup>1)</sup>
Small cakes	3	170	3 (1 and 3)	160	20-30	On flat baking tray
Biscuits	3	150	3	150	20-30	On flat baking tray <sup>1)</sup>
Meringues	3	100	3	100	90-120	On flat baking tray
Buns	3	190	3	180	15-20	On flat baking tray <sup>1)</sup>
Choux	3	190	3	180	25-35	On flat baking tray <sup>1)</sup>
Plate tarts	3	180	2	170	45-70	In cake mould 20 cm
Victoria sandwich	1 or 2	180	2	170	40-55	Left + right in cake mould 20 cm



1) Preheat for 10 minutes.



## BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60-70	1-2 pieces, 500 gr one piece <sup>1)</sup>
Rye bread	1	190	1	180	30-45	In bread tin
Bread rolls	2	190	2 (1 and 3)	180	25-40	6-8 rolls on flat baking tray <sup>1)</sup>
Pizza	1	190	1	190	20-30	On deep roasting pan <sup>1)</sup>
Scones	3	200	2	190	10-20	On flat baking tray <sup>1)</sup>

1) Preheat for 10 minutes.



## FLANS

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Pasta flan	2	180	2	180	40-50	In mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45-60	In mould
Quiches	1	190	1	190	40-50	In mould
Lasagne	2	200	2	200	25-40	In mould



TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	In mould
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 pudding mould <sup>1)</sup>

1) Preheat for 10 minutes.


## MEAT

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50-70	On oven shelf and deep roasting pan
Pork	2	180	2	180	90-120	On oven shelf and deep roasting pan
Veal	2	190	2	175	90-120	On oven shelf and deep roasting pan
English roast beef rare	2	210	2	200	44-50	On oven shelf and deep roasting pan
English roast beef medium	2	210	2	200	51-55	On oven shelf and deep roasting pan
English roast beef well done	2	210	2	200	55-60	On oven shelf and deep roasting pan
Shoulder of pork	2	180	2	170	120-150	On deep roasting pan
Shin of pork	2	180	2	160	100-120	2 pieces on deep roasting pan
Lamb	2	190	2	190	110-130	Leg
Chicken	2	200	2	200	70-85	Whole on deep roasting pan
Turkey	1	180	1	160	210-240	Whole on deep roasting pan
Duck	2	175	2	160	120-150	Whole on deep roasting pan
Goose	1	175	1	160	150-200	Whole on deep roasting pan
Rabbit	2	190	2	175	60-80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150-200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90-120	Whole on deep roasting pan

## FISH


TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Trout/Sea bream	2	190	2 (1 and 3)	175	40-55	3-4 fishes
Tuna fish/Salmon	2	190	2 (1 and 3)	175	35-60	4-6 fillets



## Grilling

 Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes 	
	Pieces	g	level 	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Beef steaks	4	600	3	250	10-12	6-8
Sausages	8	/	3	250	12-15	10-12
Pork chops	4	600	3	250	12-16	12-14
Chicken (cut in 2)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabs	4	/	3	250	10-15	10-12
Breast of chicken	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fish Fillet	4	400	3	250	12-14	10-12
Toasted sandwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

## Thermal grilling

 **Warning!** Use this function with a maximum temperature of 200°C.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes 	
	Pieces	g	level 	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Rolled joints (turkey)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Chicken (cut in two)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Chicken drumsticks	6	-	3	200	15-20	15-18
Quail	4	500	3	200	25-30	20-25
Vegetable gratin	-	-	3	200	20-25	-
pieces. Scallops	-	-	3	200	15-20	-
Mackerel	2-4	-	3	200	15-20	10-15

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes 🕒	
	Pieces	g	level 📏	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Fish slices	4-6	800	3	200	12-15	8-10

**Information on acrylamides**

**Important!** According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch),

acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

**CARE AND CLEANING**

**⚠ Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!

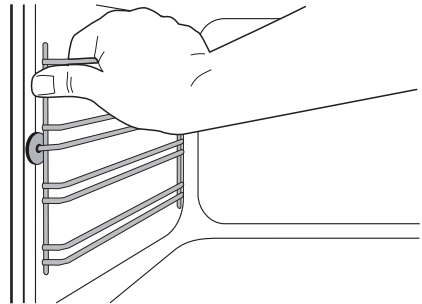
**Cleaning the door gasket**

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket refer to the general information about the cleaning.

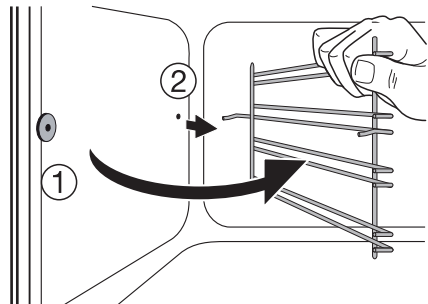
**Shelf Support Rails**

**Removing the shelf support rails**

1. Pull the front of the shelf support rail away from the side wall.



2. Pull the rear shelf support rail away from the side wall and remove it.



**Installing the shelf support rails**

Install the shelf support rails in opposite sequence.

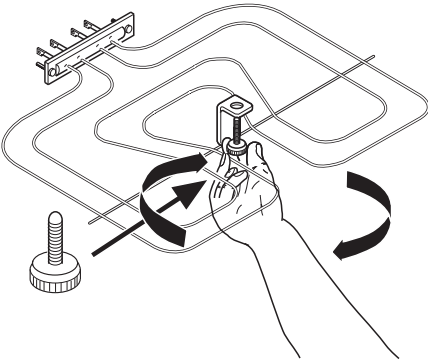
**i** The rounded ends of the shelf support rails must point to the front!

**Oven ceiling**

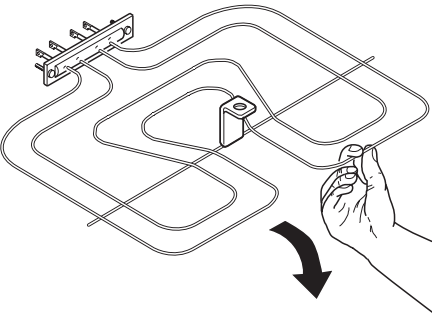
You can remove the heating element on the oven ceiling to clean the oven ceiling easily.

**Warning!** Deactivate the appliance before you remove the heating element. Make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns!

1. Remove the screw which holds the heating element. At first time, use a screwdriver.



2. Carefully pull the heating element down.



At this time you can clean the oven ceiling.

Clean the oven ceiling with a soft cloth with warm water and cleaning agent and let it dry.

Installing the heating element

1. Install the heating element in opposite sequence.

Make sure that the heating element is correctly installed and it does not fall down.

### Oven lamp

**Warning!** Be careful! There is the risk of electrical shock!

#### Before you change the oven lamp:

- Switch off the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or switch off the circuit breaker.

**i** Put a cloth on the bottom of the oven for protection of the oven light and glass cover.

1. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with applicable 300°C heat-resistant oven light bulb.  
Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

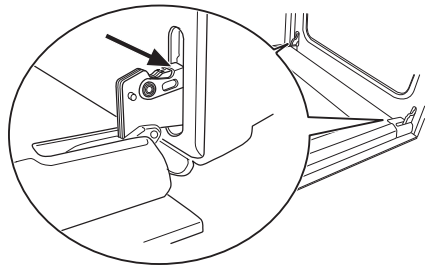
#### Cleaning the oven door

The oven door has two panels of glass. You can remove the oven door and the internal panel of glass to clean it.

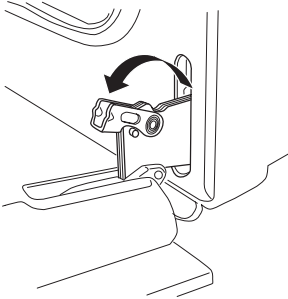
**i** The oven door can close if you try to remove the internal panel of glass before you remove the oven door.

#### Removing the oven door and the glass panel

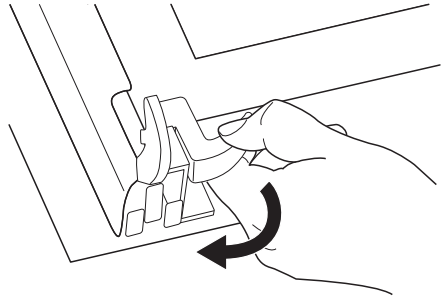
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



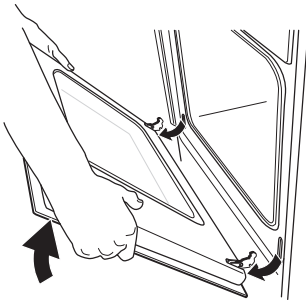
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



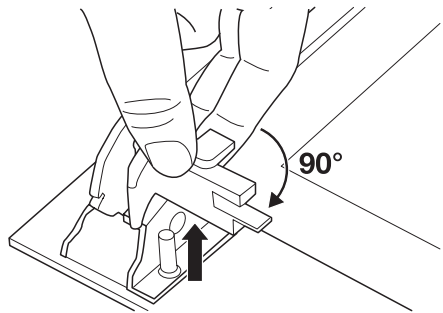
5. Release the locking system to remove the internal panel of glass.



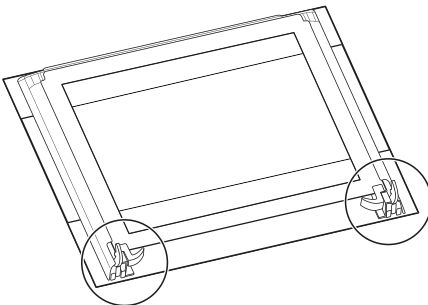
3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



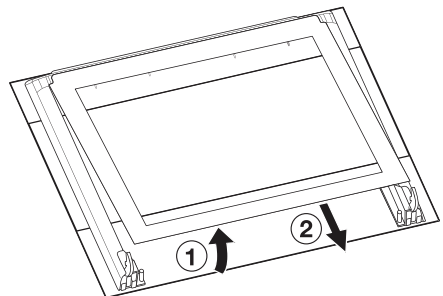
6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



7. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the panel of glass.



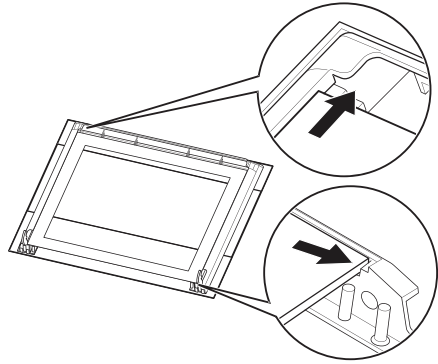
Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

**Installing the door and the glass panel**

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence. When you install the panel with a decorative frame, make sure that the screen-printing zone looks to the inner side of the door.

Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

Make sure that you install the internal panel of glass in the seats correctly (refer to the illustration).



## WHAT TO DO IF...

**Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance. Refer to "Daily use".
	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician .
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the appliance.	You left the dish in the appliance for too long .	Do not let the dishes to stay in the appliance for more than 15-20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

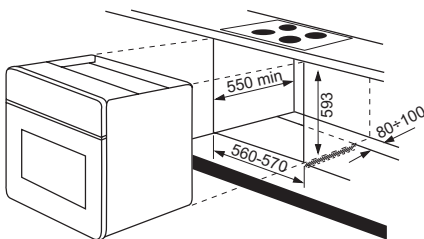
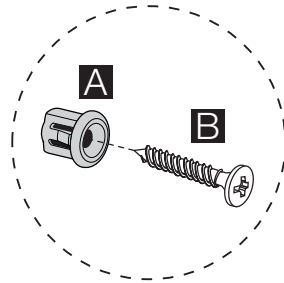
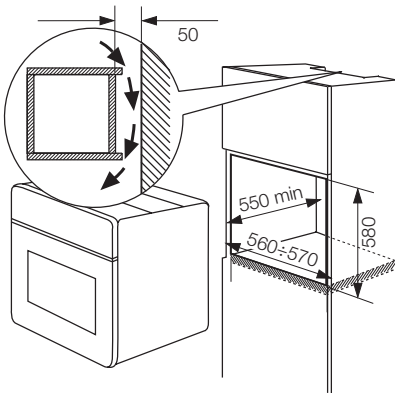
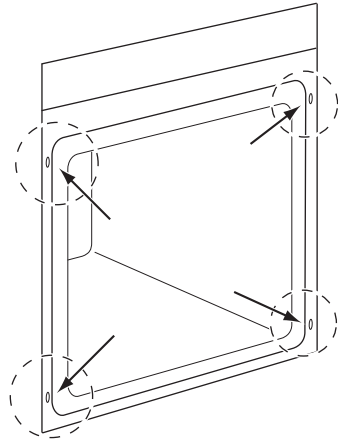
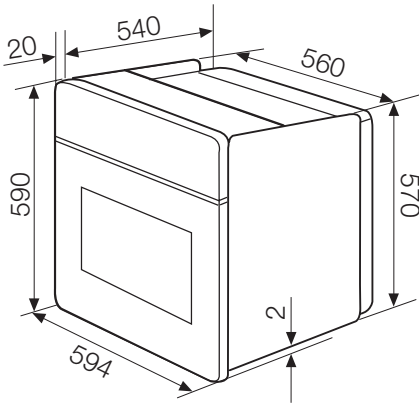
The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....  
 Product number (PNC) .....  
 Serial number (S.N.) .....

## INSTALLATION

**Warning!** Refer to "Safety information" chapter.



**Electrical installation**

**Warning!** Only a qualified and competent person must do the electrical installation.

**i** The manufacturer is not responsible if you do not follow safety precautions from chapter "Safety information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

**The cable**

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maximum 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>

Total power	Section of the cable
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

The hearth cord (green/yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

## ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information

about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



### Packaging material

The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

# Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на  
www.electrolux.com

## СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности		Дополнительные функции	56
	50	Полезные советы	57
Описание изделия	53	Уход и очистка	62
Перед первым использованием	54	Что делать, если ...	65
Ежедневное использование	54	Установка	66
Функции часов	55	Охрана окружающей среды	67

Право на изменения сохраняется



## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящие инструкции вместе с прибором, даже если передаете или продаете его.

Изготовитель не несет ответственности за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный электроприбор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими или сенсорными способностями, с недостаточным опытом или знаниями только под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор. Дети не должны играть с электроприбором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Неосторожное обращение с упаковочными материалами может стать причиной удушья или травмы.

- Не подпускайте детей и животных к электроприбору, когда открыта его дверца, или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

### Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

### Установка

- Установку и подключение должен выполнять только сертифицированный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием электроприбора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с технически-

- ми данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
  - Перед установкой убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.
  - Будьте осторожны при перемещении прибора. Он имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
  - Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
  - Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
  - Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
  - Некоторые части прибора находятся под напряжением. Духовой шкаф должен быть закрыт кухонной мебелью, чтобы не оставалось зазоров. Это защитит от поражения электрическим током, так как исключит возможность случайного касания частей, находящихся под напряжением.
  - Перед установкой убедитесь, что размеры ниши соответствуют размерам устанавливаемого прибора.
  - Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
  - Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.
  - Прибор устанавливается задней стенкой и одной из боковых стенок вплотную к другим приборам или стенкам, имеющим большую высоту. Другая стенка прибора должна прилегать к мебели равной ей высоты.
  - Прибор нельзя устанавливать на подставке.
  - Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются специальными системами для подключения к электрической сети. Чтобы исключить повреждение прибора, следует объединять только приборы от одного и того же производителя.
- ### Подключение к электросети
- Прибор должен быть заземлен.
  - Убедитесь, что электрические данные на табличке с техническими данными соответствуют параметрам электрической сети.
  - Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
  - Включайте прибор только в правильно установленную электророзетку с защитным контактом.
  - При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
  - Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует риск возгорания.
  - Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.
  - Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
  - Проверьте, чтобы после установки был обеспечен доступ к вилке сетевого кабеля.
  - Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.

## Эксплуатация

- Настоящий прибор предназначен только для бытового применения. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Это позволит избежать травм или повреждения имущества.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легко плавящихся материалов (из пластика или алюминия). Существует риск взрыва или возгорания.
- Внутренняя камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения вспомогательных принадлежностей и кастрюль используйте защитные перчатки.
- Будьте осторожны, помещая принадлежности в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа.
- Всегда держитесь в стороне от электроприбора, когда открыта его дверца или когда он работает. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов кожи.
- Изменение цвета эмали духового шкафа не влияет на эффективность работы прибора, поэтому оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали духового шкафа:
  - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
  - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.

- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Всегда закрывайте дверь прибора при приготовлении пищи, даже когда готовите на гриле.

## Уход и чистка

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Содержите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для очень сочных пирогов используйте глубокий противень во избежание вытекания сока фруктов, который может вызвать образование неудаляемых пятен.
- Для обеспечения личной безопасности и безопасности имущества используйте для чистки электроприбора только воду с мылом. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не очищайте электроприбор с помощью чистящих средств, в которых используется пар или высокое давление, предметов с острыми краями, абразивных чистящих веществ, губок с абразивным покрытием и пятновыводителей.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может повредиться и расколоться.
- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут

разрушиться. Необходимо их заменить. Обратитесь в сервисный центр.

- Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

### Опасность возгорания

- Открывайте дверцу осторожно. При использовании спирта может образовываться смесь спирта с воздухом. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к электроприбору при открывании дверцы.
- Не ставьте в электроприбор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия).

### Лампа освещения духового шкафа

- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощно-

сти, специально предназначенные для бытовых приборов.

- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током.

### Сервисный центр

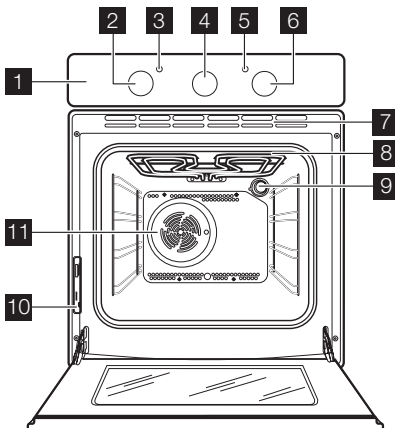
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

### Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
  - Отключите питание прибора.
  - Обрежьте сетевой кабель и выбросьте его в мусорный контейнер.
  - Удалите защелку дверцы и выбросьте ее в мусорный контейнер. Тогда дети или мелкие животные не окажутся запертыми внутри прибора. Существует риск смерти от удушья.

## ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка термостата
- 3 Контрольная лампа температуры
- 4 Аналоговый таймер
- 5 Индикатор включения
- 6 Ручка выбора режима духового шкафа
- 7 Вентиляционные отверстия
- 8 Гриль
- 9 Лампочка освещения духового шкафа
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Вентилятор

## Принадлежности духового шкафа

### • Решетка

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.


### • Плоский противень для выпечки

Для выпекания пирогов и печенья.

### • Сотейник


Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ


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



### Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".


### Предварительный разогрев

1. Задайте функцию  и максимальную температуру.

2. Дайте прибору поработать около часа. Не ставьте в него пищу.
3. Задайте функцию  и максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.
5. Задайте функцию  и максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.

Это необходимо, чтобы в приборе выгорели остатки. Принадлежности могут нагреться больше, чем обычно. При использовании предварительного разогрева прибора в первый раз могут появиться запахи и дым. Это обычное явление. Убедитесь, что есть достаточная циркуляция воздуха.

## ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

### Включает и выключает прибор

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру. Во время работы прибора включается контрольный индикатор. При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.

3. Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручки термостата в положение "Выкл".

### Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Назначение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Загорается, даже если не задан режим приготовления.

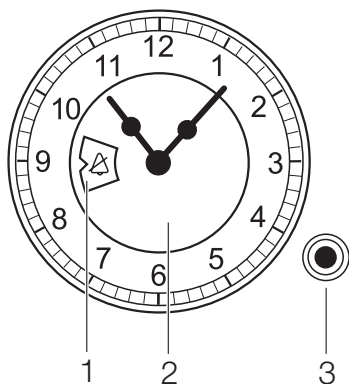
	Режимы духового шкафа	Назначение
	Верхний + нижний нагрев	Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Используется для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.
	Верхний нагревательный элемент	Нагрев происходит только сверху духового шкафа. Для завершения приготовления блюд.
	Нижний нагревательный элемент	Нагрев происходит только снизу духового шкафа. Используется для доведения до готовности пирогов с хрустящей основой.
	Гриль	Используется для приготовления большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов.
	Большой гриль	В этом режиме нагревательный элемент гриля включается на полную мощность. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов. Приготовление тостов.
	Гриль с конвекцией	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда. Используется для жарки больших кусков мяса. <b>Максимальная температура для этого режима составляет 200°C.</b>
	Режим конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении "Выкл".

## ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### Аналоговый таймер

Таймер имеет следующие функции:

- Время суток
- Программатор времени окончания приготовления




- 1 Окошко
- 2 Циферблат
- 3 Ручка настройки

### Установка текущего времени суток

Для установки на таймере времени суток нажмите ручку настройки и поворачивайте ее против часовой стрелки до тех пор, пока стрелки часов не окажутся в нужном положении. После завершения установки дайте ручке самой вернуться в первоначальное положение или осторожно потяните ее на себя.

### Нормальное положение

В этом положении управление прибором осуществляется вручную. Программатор времени окончания приготовления выключен.

- Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окошке не покажется .

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### Вентилятор охлаждения


Этот вентилятор включается автоматически для охлаждения поверхностей прибора. После выключения духового шкафа вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

### Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования


### Отключение звукового сигнала

В этом положении после отключения прибора звуковой сигнал не раздается.

- Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окошке не покажется .


### Программатор времени окончания приготовления

Используется для установки времени автоматического выключения для режима духового шкафа.

-  Используйте эту функцию только в том случае, если не требуется перемешивать готовящиеся продукты и следить за процедурой приготовления.

1. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.
2. Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки до тех пор, пока в окошке циферблата не появится нужное время выключения (в минутах). Начнется обратный отсчет.
3. После окончания заданного периода времени звучит сигнал. Прибор отключится.

### Отключение программатора времени окончания приготовления

1. Поворачивайте ручку управления настройками против часовой стрелки, пока в окне не появится значок .

прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки решеток. Положение уровней решеток отсчитываются от дна духового шкафа.
- Устройство оснащено специальной системой циркуляции воздуха, которая также перерабатывает пар. Эта система позволяет готовить блюда на пару, которые получаются мягкими внутри и с хрустящей корочкой снаружи. Эта система также позволяет сократить до минимума время приготовления и потребление электроэнергии.
- Влага может конденсироваться в устройстве или на стеклянной дверце. Это вполне нормальный процесс. При открывании дверцы во время процесса приготовления всегда следует находиться немного в стороне от устройства. Чтобы снизить объем конденсата, перед процессом приготовления включите духовой шкаф на 10 минут.
- После каждого процесса приготовления удаляйте влагу из духового шкафа с помощью куска ткани.
- Не кладите блюда непосредственно на дно камеры духового шкафа для приготовления, и не накрывайте их алюминиевой фольгой. Это может привести к тому, что результаты приготовления будут отличаться от ожидаемых, и к повреждению эмалевого покрытия.

### Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

### Приготовление мяса и рыбы



- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа 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.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

### Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

## Таблица приготовления выпечки и режимов жарки ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верх+Нижн Нагрев		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Изделия из взбитого теста	2	170	2 (1 и 3)	160	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)	160	24-34	В форме для выпечки
Чизкейк	1	170	2	160	60-80	В форме для выпечки 26 см
Яблочный пирог	1	170	2 (1 и 3)	160	100-120	2 формы для выпечки по 20 см на решетке
Штрудель (рулет)	2	175	2	150	60-80	На противне для выпечки
Пирог с вареньем	2	170	2	160	30-40	В форме для выпечки 26 см
Фруктовый пирог	2	170	2	155	60-70	В форме для выпечки 26 см
Бисквитный торт (Нежирный бисквитный торт)	2	170	2	160	35-45	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/Пирог с большим количеством фруктов	2	170	2	160	50-60	В форме для выпечки 20 см
Сливовый пирог	2	170	2	160	50-60	В форме для хлеба <sup>1)</sup>
Пирожные	3	170	3 (1 и 3)	160	20-30	На плоском противне для выпечки
Сухое печенье	3	150	3	150	20-30	На плоском противне для выпечки <sup>1)</sup>
Безе	3	100	3	100	90-120	На плоском противне для выпечки
Булочки	3	190	3	180	15-20	На плоском противне для выпечки <sup>1)</sup>
Заварные пирожные	3	190	3	180	25-35	На плоском противне для выпечки <sup>1)</sup>
Открытые пироги	3	180	2	170	45-70	В форме для выпечки 20 см
Бисквитный торт	1 или 2	180	2	170	40-55	Лев+прав в форме для выпечки 20 см

<sup>1)</sup> Предварительный прогрев 10 минут.

## ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верх+Нижн Нагрев		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Белый хлеб	1	190	1	190	60-70	1-2 шт. по 500 г. <sup>1)</sup>
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	190	2 (1 и 3)	180	25-40	6-8 штук на плоском противне для выпечки <sup>1)</sup>
Пицца	1	190	1	190	20-30	В сотейнике <sup>1)</sup>
Сдобные лепешки	3	200	2	190	10~20	На плоском противне для выпечки <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Предварительный прогрев 10 минут.



## ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

БЛЮДО	Верх+Нижн Нагрев		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Пирог с па-стой	2	180	2	180	40-50	В форме
Пирог с овощами	2	200	2	175	45-60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	190	1	190	40-50	В форме
Лазанья	2	200	2	200	25-40	В форме
Каннелони	2	200	2	190	25-40	В форме
Йоркширский пудинг	2	220	2	210	20-30	6 форм для пудинга <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Предварительный прогрев 10 минут.

## МЯСО

БЛЮДО	Верх+Нижн Нагрев		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Говядина	2	200	2	190	50-70	На полке духового шкафа и в сотейнике
Свинина	2	180	2	180	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Телятина	2	190	2	175	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике

БЛЮДО	Верх+Нижн На- грев		Режим конвек- ции		Время приготов- ления (мин)	Примечания
	Уро- вень 	Темп. (°C)	Уро- вень 	Темп. (°C)		
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	44-50	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф среднепрожаренный	2	210	2	200	51-55	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф хорошо прожаренный	2	210	2	200	55-60	На полке духового шкафа и в сотейнике
Свиная лопатка	2	180	2	170	120-150	В сотейнике
Свиная рулька	2	180	2	160	100-120	2 шт. в сотейнике
Баранина	2	190	2	190	110-130	Нога
Курица	2	200	2	200	70-85	Целиком в сотейнике
Индейка	1	180	1	160	210-240	Целиком в сотейнике
Утка	2	175	2	160	120-150	Целиком в сотейнике
Гусь	1	175	1	160	150-200	Целиком в сотейнике
Кролик	2	190	2	175	60-80	Разрезанный на куски
Зяец	2	190	2	175	150-200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90-120	Целиком в сотейнике

## РЫБА

БЛЮДО	Верх+Нижн На- грев		Режим конвек- ции		Время приготов- ления (мин)	Примечания
	Уро- вень 	Темп. (°C)	Уро- вень 	Темп. (°C)		
Форель/морской лещ	2	190	2 (1 и 3)	175	40-55	3-4 рыбы
Тунец/лосось	2	190	2 (1 и 3)	175	35-60	4-6 кусков филе

## Приготовление на гриле


- i** Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах ⌚	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Бифштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

### Гриль с конвекцией

температура не должна превышать 200°C.

 **ВНИМАНИЕ!** При использовании данного режима максимальная

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах ⌚	
	Штук	г	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Мясо на косточке (индейка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Куриные ножки	6	-	3	200	15-20	15-18
Перепела	4	500	3	200	25-30	20-25
Запеканка из овощей	-	-	3	200	20-25	-
штук Гребешки	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрия	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Ломтики рыбы	4-6	800	3	200	12-15	8-10

### Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья

из-за образования акриламида. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

## УХОД И ОЧИСТКА

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

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

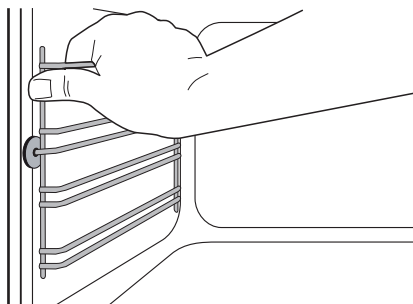
### Почистите уплотнение дверцы

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

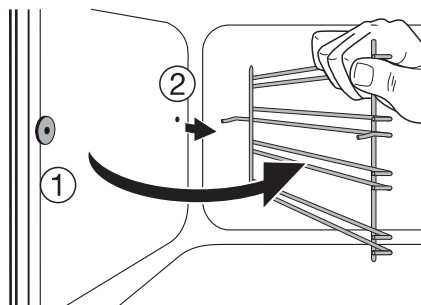
### Направляющие

#### Снятие направляющих

1. Потянув за ближнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки.



2. Потянув за дальнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки и извлеките наружу.



#### Установка направляющих

Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

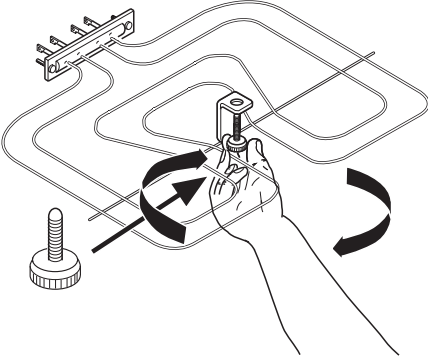
**i** Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

#### Потолок духового шкафа

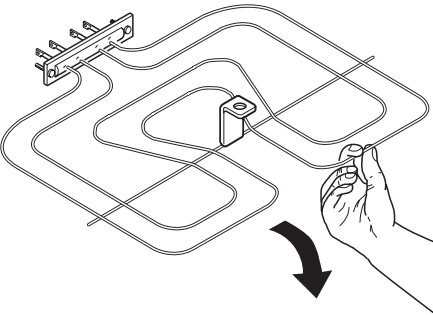
Нагревательный элемент на потолке духового шкафа можно снять для упрощения чистки потолка духового шкафа.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Перед удалением нагревательного элемента выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов!

1. Вывинтите винт, который удерживает нагревательный элемент. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.



2. Осторожно потяните нагревательный элемент вниз.



Теперь можно очистить потолок духового шкафа.

Протрите потолок духового шкафа мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством, и дайте ему высохнуть.

Установка нагревательного элемента

1. Верните нагревательный элемент обратно, действуя в обратной последовательности.

Убедитесь, что нагревательный элемент установлен правильно и не упадет вниз.

### Лампа освещения духового шкафа

**!** **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны! Существует опасность поражения электрическим током!

#### Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители или отключите рубильник на электросетице.

**i** Положите ткань на дно духового шкафа, чтобы не разбить лампу освещения и плафон.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С. Используйте лампу аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон.

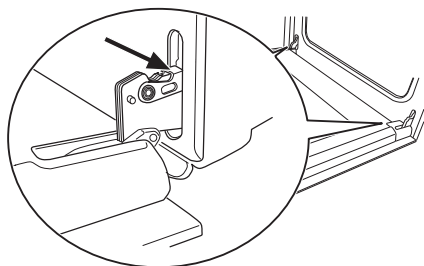
#### Чистка дверцы духового шкафа

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

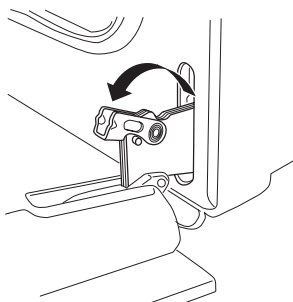
**i** Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если предварительно не снять дверцу.

### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

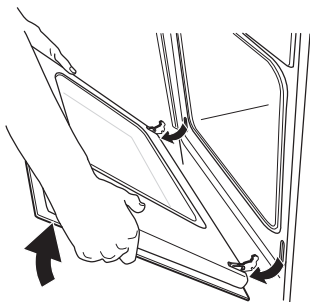
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



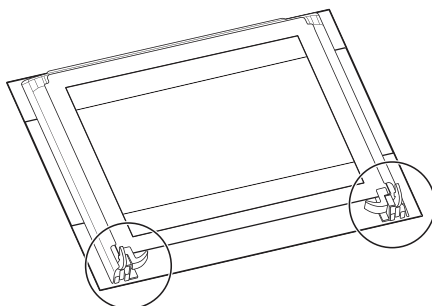
2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



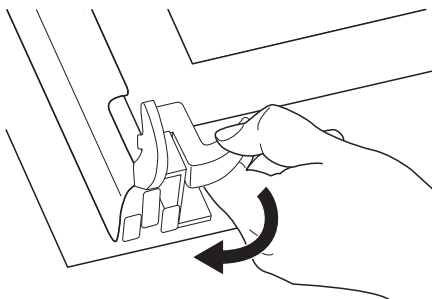
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



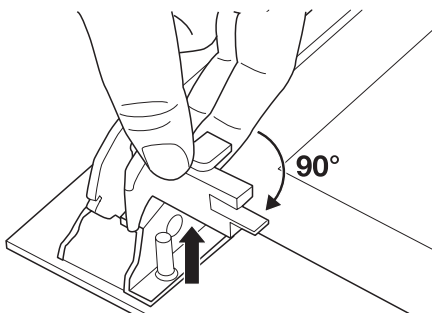
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ткань.



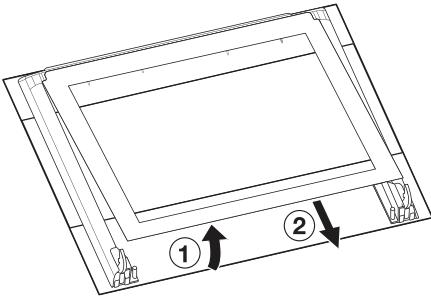
5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



7. Осторожно поднимите (этап 1) и выньте (этап 2) стеклянную панель.



Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

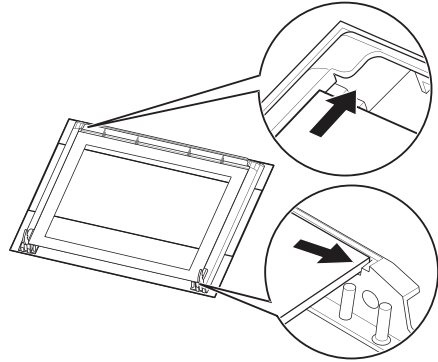
#### Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

При установке панели с декоративной рамкой убедитесь, что надписи на стек-

ле расположены на внутренней поверхности. 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).



## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



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

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор. См. "Ежедневное использование".
	Перегорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности прибора осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в приборе слишком долго.	Не оставляйте блюда в приборе более 15-20 минут после завершения их приготовления.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими дан-

ными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

Номер изделия (PNC)

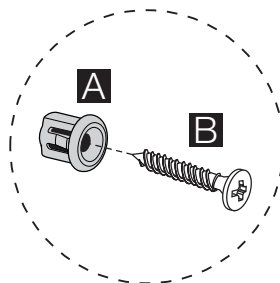
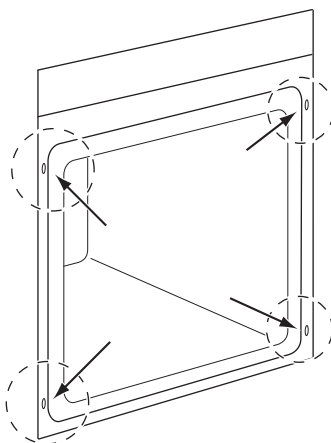
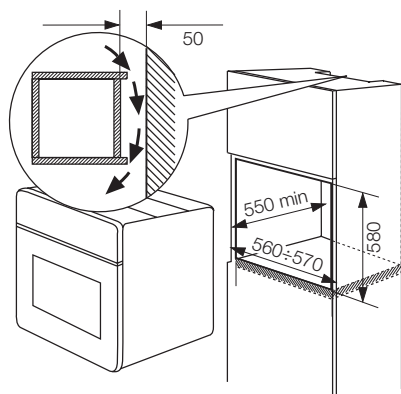
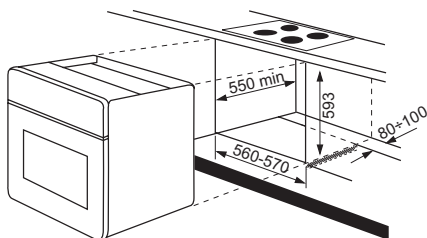
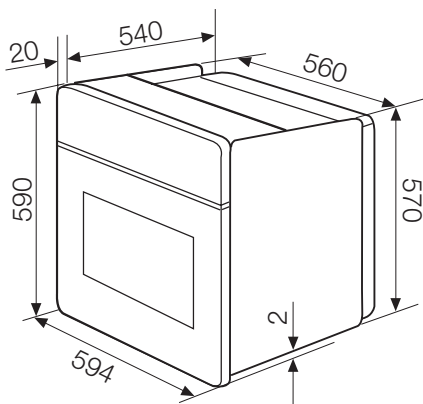
.....

Серийный номер (S.N.)


.....


## УСТАНОВКА

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



## Электрическое подключение

 **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.

 Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры безопасности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилок.

### 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. таблицу с техническими данными) и эту таблицу:


Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм <sup>2</sup>
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм <sup>2</sup>
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм <sup>2</sup>

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

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации

этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

 Упаковочные материалы  
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



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

