



Thinking of you
Electrolux



EOB2200

.....
PL PIEKARNIK
UK ДУХОВА ШАФА

.....
INSTRUKCJA OBSŁUGI 2
ІНСТРУКЦІЯ 20



SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	4
3. OPIS URZĄDZENIA	6
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	6
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA	7
6. FUNKCJE ZEGARA	8
7. DODATKOWE FUNKCJE	8
8. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI	8
9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	13
10. CO ZROBIĆ, GDY.....	17
11. DANE TECHNICZNE	18
12. INSTALACJA	18

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Użytkując je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration



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

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.



Informacje i wskazówki ogólne



Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

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



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia myjki parowej.

- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak zaizolowanych części zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.

2.2 Obsługa



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanek alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać łatwopalnych produktów lub przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

– Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.

- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplać emalię.

2.3 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyb należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.4 Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.5 Utylizacja

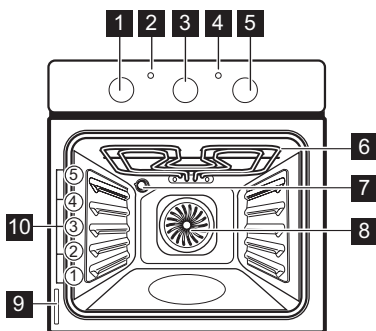


OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA



- 1** Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 2** Wskaźnik zasilania
- 3** Pokrętko zegara
- 4** Wskaźnik temperatury
- 5** Pokrętko regulacji temperatury

- 6** Grill
- 7** Oświetlenie piekarnika
- 8** Wentylator
- 9** Tabliczka znamionowa
- 10** Poziomy umieszczenia potrawy

3.1 Akcesoria piekarnika

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Błacha do pieczenia ciasta**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Błacha do pieczenia/opiekania mięsa**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne



- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach (jeśli dotyczy).
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

4.2 Nagrzewanie wstępne

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Ustawić funkcję  i temperaturę maksymalną.
2. Pozostawić włączone urządzenie na 45 minut.
3. Ustawić funkcję  i temperaturę maksymalną.
4. Pozostawić włączone urządzenie na 15 minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny

zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.

5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!





Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Włączanie i wyłączenie urządzenia

1. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
Gdy urządzenie jest włączone, świeci się wskaźnik zasilania.

2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury na żądaną temperaturę.
Wskaźnik temperatury włącza się, gdy temperatura w urządzeniu wzrasta.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

5.2 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
 Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. Jednocześnie działają górna i dolna grzałka.
 Pieczenie konwekcyjne	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
 Grill	Do grillowania niewielkich ilości płaskich potraw na środku rusztu. Do przyrządzania tostów.
 Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów. Działa cała grzałka grilla.
 Pizza	Do pieczenia pizzy, quiche i placków. Grzałka grilla i dolna grzałka zapewniają bezpośredni dopływ ciepła, natomiast wentylator wymusza obieg gorącego powietrza wspomagającego pieczenie dodatków lub nadzienia.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast z kruchym spodem. Działa tylko dolna grzałka.



6. FUNKCJE ZEGARA

6.1 Minutnik + programator zakończenia czasu pieczenia

Służy do ustawiania czasu automatycznego wyłączenia danej funkcji piekarnika.

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę.
2. Obrócić pokrętkę zegara do oporu, a następnie ustawić je na wymaganą wartość czasu.

3. Gdy upływie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się.

Normalne ustawienie  : Obrócić pokrętkę zegara do pozycji  . W tym ustawieniu urządzenie jest sterowane ręcznie. Funkcja minutnik + programator zakończenia czasu pieczenia jest wyłączona.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący kontynuuje działanie do czasu schłodzenia urządzenia.

7.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebez-

pieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

8. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

- Potrawy można umieszczać w urządzeniu na pięciu różnych poziomach. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie

zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

8.1 Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

8.2 Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

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

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

8.3 Czasy pieczenia

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

8.4 Tabela pieczenia

CIASTA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Ciasta ucierane	2	170	3	160	45 - 60	W foremce do ciasta
Kruche ciasto	2	170	3	160	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	1	170	1	160	70 - 80	W 26 cm foremce do ciasta ustawionej na ruszcie
Ciasto z jabłkami (szarlotka)	2	170	2 (po lewej i po prawej)	160	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	2	170	2 (po lewej i po prawej)	165	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	2	170	2	160	50 - 60	W 26 cm foremce do ciasta
Keks/ciasto owocowe	2	170	2	150	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta ¹⁾
Ciasto ze śliwkami	1	175	2	160	50 - 60	W formie do chleba ¹⁾
Małe ciasteczka - jeden poziom	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta

RODZAJ PO- TRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwek- cyjne		Czas pie- czenia (min)	Uwagi
	Poziom pie- karnika	Tem- peratu- ra (°C)	Poziom pie- karnika	Tem- peratu- ra (°C)		
Małe ciastecz- ka - dwa po- ziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ ciasta przekła- dane - jeden poziom	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ ciasta przekła- dane - dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy	3	120	3	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Drożdżówki	3	190	3	180	15 - 20	Na blasze do pieczenia cias- ta ¹⁾
Eklery	3	190	3	170	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	2	180	2	170	45 - 70	W 20 cm forem- ce do ciasta
Ciasto owoco- we	1	160	2	150	110 - 120	W 24 cm forem- ce do ciasta
Biszkopt królo- wej Wiktorii	1	170	1	160	50 - 60	W 20 cm forem- ce do ciasta ¹⁾

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

CHLEB I PIZZA

RODZAJ PO- TRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwek- cyjne		Czas pie- czenia (min)	Uwagi
	Poziom pie- karnika	Tem- peratu- ra (°C)	Poziom pie- karnika	Tem- peratu- ra (°C)		
Biały chleb	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bochenki po 500 g ¹⁾
Chleb żytni	1	190	1	180	30 - 45	W formie do chleba
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej bla- sze ¹⁾

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Babeczki	3	200	3	190	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta ¹⁾

¹⁾ Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

ZAPIEKANKI

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Zapiekanka makaronowa	2	200	2	180	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	2	200	2	175	45 - 60	W formie
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	W formie ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie ¹⁾

¹⁾ Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

MIĘSO

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Wołowina	2	200	2	190	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzowina	2	180	2	180	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	2	190	2	175	90 - 120	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	2	210	2	200	50 - 60	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	2	210	2	200	60 - 70	Na ruszcie

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	2	210	2	200	70 - 75	Na ruszcie
Łopatka wieprzowa	2	180	2	170	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	2	180	2	160	100 - 120	Dwa kawałki
Jagnięcina	2	190	2	175	110 - 130	Udziec
Kurczak	2	220	2	200	70 - 85	W całości
Indyk	2	180	2	160	210 - 240	W całości
Kaczka	2	175	2	220	120 - 150	W całości
Gęś	2	175	1	160	150 - 200	W całości
Królik	2	190	2	175	60 - 80	W kawałkach
Zając	2	190	2	175	150 - 200	W kawałkach
Bażant	2	190	2	175	90 - 120	W całości

RYBY

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Pstrąg/dorada	2	190	2	175	40 - 55	3-4 ryby
Tuńczyk/łosoś	2	190	2	175	35 - 60	4-6 filetów

8.5 Grill



Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

RODZAJ POTRAWY	Ilość		Grill		Czas pieczenia (min)	
	Kawałki	(g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	1. strona	2. strona
Steki	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Befsztyki	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Kielbaski	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Kotlety wieprzowe	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Kurczak (połówki)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30

RODZAJ POTRA- WY	Ilość		Grill		Czas pieczenia (min)	
	Kawałki	(g)	Poziom pie- kamika	Tempera- tura (°C)	1. strona	2. strona
Kebaby	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Pierś z kurczaka	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Filet rybny	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Zapiekane kanapki	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Tosty	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

8.6 Pasteryzowanie – grzałka dolna

Owoce jagodowe

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowa- nia (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Truskawki, jagody leśne, maliny, dojrzały agrest	160 – 170	35 – 45	-

Owoce pestkowe

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowa- nia (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Gruszki, pigwy, śliwki	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Warzywa

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowa- nia (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Marchew ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Ogórki	160 – 170	50 – 60	-
Pikłe	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kalarepa, groch, szparagi	160 – 170	50 – 60	15 – 20

¹⁾ Po wyłączeniu urządzenia należy pozostawić przetwory w piekarniku.

9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów piekarnika należy je wyczyścić i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.



Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłacznie za pomocą wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

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

9.1 Czyszczenie uszczelki drzwi

- Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

9.2 Oświetlenie piekarnika



OSTRZEŻENIE!

Zachować ostrożność podczas wymiany żarówki oświetlenia piekarnika. Występuje zagrożenie porażeniem prądem.

Przed wymianą żarówki oświetlenia piekarnika:

- Wyłączyć piekarnik.
- Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.



Na dnie piekarnika umieścić szmatkę, aby zapobiec uszkodzeniu żarówki i szklanego klosza. Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C.
Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

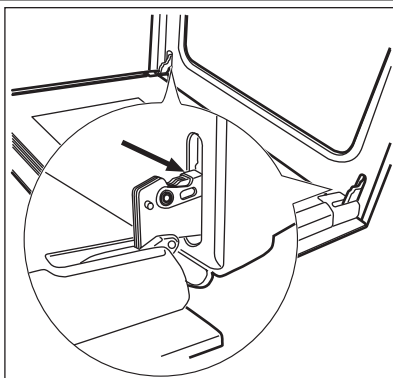
9.3 Czyszczenie drzwi piekarnika

W drzwiach piekarnika znajdują się dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzną szybę można wymontować w celu ich wyczyszczenia.

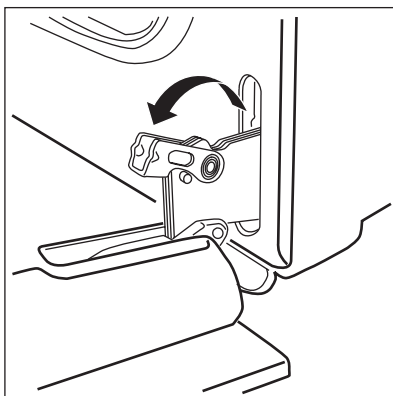


Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich wewnętrznej szyby.

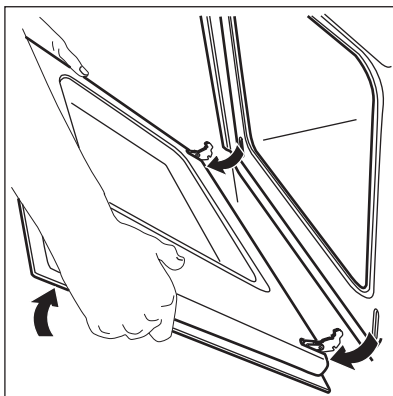
Demontaż drzwi i szyby piekarnika



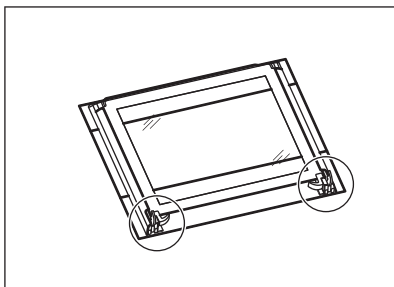
1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



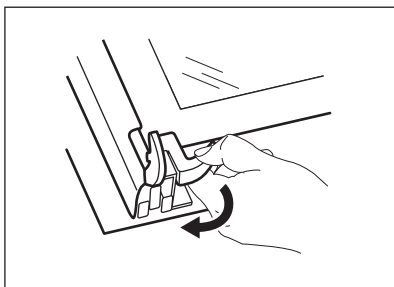
2. Unieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



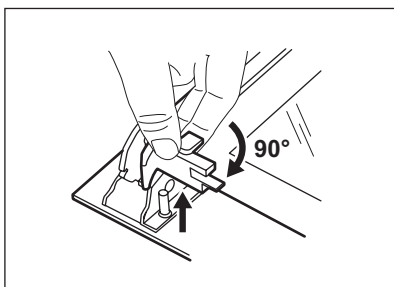
3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



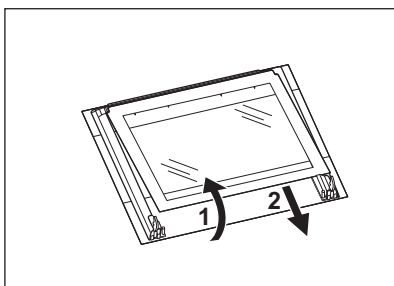
4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



5. Zwolnić system blokujący w celu wymontowania wewnętrznej szyby.



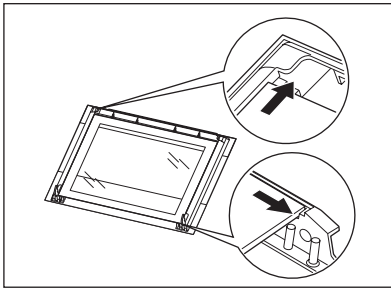
6. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



7. Ostrożnie podnieść (krok 1) i wyjąć (krok 2) szybę.

8. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wyczerć szybę do sucha.

Montaż szyby i drzwi



Po umyciu należy najpierw włożyć szybę, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku. Upewnić się, że wewnętrzna szyba została osadzona prawidłowo. Patrz ilustracja.

10. CO ZROBIĆ, GDY...



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest włączone.	Włączyć urządzenie. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Urządzenie nie działa.	Funkcja minutnik + programator zakończenia czasu pieczenia jest wyłączona.	Ustawić funkcję minutnik + programator zakończenia czasu pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.
Urządzenie nie działa.	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie piekarnika.	Oświetlenie piekarnika jest uszkodzone.	Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika.
Na potrawach i w komorze piekarnika skrapla się para wodna i zbierają się skropliny.	Potrawa zbyt długo znajdowała się w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w urządzeniu dłużej niż przez 15–20 minut po zakończeniu pieczenia.

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym. Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka zna-

mionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia.

Zaleca się wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

.....

Numer produktu (PNC)

.....

11. DANE TECHNICZNE

Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz

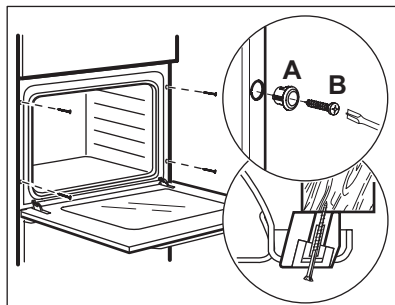
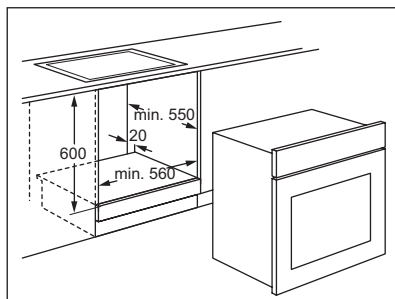
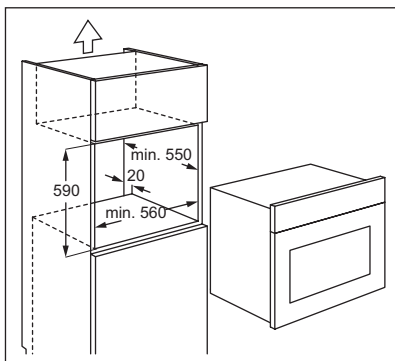
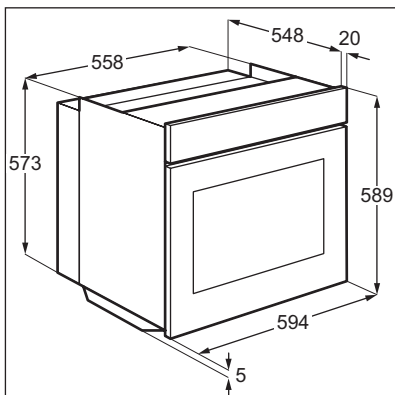
12. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Zabudowa urządzenia



12.2 Instalacja elektryczna



OSTRZEŻENIE!

Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziale „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

12.3 Przewód


Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej oraz w tabeli:


Całkowity pobór mocy	Przekrój przewodu
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm ²

Całkowity pobór mocy	Przekrój przewodu
maksimum 2300 W	3 x 1 mm ²
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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

13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko

naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	21
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	22
3. ОПИС ВИРОБУ	24
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ	24
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ	25
6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА	25
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ	26
8. КОРИСНІ ПОРАДИ	26
9. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА	32
10. ЩО РОБИТИ, КОЛИ	35
11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ	36
12. УСТАНОВКА	36

МИ ПРО ВАС ДУМАЄМО

Дякуємо за покупку приладу Electrolux. Ви обрали продукт, який втілює в собі десятки років професійного досвіду та інновацій. Оригінальний та стильний, він був розроблений з думкою про вас. Тому щоразу, коли ви ним користуєтесь, ви можете бути впевнені в отриманні гарних результатів.

Ласкаво просимо в світ Electrolux.

Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.electrolux.com



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.electrolux.com/productregistration



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

Її можна знайти на табличці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки.



Загальна інформація та рекомендації



Екологічна інформація

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб



Попередження!

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- Під час роботи прилад нагрівається. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Не використовуйте парочисник для чищення приладу.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.

- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка



Попередження!

Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджені прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.

Підключення до електромережі



Попередження!

Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.

- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру або до електрика.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.2 Експлуатація



Попередження!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом та вибуху.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.

- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- При відкритті дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займісті речовини чи предмети, змочені в займістих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.



Попередження!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - Не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.
 - Не кладіть фольгу безпосередньо на дно приладу.
 - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.
 - після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є недоліком з точки зору закону про гарантійні зобов'язання
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.

2.3 Догляд та чистка



Попередження!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

2.4 Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.



Попередження!

Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Перед заміною лампочки відключіть прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.5 Утилізація



Попередження!

Існує небезпека травмування або задушення.

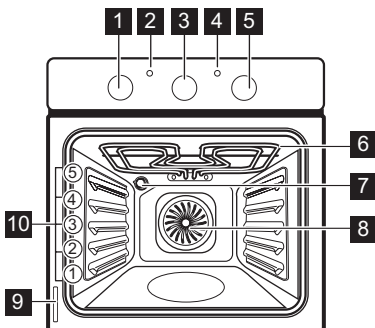
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.

- Зніміть дверний замок, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту

обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. ОПИС ВИРОБУ



- 1** Перемикач функцій духової шафи
- 2** Індикатор живлення
- 3** Перемикач таймера
- 4** Індикатор температури
- 5** Перемикач температури

- 6** Гриль
- 7** Лампочка духової шафи
- 8** Вентилятор
- 9** Табличка з технічними даними
- 10** Рівні розташування полицок

3.1 Приладдя духовки

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання пирогів і печива.
- **Деко для смаження / деко для гриля**
Для випікання і смаження чи для збирання жиру.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Перше чищення приладу



- Вийміть усе приладдя і знімні опорні рейки (за наявності).
- Перед першим користуванням почистіть прилад.



Див. розділ «Догляд та чистка».

4.2 Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте прилад, щоб випалили залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати 45 хвилин.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин. Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'являтися запах та дим. Це цілком нормально. Подбайте про достатнє провітрювання.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Увімкнення й вимкнення приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на потрібну функцію.

Коли прилад працює, світиться індикатор живлення.

2. Встановіть потрібну температуру за допомогою перемикача температури.

Коли температура у приладі збільшується, починає світитися індикатор температури.

3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та перемикач температури в положення «вимкнено».

5.2 Функції духовки

Функція духовки	Застосування
 Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнено.
 Традиційне приготування	Смаження й випікання на одному рівні духової шафи. Одночасно працюють верхній і нижній нагрівальні елементи.
 Готування з конвекцією	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицях без змішування запахів.
 Гриль	Для готування на грилі невеликої кількості страв або продуктів пласкої форми посередині полицки. Для приготування гринок.
 Великий гриль	Для готування на грилі великої кількості страв або продуктів пласкої форми. Для приготування гринок. Гриль вмикається повністю.
 Налаштування для піци	Для приготування піци, пирога чи пирога з начинкою. Гриль і нижній нагрівальний елемент генерують тепло, а вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря для приготування начинки для піци чи пирогів.
 Нижній нагрів	Для випікання кондитерських виробів із хрусткою або твердою основою. Працює тільки нижній нагрівальний елемент.

6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА



6.1 Таймер + Завершення готування

Використовується для встановлення часу автоматичного вимикання функції духовки.

1. Встановіть функцію й температуру духовки.

2. Поверніть перемикач таймера до упору, а потім поверніть його на потрібний проміжок часу.

3. Після закінчення заданого періоду лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається.

Звичайне налаштування  : Поверніть перемикач таймера в положення  . У цьому положенні керування приладом здійснюється

вручну. Таймер + Завершення готування вимкнено.

7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки температура в приладі не спаде.

7.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духовка шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

8. КОРИСНІ ПОРАДИ

- Прилад має п'ять рівнів для встановлення полиць. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хвилин.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

8.2 Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

8.3 Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості. На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

8.1 Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

8.4 Таблиці випікання та смаження

ПИРОГИ/ТОРТИ

СТРАВА	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Збиті суміші	2	170	3	160	45 - 60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	2	170	3	160	20 - 30	У формі для випікання
Сирний пудинг із маляною	1	170	1	160	70 - 80	У 26-сантиметровій формі для випікання на комбінованій решітці
Яблучний пиріг	2	170	2 (зліва і справа)	160	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на комбінованій решітці ¹⁾
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	На деку для випікання
Пиріг із варенням	2	170	2 (зліва і справа)	165	30 - 40	У формі для випікання діаметром 26 см
Бісквіт	2	170	2	160	50 - 60	У формі для випікання діаметром 26 см
Різдвяний кекс/фруктовий пиріг	2	170	2	150	90 - 120	У формі для випікання діаметром 20 см ¹⁾
Кекс із родзинками	1	175	2	160	50 - 60	У формі для випікання хліба ¹⁾
Маленькі тістечка — один рівень	3	170	3	140 - 150	20 - 30	На деку для випікання
Маленькі тістечка — два рівні	-	-	2 і 4	140 - 150	25 - 35	На деку для випікання
Бісквіти / Пісочні хлібобулочні вироби — один рівень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	На деку для випікання

СТРАВА	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Бісквіти / Пісочні хлібобулочні вироби – два рівні	-	-	2 і 4	140 - 150	35 - 40	На деку для випікання
Безе	3	120	3	120	80 - 100	На деку для випікання
Здобні булочки	3	190	3	180	15 - 20	На деку для випікання ¹⁾
Еклери	3	190	3	170	25 - 35	На деку для випікання
Пирого з начинкою	2	180	2	170	45 - 70	У формі для випікання діаметром 20 см
Пиріг із великою кількістю фруктів	1	160	2	150	110 - 120	У формі для випікання діаметром 24 см
Сандвіч «Вікторія»	1	170	1	160	50 - 60	У формі для випікання діаметром 20 см ¹⁾

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

СТРАВА	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Білий хліб	1	190	1	190	60 - 70	1–2 буханки, 500 г кожна ¹⁾
Житній хліб	1	190	1	180	30 - 45	У формі для випікання хліба
Піца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	На деку для випікання або в глибокій жаровні ¹⁾
Коржики	3	200	3	190	10 - 20	На деку для випікання ¹⁾

¹⁾ Попередньо прогрійте духовку протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТІ ПИРОГИ

СТРАВА	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Пиріг із макаронного тіста	2	200	2	180	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	2	200	2	175	45 - 60	У формі
Кіш (пиріг із заварним кремом і начинкою)	1	180	1	180	50 - 60	У формі ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	У формі ¹⁾
Каннеллоні (трубочки з тіста з начинкою)	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	У формі ¹⁾

¹⁾ Попередньо прогрійте духовку протягом 10 хвилин.

М'ЯСО

СТРАВА	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Яловичина	2	200	2	190	50 - 70	На комбінованій решітці
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На комбінованій решітці
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (з кров'ю)	2	210	2	200	50 - 60	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (помірно просмажений)	2	210	2	200	60 - 70	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (добре просмажений)	2	210	2	200	70 - 75	На комбінованій решітці
Свинина, лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Зі шкіркою

СТРАВА	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Свинина, голка	2	180	2	160	100 - 120	Два шматки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Ніжка
Курка	2	220	2	200	70 - 85	Ціла
Індичка	2	180	2	160	210 - 240	Ціла
Качка	2	175	2	220	120 - 150	Ціла
Гуска	2	175	1	160	150 - 200	Ціла
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Нарізаний шматками
Засць	2	190	2	175	150 - 200	Нарізаний шматками
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Цілий

РИБА

СТРАВА	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Форель / морський лящ	2	190	2	175	40 - 55	3 – 4 рибини
Тунець/лосось	2	190	2	175	35 - 60	4 – 6 шматочків філе

8.5 Гриль



Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

СТРАВА	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
	Шматків	(г)	Рівень полочки	Темп. (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Біфштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Відбивні зі свинини	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебаб	4	-	4	макс.	10-15	10-12

СТРАВА	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
	Шматків	(г)	Рівень полочки	Темп. (°C)	1-й бік	2-й бік
Куряча грудинка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Рибне філе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Грінки з бутербродною начинкою	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Грінки	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

8.6 Консервування — Нижній нагрів

М'які фрукти

КОНСЕРВУВАННЯ	Температура (°C)	Час до закипання (у хв.)	Подальший час готування за температури 100°C (у хв.)
Полуниця, чорниця, малина, стиглий агрус	160 – 170	35 – 45	–

Кісточкові плоди

КОНСЕРВУВАННЯ	Температура (°C)	Час до закипання (у хв.)	Подальший час готування за температури 100°C (у хв.)
Груші, айва, сливи	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Овочі

КОНСЕРВУВАННЯ	Температура (°C)	Час до закипання (у хв.)	Подальший час готування за температури 100°C (у хв.)
Морква ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Огірки	160 – 170	50 – 60	–
Овочева асорті	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Кольрабі, горох, спаржа	160 – 170	50 – 60	15 – 20

¹⁾ Після вимкнення приладу залиште продукти в духовій шафі.

9. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
- Чистити металеві поверхні слід за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духовки. Завдяки цьому бруд не буде пригорати і легше видалятиметься.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте приладдя духовки. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може призвести до руйнування антипригарного покриття.



Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі:

Дверцята духовки слід чистити лише вологою губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

Не використовуйте сталеві губки, кіслоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

9.1 Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.

- Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

9.2 Лампочка духовки



Попередження!

Будьте обережні, замінюючи лампочку духовки. Існує ризик ураження електричним струмом.

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

- Вимкніть духову шафу.
- Вийміть пробки на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.



Щоб не пошкодити лампу та плафон, підстеліть тканину на дно духової шафи.

Завжди тримайте галогенову лампу за допомогою ганчірки, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духової шафи належною жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300°C. Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

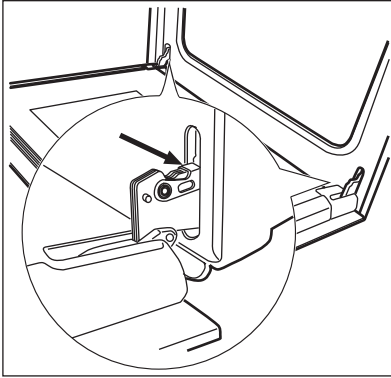
9.3 Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духовки складаються із двох скляних панелей. Для чищення дверцята духовки і внутрішню скляну панель можна зняти.

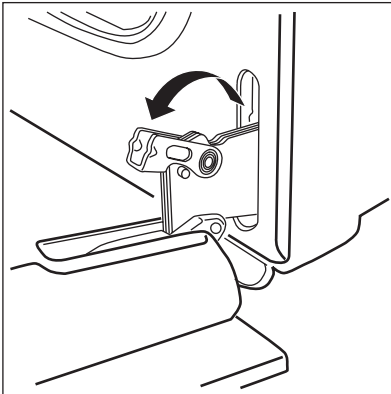


Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.

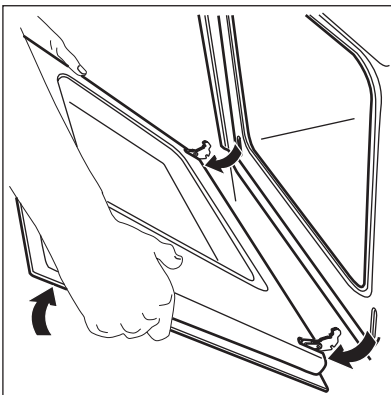
Знімання дверцят духовки і скляної панелі



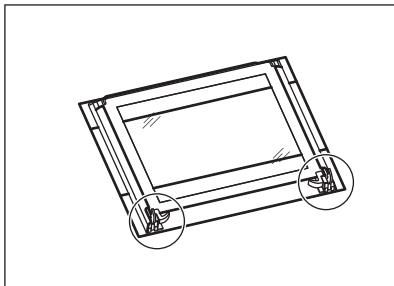
1. Повністю відкрийте дверцята і утримуйте обидва дверні шарніри.



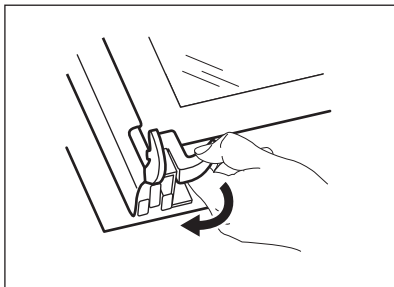
2. Підніміть та поверніть важелі на обох шарнірах.



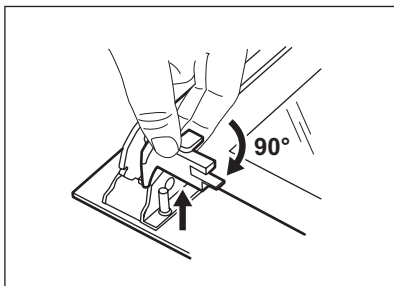
3. Закрийте дверцята духовки до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



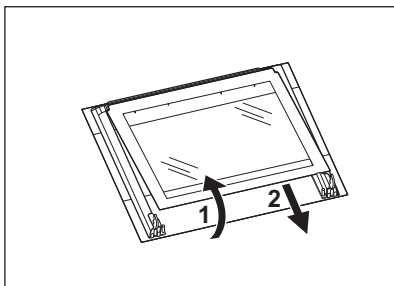
4. Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.



5. Зніміть блокування, щоб вийняти внутрішню скляну панель.



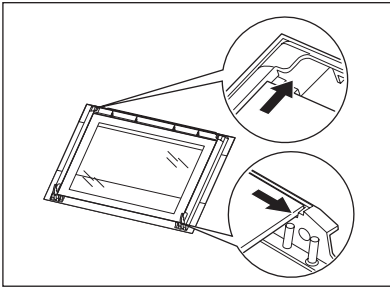
6. Поверніть два фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



7. Обережно підніміть (1) і вийміть (2) скляну панель.

8. Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть насухо скляну панель.

Встановлення дверцят і скляної панелі



Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляну панель і дверцята на місце. Виконайте описані вище дії у зворотній послідовності. Зона з трафаретним друком повинна бути повернута до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шорстка на дотик. Упевніться, що внутрішня скляна панель правильно вставлена на місце. Див. малюнок.

10. ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

**Попередження!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не працює.	Прилад не увімкнено.	Увімкніть прилад. Див. розділ «Щоденне користування».
Прилад не працює.	Програму Таймер + Завершення готування не встановлено.	Встановіть програму Таймер + Завершення готування. Див. розділ «Функції годинника».
Прилад не працює.	Спрацював запобіжник на електрощиті.	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював більше ніж один раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духовки не працює.	Лампочка духовки перегоріла.	Замініть лампочку духовки.
На страві й на внутрішній поверхні духової шафи остає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі надто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка

розташована на передній рамі камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

.....

Номер виробу (PNC)

.....

Серійний номер (S.N.)

.....

11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

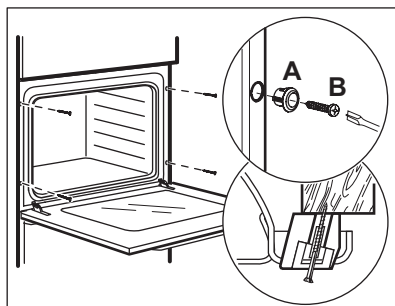
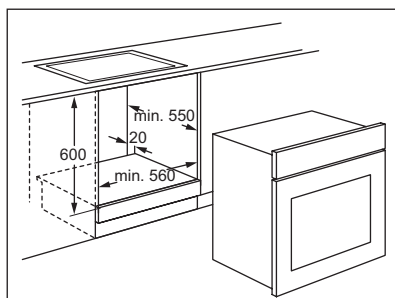
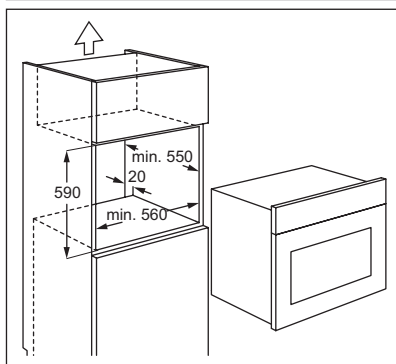
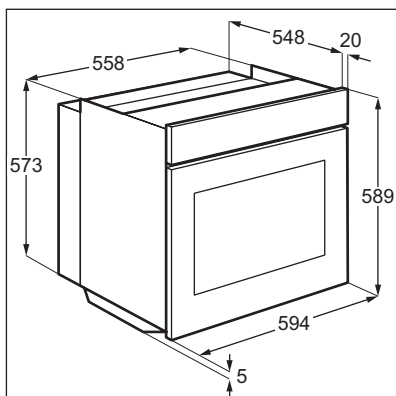
12. УСТАНОВКА



Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Вбудовування в кухонні меблі



12.2 Підключення до електромережі



Попередження!

Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст.



Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

12.3 Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F.


Щодо перетину кабелю, дивіться загальну потужність (на таблиці з технічними даними) і нижченаведену таблицю:

Загальна потужність	Перетин кабелю
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²

Загальна потужність	Перетин кабелю
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²


Жовтий/зелений кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабелі фази і нейтралі (синій та коричневий).

13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом .

Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних

і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop



397242701-C-492012