



EZC52430AX

**Инструкция по
эксплуатации**
Духовой шкаф

Інструкція
Духова шафа

RU 2

UK 30



Electrolux



electrolux.com/register

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.registerelectrolux.com




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


ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	10
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	13
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	16
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	18
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	18
12. УХОД И ЧИСТКА.....	22
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	27
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	28
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	28
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	29

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.

- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать

поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

- Перед проведением пиролитической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
---	--------------

Ширина шкафа	560 мм
--------------	--------

Глубина шкафа	550 (550) мм
---------------	--------------

Высота передней стороны прибора	598 мм
---------------------------------	--------

Высота задней стороны прибора	579 мм
Ширина передней стороны прибора	594 мм
Ширина задней стороны прибора	558 мм
Глубина прибора	561 мм
Глубина встраивания прибора	540 мм
Глубина с открытой дверцей	1007 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1100 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.

- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется только с сетевым шнуром.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

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

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
 - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием,

сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.

- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролизической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролизической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролизическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
 - во время и после каждой пиролизической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
 - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролизической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролизической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролизической очистки в ходе работы программы пиролизической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролизической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролизической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в

источники небольшого количества вредных испарений.

- Описанные испарения от всех пиролизических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.6 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твердыми бытовыми отходами.
- Отключите прибор от сети электропитания.

- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

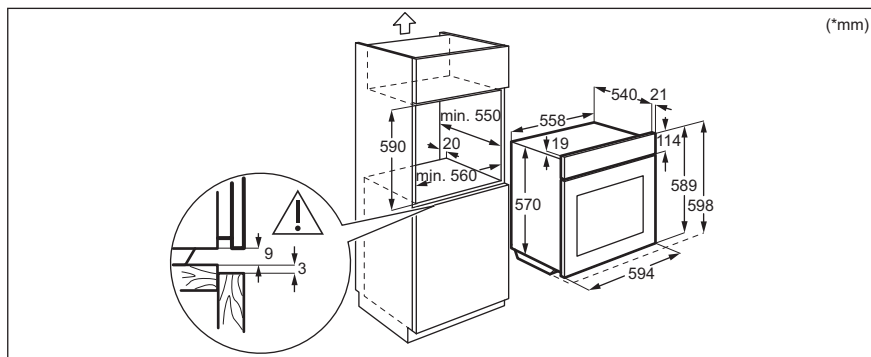
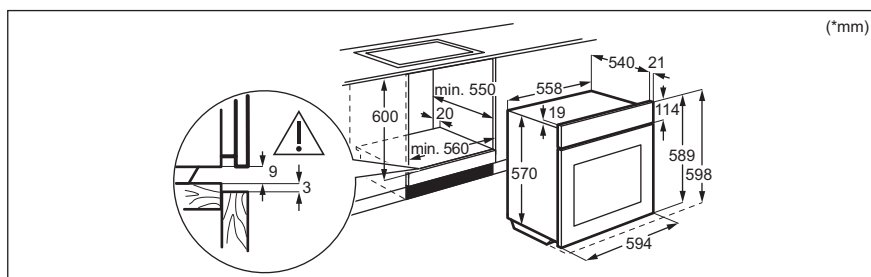
3. УСТАНОВКА



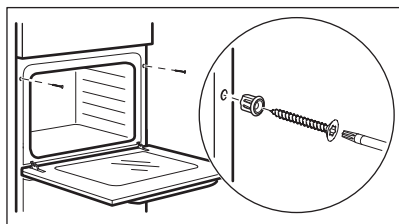
ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Встраивание

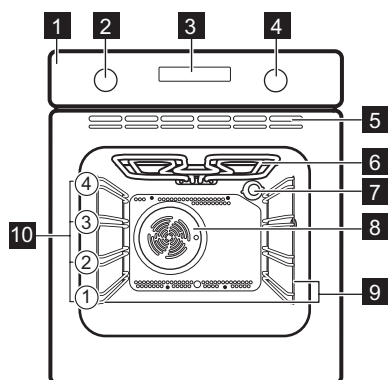


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления (для температуры)
- 5 Вентиляционные отверстия вентилятора охлаждения
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения
- 8 Вентилятор
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

4.2 Аксессуары

- **Решетка**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

- **Телескопические направляющие**
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

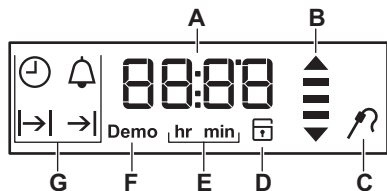
5.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

5.2 Сенсоры / Кнопки

—	Установка времени.
⌚	Включение функции часов.
+	Установка времени.

5.3 Дисплей



- A. Таймер / Температура
- B. Индикатор прогрева и остаточного тепла
- C. Термощуп (только в ряде моделей)
- D. Блокировка дверцы (только в ряде моделей)
- E. Часы / минуты
- F. Демо-режим (только в ряде моделей)
- G. Функции часов

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Перед началом эксплуатации духового шкафа задайте время суток.


6.1 Первоначальная очистка


Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.	Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.	Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

6.2 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Пункт 1 Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.

Пункт 2 Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.

Пункт 3 Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

i Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ




ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.




7.1 Способ настройки Режим нагрева









- Пункт 1** Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
- Пункт 2** Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.
- Пункт 3** Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

7.2 Индикация нагрева

При работе данной функции на дисплее одна за другой загораются полоски  по мере того, как температура духового шкафа повышается, и гаснут, когда она понижается.

7.3 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Большой гриль	Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервированные продукты.
 Мясо	Приготовление очень нежного и сочного жаркого.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Пиролитическая чистка	Включение пиролитической очистки духового шкафа.

7.4 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1






Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ


8.1 Таблица «Функции часов»

Часы	Применение
 Установка времени суток	Отображение или изменение времени суток. Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф выключен.
 Продолж.	Установка продолжительности приготовления. Используется, только если задан режим нагрева.
 Окончание	Установка времени отключения духового шкафа. Используется, только если задан режим нагрева.
 Отсрочка пуска	Сочетание функций: Продолж., Окончание.
 Таймер	Установка времени обратного отсчета. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер — можно установить в любое время, даже если духовой шкаф выключен.
00:00 Таймер прямого отсчета	Если никакая иная функция часов не задана, функция автоматически отслеживает продолжительность работы духового шкафа. Отсчет включается, как только духовой шкаф начинает нагреваться. Таймер прямого отсчета невозможно использовать с функциями Продолж., Окончание.

8.2 Способ настройки: Установка времени суток

После первого подключения к сети электропитания дождитесь появления на дисплее: **ч, 12:00. 12** — мигает.

Шаг 1   — нажмите эти кнопки для установки количества часов.

Шаг 2 Нажмите  для подтверждения.
На дисплее отобразится установленное количество часов и: **мин.00** — мигает.



Шаг 3   — нажмите эти кнопки для установки количества минут.




Шаг 4 Нажмите  для подтверждения.
На дисплее отобразится заданное время.




Изменение времени суток производится многократным нажатием . На дисплее начнет мигать .

8.3 Установка функции: Продолж.

Шаг 1 Настройка режима нагрева.

Шаг 2 Несколько раз нажмите . Замигает .


Шаг 3   — нажмите на эти кнопки для установки количества минут. Нажмите  для подтверждения.


Шаг 4   — нажмите на эти кнопки для установки количества часов. Нажмите  для подтверждения.
По окончании заданного времени в течение 2 минут будет звучать сигнал окончания. На дисплее замигает настройка времени. Духовой шкаф автоматически выключается.


Шаг 5 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 6 Поверните ручки на отметку «Выкл».

Шаг 1 Настройка режима нагрева.

Шаг 2 Несколько раз нажмите . Замигает .

Шаг 3 Задайте количество минут поворотом ручки управления. Нажмите  для подтверждения.




Шаг 4 Поворотом ручки задайте значение температуры и количества часов. Нажмите  для подтверждения.
По окончании заданного времени в течение 2 минут будет звучать сигнал окончания. На дисплее замигает настройка времени. Духовой шкаф автоматически выключается.

Шаг 5 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.






Шаг 6 Поверните ручки на отметку «Выкл».

8.4 Установка функции: Окончание

Шаг 1 Настройка режима нагрева.

Шаг 2	Несколько раз нажмите  . Замигает $\rightarrow $.
Шаг 3	\pm , $-$ — нажмите на эти кнопки для установки количества часов. Нажмите  для подтверждения.
Шаг 4	\pm , $-$ — нажмите на эти кнопки для установки количества минут. Нажмите  для подтверждения. В течение 2 минут будет звучать сигнал окончания. На дисплее замигает настройка времени. Духовой шкаф автоматически выключается.
Шаг 5	Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
Шаг 6	Поверните ручки на отметку «Выкл».

8.5 Установка функции: Отсрочка пуска






Шаг 1	Настройка режима нагрева.
Шаг 2	Несколько раз нажмите  . Замигает $ \rightarrow $.
Шаг 3	Нажмите \pm , $-$, чтобы установить минуты для функции Нажмите Продолж..  для подтверждения.
Шаг 4	Нажмите \pm , $-$, чтобы установить часы для функции: Нажмите Продолж..  для подтверждения. Замигает $\rightarrow $.
Шаг 5	Нажмите \pm , $-$, чтобы установить часы для функции: Нажмите Окончание.  для подтверждения.
Шаг 6	Нажмите \pm , $-$, чтобы установить минуты для функции Нажмите Окончание.  для подтверждения.

На дисплее отобразится текущая температура, $| \rightarrow | \rightarrow |$.
Позже духовой шкаф автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «Продолжительность» и завершит работу во время, заданное функцией «Окончание». В течение 2 минут будет звучать сигнал окончания. На дисплее замигает настройка времени. Духовой шкаф выключится.



Шаг 7	Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
Шаг 8	Поверните ручки на отметку «Выкл».

8.6 Установка функции: Таймер

Таймер можно использовать, когда духовой шкаф как включен, так и выключен.

- Шаг 1** Несколько раз нажмите . , **00** — мигает.
-
- Шаг 2** ,  — нажмите эти кнопки, чтобы установить секунды, а затем минуты. Если заданное время превышает 60 минут, замигает ч.
-
- Шаг 3** Задайте значение часов. Таймер запускается автоматически через 5 секунд. По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.
-
- Шаг 4** По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. **00:00**,  — мигает. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
-

8.7 Установка функции: Таймер прямого отсчета

,  — нажмите и удерживайте эти кнопки для сброса таймера прямого отсчета. Таймер снова начнет отсчет времени.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

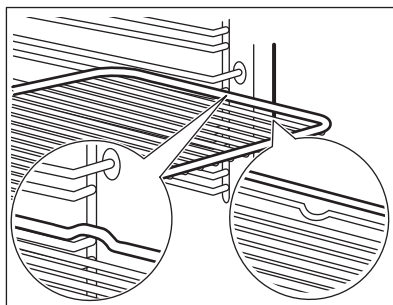
9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

Решетка:

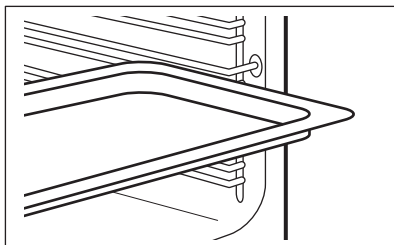
Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.

защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.



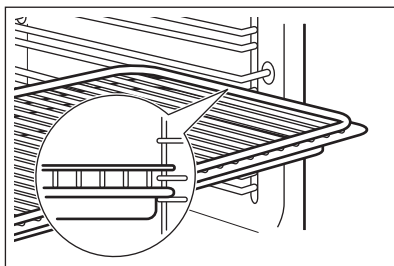
Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



Решетка, Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими для решетки и решеткой на направляющих выше.



9.2 Использование телескопических направляющих

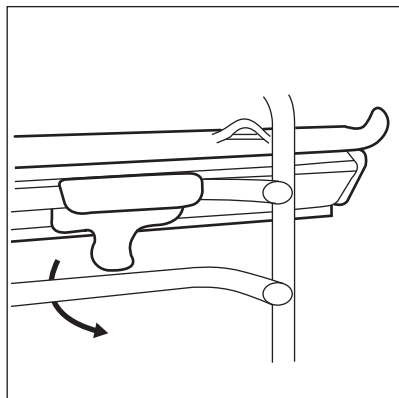
Телескопические направляющие можно устанавливать на каждом уровне. Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном уровне.

Не смазывайте телескопические направляющие.

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

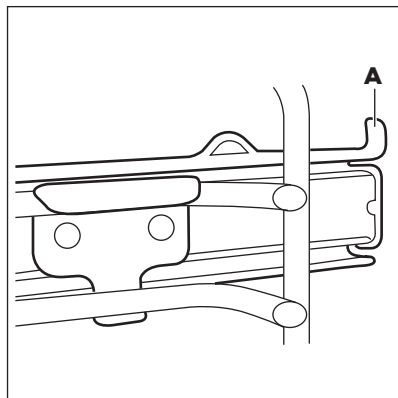
Шаг 1

Установите телескопические направляющие на направляющие для противней.



Шаг 2

Убедитесь, что выступ (А) телескопической направляющей смотрит вверх.






10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Применение: Защита от детей

Если эта функция включена, исключается возможность случайного включения духового шкафа.


Шаг 1 Поверните ручку режимов нагрева в положение «Выкл».

Шаг 2 Одновременно нажмите и удерживайте в течение 2 секунд , .

Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее появится SAFE, . Дверца заблокирована.

Для выключения функции «Защита от детей» повторите шаг 2.

10.2 Индикация остаточного тепла

Если после выключения духового шкафа температура внутри духового шкафа превышает 40°C, на дисплее высвечивается индикация остаточного тепла . Поверните ручку термостата влево или вправо для проверки температуры духового шкафа.

10.3 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.



30 - 115



12.5



(°C)



(час)

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5

250

3

После автоматического отключения поверните ручки в положение «Выкл».

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Продолж., Окончание.

10.4 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10.5 Предохранительный термостат

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

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет четыре положения противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может выпекать или жарить отлично от того духового шкафа, который был у вас ранее.

Выпекание тортов

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 заданного времени приготовления.

При одновременном использовании двух эмалированных противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

Используйте противень для жарки для приготовления очень жирных блюд, чтобы не допустить образования стойких пятен в духовом шкафу.

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его — тогда оно останется сочным.

Во избежание чрезмерного образования дыма во время жарки добавьте немного воды на противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду по мере её испарения.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. При использовании этого прибора необходимо выбрать оптимальные настройки (настройки нагрева, время приготовления и т. д.) с учетом вашей кухонной посуды, рецептов и количества продуктов.

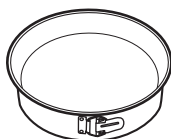
11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая
диаметр 28 см



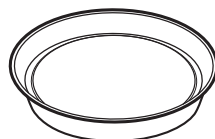
Емкость для запекания

Темная, неотражающая
диаметр 26 см



Горшочки

Керамика
диаметр 8 см, вы-
сота 5 см













Форма для флана

Темная, неотражающая
диаметр 28 см

11.3 Влажная конвекция








Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.








		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 40
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	35 - 40
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	30 - 40
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	170	2	20 - 30
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 45
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 35
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	40 - 45
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 40

		 (°C)		 (мин)
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	30 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 40

11.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Маленькие торты (16 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35	-
Маленькие торты (16 шт на противне)	Режим конвекции	Эмалированный противень	3	160	20 - 35	-
Маленькие торты (16 шт на противне)	Режим конвекции	Эмалированный противень	1 и 3	160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	1	170	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Режим конвекции	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	35 - 45	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Режим конвекции	Решетка	2	160	35 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	150	20 - 35	Предварительный нагрев духового шкафа в течение 10 мин

				 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье	Режим конвекции	Эмалированный противень	3	150	20 - 35	Предварительный нагрев духового шкафа в течение 10 мин
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	3	макс.	1 - 5	Предварительный нагрев духового шкафа в течение 10 мин
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка и сковорода	3	макс.	20 - 30	Установите решетку на третий уровень и поддон на второй уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительный нагрев духового шкафа в течение 10 мин

12. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

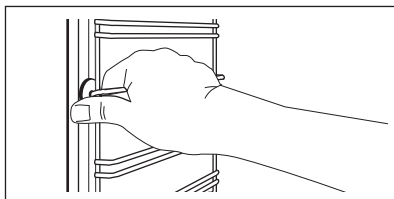
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

12.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

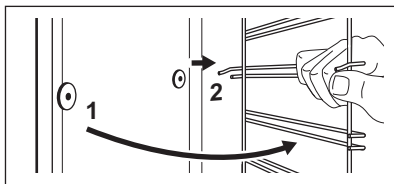
Шаг 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Шаг 2 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.



Шаг 3 Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.

Шаг 4 Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



12.3 Применение: Пиролитическая чистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая чистка.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Перед Пиролитическая чистка:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности.

Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

Шаг 1 Установите функцию:  Мигает .

Шаг 2 +, нажмите — для выбора режима очистки.

Опция	Режим очистки	Продолж.
P1	Легкая очистка	2 ч

Шаг 3 Нажмите на ⏸ для начала очистки.

Шаг 4 После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

ⓘ На время очистки лампа освещения духового шкафа выключается.

При достижении духовым шкафом заданной температуры дверца блокируется. До тех пор, пока дверца не разблокируется, на дисплее отобразятся: полоски индикатора нагрева, 🔒.

По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Удалите остатки со дна внутренней камеры.

12.4 Напоминание о чистке

Духовой шкаф напоминает вам, когда следует проводить его очистку: Пиролитическая чистка.

Пиролитическая чистка - мигает на дисплее 10 секунд мигает после каждого включения и выключения духового шкафа.

Для выключения напоминания одновременно нажмите + и —.

12.5 Извлечение и установка: Дверца

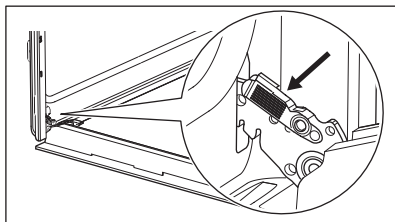
В дверце духового шкафа имеются четыре стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



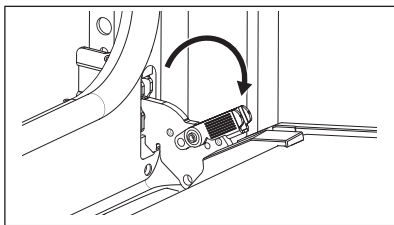
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

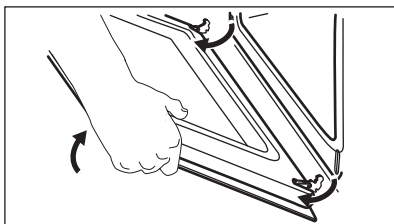
Шаг 1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



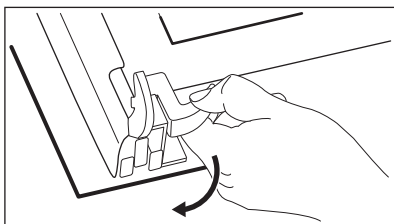
Шаг 2 Поднимите и потяните защелки до щелчка.



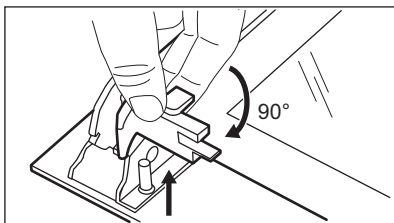
Шаг 3 Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



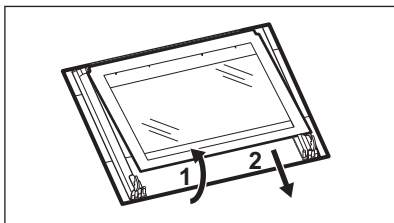
Шаг 4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань, и отождмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.



Шаг 5 Поверните фиксаторы на 90° и извлеките их из своих гнезд.



Шаг 6 Сначала осторожно поднимите, а затем снимите по очереди стеклянные панели. Начните с верхней панели.



Шаг 7 Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Шаг 8

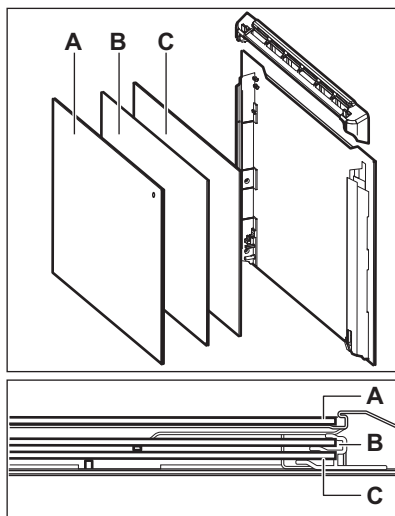
После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздается щелчок.

Убедитесь, что стекла (А, В и С) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Убедитесь, что средняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие.



12.6 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:

Шаг 1

Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.

Шаг 2

Отключите духовой шкаф от сети электропитания.

Шаг 3

Положите ткань на дно внутренней камеры.

Задняя лампа

Шаг 1

Чтобы снять плафон, поверните его.

Шаг 2

Очистите стеклянную крышку.

Шаг 3

Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.

Шаг 4

Установите стеклянную крышку.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной
таблице, обращайтесь в авторизованный
сервисный центр.

Духовой шкаф не включается или не нагревается

Проблема	Убедитесь, что...
Варочная панель не включается или не работает.	Блендер правильно подключен к сети электропитания.
Духовой шкаф не нагревается.	Выключено автоматическое отключение.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца духового шкафа закрыта.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Духовой шкаф не нагревается.	Функция «Защита от детей» выключена.

Компоненты

Проблема	Убедитесь, что...
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включено.

Компоненты

Не горит лампа освещения. Лампа перегорела.

Коды ошибок

На дисплее отображается...	Убедитесь, что...
С3	Дверца духового шкафа закрыта, а блокировка дверцы функционирует надлежащим образом.
F102	Дверца духового шкафа закрыта.
F102	Блокировка дверцы исправна.
12:00	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.

Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска духового шкафа. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.

Другие неисправности

Проблема	Убедитесь, что...
----------	-------------------

13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)
Продуктовый номер (PNC)
Серийный номер (S.N.)

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	Electrolux
Модель	EZC52430AX 944064632
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	81.0
Класс энергетической эффективности	A+
Количество камер	
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	57 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (М)	35.6 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

15.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается

остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии


выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.


Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

 Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: А

В случаях, когда в соответствующем разделе Инструкции по эксплуатации («Технический лист», «Технические данные» и т.п.) указан класс энергетической эффективности прибора, следует иметь в виду, что этот класс определен по правилам, действующим в Европейском Союзе, Республике Беларусь (если применимо) и некоторых других странах. Класс энергетической эффективности прибора, определенный по правилам, действующим в Российской Федерации, может отличаться. Кроме того, в Российской Федерации для электрических приборов отдельных категорий определение класса энергетической эффективности не требуется.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Польше.

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:


www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	31
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	33
3. УСТАНОВКА.....	37
4. ОПИС ВИРОБУ.....	38
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	38
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	39
7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	39
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	41
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	44
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	45
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	46
12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	49
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	54
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	55
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	55
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	56

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де

застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.

- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні джерцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачається разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
---	--------------

Ширина шафи	560 мм
-------------	--------

Глибина шафи	550 (550) мм
--------------	--------------

Висота передньої частини приладу	598 мм
----------------------------------	--------

Висота задньої частини приладу	579 мм
--------------------------------	--------

Ширина передньої частини приладу	594 мм
----------------------------------	--------

Ширина задньої частини приладу	558 мм
--------------------------------	--------

Глибина приладу	561 мм
-----------------	--------

Вбудована глибина приладу	540 мм
---------------------------	--------

Глибина з відкритими дверцятами	1007 мм
---------------------------------	---------

Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
---	-----------

Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1100 мм
---	---------

Кріпильні гвинти	4x25 мм
------------------	---------

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся,

що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.

- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи 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 та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Прилад оснащено лише електричним кабелем.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;

- будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкції із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Піролітична очистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перш ніж запускати функцію піролітичного самоочищення або функцію «Перше використання», видаліть з камери духової шафи наступне:
 - залишки їжі, плями або нашарування мастила або змазки.
 - усі знімні елементи (включаючи полицки, бічні напрямні тощо, які постачаються з виробом), особливо каструлі, сковороди, деко, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції з виконання піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте малюкам наблизитися до приладу. Прилад дуже нагрівається та гаряче повітря виходить через передні охолоджувальні отвори.
- Піролітичне очищення виконується при високій температурі, тому під час виконання цієї процедури може з'являтися запах від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам настійливо рекомендується виконати такі дії:
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після кожного піролітичного очищення;
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після першого використання в режимі з максимальною температурою.
- На відміну від людей, деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливими до можливого диму, що з'являється під час процесу очищення усіх духових шаф із функцією піролізу.
 - Тримайте всіх домашніх тварин (особливо птахів) у добре провітрюваному місці подалі від приладу під час і після виконання піролітичного очищення та першого

використання в режимі з максимальною температурою.

- Невеликі домашні тварини також можуть бути високочутливими до локальних змін температури поблизу піролізних печей під час піролітичного самоочищення.
- Каструлі, сковороди, деко, приладдя тощо з антипригарним покриттям можуть бути пошкоджені під час високотемпературного піролітичного очищення, а також можуть бути джерелом шкідливих випаровувань низької концентрації.
- Випаровування, що виділяються з піролізних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків або осіб з медичними показаннями.

2.6 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

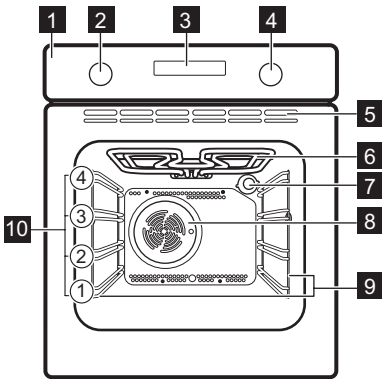
Існує небезпека задушення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка регулювання (температури)
- 5 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилятор
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.

- **Телескопічні спрямовувачі**
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставлення та виймання полиць.

5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

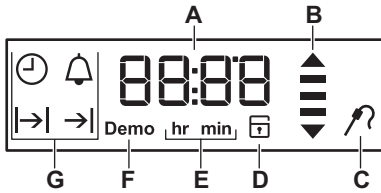
5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування висувається.

5.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

—	Налаштування часу.
⌚	Налаштування функції годинника.
+	Налаштування часу.

5.3 Дисплей



- A. Таймер / Температура
- B. Індикатор розігрівання й залишкового тепла
- C. Термощуп (лише для деяких моделей)
- D. Блокування дверцят (лише для деяких моделей)
- E. Години/хвилини
- F. Демонстраційний режим (лише для деяких моделей)
- G. Функції годинника

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Перед користуванням духовою шафою встановіть час.


6.1 Первинне очищення


Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вийміть із приладу всі аксесуари й знімні опори полиць.	Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	Вставте аксесуари й знімні опори полиць у прилад.

6.2 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

Крок 1 Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

Крок 2 Встановіть максимальну температуру для функції: . Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.

Крок 3 Встановіть максимальну температуру для функції: . Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.

 З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.






7.1 Налаштування: Функція нагрівання

Крок 1	Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
Крок 2	Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.
Крок 3	Після завершення готування поверніть ручки перемикач у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.







7.2 Індикатор нагрівання

Коли працює функція духової шафи, смужки на дисплеї  з'являються одна за одною при збільшенні температури та зникають при зменшенні температури.

7.3 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 Готування з конвекцією	Смаження або смаження та випікання за однакової температури на декількох рівнях полиць без змішування запахів.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продукту, а також для смаження хліба.
 Швидкий гриль	Для приготування на грилі тонких смужок продукту, а також для смаження хліба.

Функція нагріву Додаток

 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 М'ясо	Для приготування дуже ніжних і соковитих смажених страв.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
 Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Піроліз	Увімкнення піролітичного очищення духової шафи.

7.4 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з:

EK/EN 60350-1

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.






При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо

енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА


8.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Додаток
 Час доби	Відображення або зміна часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли духову шафу вимкнено.
 Тривалість	Установлення тривалості готування. Використовуйте, тільки коли вибрано функцію підігріву.
 Таймер закінчення	Установлення часу вимкнення духової шафи. Використовуйте, тільки коли вибрано функцію підігріву.
 Затримка часу	Поєднання функцій: Тривалість, Таймер закінчення.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Таймер — можна встановити в будь-який час, навіть коли духову шафу вимкнено.
00:00 Таймер прямого відліку часу	Якщо не встановлено іншу функцію годинника, функція автоматично фіксує тривалість роботи духової шафи. Відлік часу починається відразу, коли духову шафу починає нагріватися. Таймер прямого відліку часу не можна використовувати з такими функціями: Тривалість, Таймер закінчення.


8.2 Налаштування: Час доби



Після першого підключення до електромережі зачекайте, доки на дисплеї відобразиться: **год, 12:00. 12** — блимає.

Крок 1  — натисніть, щоб установити години.













Крок 2  — натисніть, щоб підтвердити.
На дисплеї відображається встановлене значення годин та: **хв. 00** — блимає.

Крок 3  — натисніть, щоб установити хвилини.









Крок 4  — натисніть, щоб підтвердити.
На дисплеї відображається встановлений час.

 — натискайте кілька разів, щоб змінити поточний час доби.  — блимає на дисплеї.

















8.3 Налаштування функції: Тривалість

Крок 1	Установіть функцію підігріву.
Крок 2	 — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
Крок 3	 ,  — натисніть, щоб установити хвилини.  — натисніть, щоб підтвердити.
Крок 4	 ,  — натисніть, щоб установити години.  — натисніть, щоб підтвердити. Коли заданий час мине, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал. На дисплеї блиматиме встановлений показник часу. Духова шафа вимикається автоматично.
Крок 5	Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.
Крок 6	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».
Крок 1	Установіть функцію підігріву.
Крок 2	 — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
Крок 3	Поверніть перемикач функцій, щоб установити хвилини.  — натисніть, щоб підтвердити.
Крок 4	Поверніть перемикач температури, щоб установити години.  — натисніть, щоб підтвердити. Коли заданий час мине, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал. На дисплеї блиматиме встановлений показник часу. Духова шафа вимикається автоматично.
Крок 5	Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.
Крок 6	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

8.4 Налаштування функції: Таймер закінчення






Крок 1	Установіть функцію підігріву.
Крок 2	 — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
Крок 3	 ,  — натисніть, щоб установити години.  — натисніть, щоб підтвердити.
Крок 4	 ,  — натисніть, щоб установити хвилини.  — натисніть, щоб підтвердити. Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповіщатиме про досягнення встановленого часу завершення. На дисплеї блиматиме встановлений показник часу. Духова шафа вимикається автоматично.
Крок 5	Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.
Крок 6	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

8.5 Налаштування функції: Затримка часу

Крок 1	Установіть функцію підігріву.
Крок 2	 — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
Крок 3	 ,  — натисніть, щоб установити хвилини для функції: Тривалість.  — натисніть, щоб підтвердити.
Крок 4	 ,  — натисніть, щоб установити години для функції: Тривалість.  — натисніть, щоб підтвердити.  — почне блимати.
Крок 5	 ,  — натисніть, щоб установити години для функції: Таймер закінчення.  — натисніть, щоб підтвердити.
Крок 6	 ,  — натисніть, щоб установити хвилини для функції: Таймер закінчення.  — натисніть, щоб підтвердити.
На дисплеї відображається налаштована температура,  ,  .	
Духова шафа автоматично ввімкнеться пізніше, працюватиме протягом встановленого часу тривалості та вимкнеться у встановлений час завершення. Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповіщатиме про досягнення встановленого часу завершення. На дисплеї блиматиме встановлений показник часу. Духова шафа вимикається.	
Крок 7	Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.
Крок 8	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

8.6 Налаштування функції: Таймер

Таймер можна встановлювати, коли духову шафу ввімкнено або вимкнено.

Крок 1	 — натискайте кілька разів.  00 — блимає.
Крок 2	 ,  — натисніть, щоб установити секунди, а потім — хвилини. Коли встановлений час перевищує 60 хв, блимає індикатор год .
Крок 3	Установіть значення в годинах. Таймер — вмикається автоматично через 5 секунд. Коли сплине 90% встановленого часу, пролунає сигнал.
Крок 4	Після закінчення встановленого часу протягом 2 хв лунає сигнал. 00:00,  — блимає. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.

8.7 Налаштування функції: Таймер прямого відліку часу

+ , — — натисніть і утримуйте, щоб скинути таймер прямого відліку. Таймер почне відлік спочатку.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

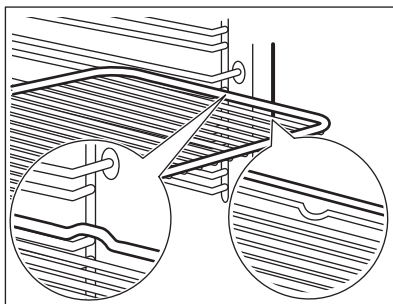
9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

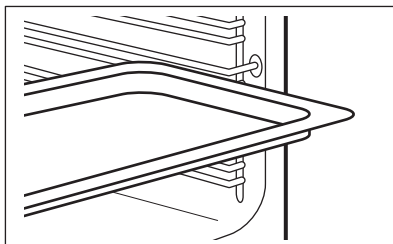
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



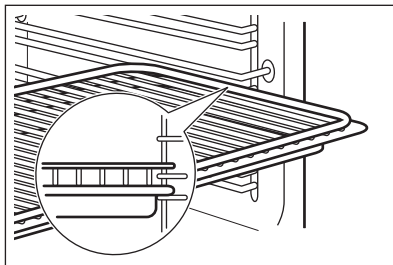
Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка, Глибоке деко:

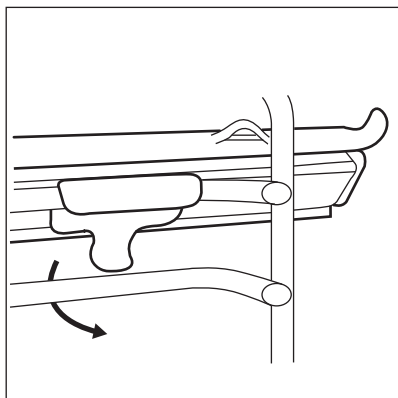
Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні — зверху.



9.2 Використання телескопічних напрямних

Телескопічні спрямовувачі можна встановлювати на кожному рівні. Переконайтеся, що дві телескопічні напрямні знаходяться на одному рівні.

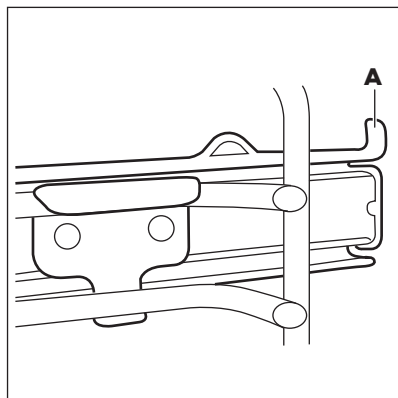
Крок 1 Встановіть телескопічні напрямні на опори полицок.



Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні спрямовувачі повністю зайшли всередину духової шафи.

Крок 2 Переконайтеся, що кінець телескопічної напрямної (А) спрямований вгору.





10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Спосіб використання: Захист від доступу дітей

Якщо функцію вимкнено, духову шафу неможливо активувати випадково.


Крок 1 Переконайтеся, що перемикач функцій духової шафи повернуто в положення «Вимк.».

Крок 2  — одночасно натисніть і утримуйте протягом 2 секунд.

Лунає звуковий сигнал. На дисплеї з'являється **SAFE** . Дверцята заблоковано.

Щоб вимкнути функцію захисту від доступу дітей, повторно виконайте крок 2.

10.2 Індикатор залишкового тепла

При вимкненні духової шафи на дисплеї світиться індикатор залишкового тепла , якщо температура у духовій шафі вища за 40 °С. Поверніть ручку температури ліво або вправо для перевірки температури у духовій шафі.

10.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духову шафу вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.



(°C)



(год.)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5

250

3

Після автоматичного вимкнення поверніть перемикачі у положення «Вимкнено».

Автоматичне вимикання не спрацює при наступних режимах: Підсвітка, Тривалість, Таймер закінчення.

10.4 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для

підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

10.5 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духові шафи обладнані термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має чотири положення для встановлення полицок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Ваша духові шафа може випікати або смажити інакше, ніж попередня духові шафа.

Випікання тортів

Не відкривайте дверцята духової шафи, доки не сплине 3/4 встановленого часу готування.

Якщо ви використовуєте два дека для випічки одночасно, між ними треба залишити один порожній рівень.

Приготування м'яса та риби

Для дуже жирних страв використовуйте глибоке деко, щоб запобігти утворенню стійких плям у духовій шафі.

Зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж нарізати м'ясо, щоб запобігти витіканню соку.

Додайте трохи води у глибоке деко, щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду одразу як вона висохне.

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та об'єму.

Якщо ви тільки почали користуватися приладом, ми рекомендуємо слідкувати за ефективністю готування. Знайдіть найкращі налаштування (налаштування підігріву, тривалість готування тощо) для вашого посуду, рецепти та кількість посуду, коли ви користуєтеся цим приладом.

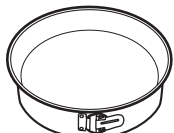
11.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.



Деко для піци

Темне, матове
діаметр 28 см



Деко для випікання

Темне, матове
діаметр 26 см



Формочки

Кераміка
діаметр 8 см, ви-
сота 5 см













Форма для пирога

Темне, матове
діаметр 28 см

11.3 Волога конвекція






Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.







		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 40
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	220	2	35 - 40
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	30 - 40
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	170	2	20 - 30
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 45
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	40 - 50

		 (°C)		 (хв.)
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 35
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	40 - 45
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 40
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	30 - 45
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 40

11.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

				 (°C)	 (хв)	
Маленькі тістечка, 16 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 16 штук на піддон	Готування з конвекцією	Деко для випічки	3	160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 16 штук на піддон	Готування з конвекцією	Деко для випічки	1 і 3	160	20 - 35	-

				(°C)		(хв)	
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	1	170	70 - 90	-	
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Готування з конвекцією	Комбінована решітка	2	160	70 - 90	-	
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	35 - 45	-	
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Готування з конвекцією	Комбінована решітка	2	160	35 - 45	-	
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	150	20 - 35	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв	
Пісочні хлібобулочні вироби	Готування з конвекцією	Деко для випічки	3	150	20 - 35	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв	
Грінки, 4–6 штук	Гриль	Комбінована решітка	3	макс.	1 - 5	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв	
Бургер із яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка та піддон для збирання жиру	3	макс.	20 - 30	Установіть комбіновану решітку на третій рівень, а піддон для збирання жиру — на другий рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв	

12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

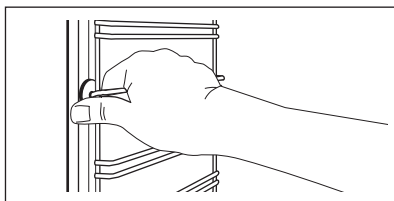
Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

12.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

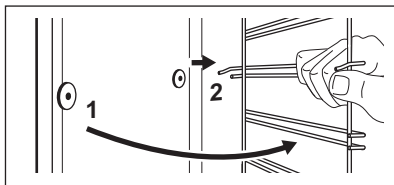
Крок 1 Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Крок 2 Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



Крок 3 Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.

Крок 4 Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.



12.3 Спосіб використання: Піроліз

Почистіть духову шафу за допомогою Піроліз.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.



УВАГА

Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.



Перед Піроліз:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари.

Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.

Крок 1 Установіть функцію:   — блимає.


Крок 2  ,  — натисніть, щоб установити режим очищення.

Опція	Режим очищення	Тривалість
P1	Легке очищення	14 год.

Крок 3  — натисніть, щоб почати очищення.

Крок 4 Після очищення поверніть ручку керування для функцій нагріву в положення «Вимк.».

 У процесі очищення лампочка духової шафи не світиться.

Коли духову шафу досягає встановленої температури, дверцята блокуються. Доки дверцята не розблокуються, на дисплеї відображаються смужки індикатора нагріву, .

Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.



Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

Видаліть залишки з дна камери духової шафи.

12.4 Нагадування про очищення

Духова шафа нагадує про необхідність чищення за допомогою: Піроліз.

Піроліз - мигтить на дисплеї протягом 10 секунд після кожного увімкнення і вимкнення духової шафи.

 ,  - натисніть одночасно для вимкнення нагадування.

12.5 Як зняти та встановити: Дверцята

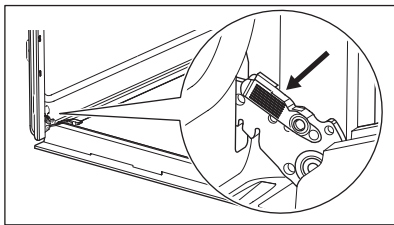
Дверцята духової шафи складаються з чотирьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



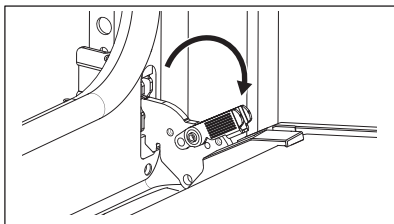
УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

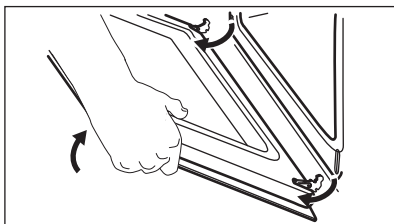
Крок 1 Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



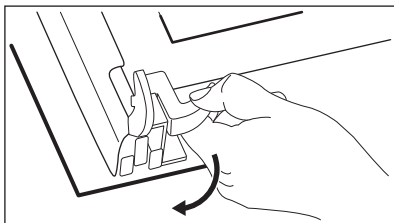
Крок 2 Підніміть і потягніть засувки до клацання.



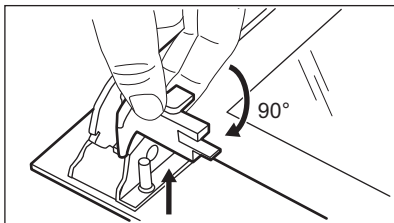
Крок 3 Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



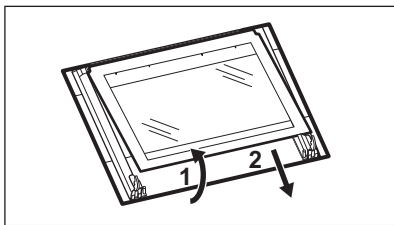
Крок 4 Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною і вивільніть систему блокування для того, щоб витягти внутрішні скляні панелі.



Крок 5 Поверніть фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



Крок 6 Спочатку обережно підніміть і зніміть скляні панелі одна за одною. Починайте з верхньої панелі.



Крок 7 Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

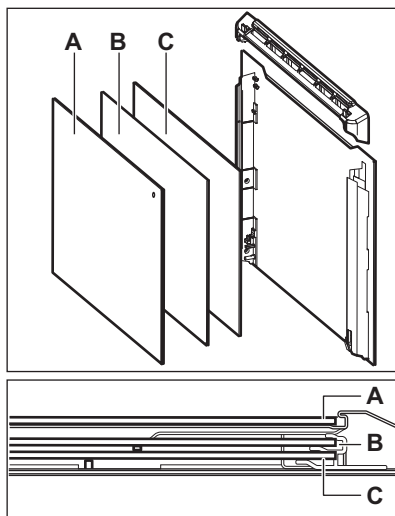
Крок 8 Після очищення встановіть скляні панелі і дверцята духової шафи.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.

Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (А, В та С) у правильному порядку. Перевірте символ/друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, аби полегшити розбирання та складання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.



12.6 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

Крок 1

Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовна шафа охолоне.

Крок 2

Відключіть духову шафу від електричної мережі.

Крок 3

Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
Крок 2	Очистіть скляний плафон.
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
Крок 4	Установіть скляний плафон.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Духова шафа не вмикається або не розігрівається

Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духова шафа правильно під'єднана до електромережі.
Духова шафа не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Духова шафа не нагрівається.	Дверцята духової шафи зачинені.
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Духова шафа не нагрівається.	Вимкнено блокування від дітей.

Компоненти

Проблема	Переконайтеся, що
----------	-------------------

Компоненти

Лампа вимкнена.	Волога конвекція - увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

Коди помилок

Відображення на дисплеї	Переконайтеся, що
C3	Дверцята духової шафи зачинені або замок дверцят не зламано.
F102	Дверцята духової шафи зачинені.
F102	Замок дверцят не зламано.
12:00	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби

Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Інші проблеми

Проблема	Переконайтеся, що
----------	-------------------

13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель
Код виробу
Серійний номер

14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

14.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	EZC52430AX 944064632
Індекс енергоефективності	81.0
Клас енергоефективності	A+
Кількість камер	
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	57 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	35.6 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

15.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою


Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.


Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

16. 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.

CE EAC



867355296-D-352022

electrolux.com