



**OPEB2520R**

**OPEB2520V**

<b>KA</b> მომხმარებლის სახელმძღვანელო   <b>ღუმელი</b>	<b>2</b>
<b>EL</b> Οδηγίες Χρήσης   <b>Φούρνος</b>	<b>23</b>
<b>KK</b> Қолдану туралы нұсқаулары   <b>Тұмшәпеш</b>	<b>44</b>
<b>RU</b> Инструкция по эксплуатации   <b>Духовой шкаф</b>	<b>65</b>
<b>UK</b> Інструкція   <b>Духова шафа</b>	<b>86</b>



# კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება Electrolux-ში! მაღლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მიიღეთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	2
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	4
3. მონტაჟი.....	7
4. პროდუქტის აღწერა.....	9
5. პირველ გამოყენებამდე.....	9
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	10
7. საათის ფუნქციები.....	12
8. აქსესუარების გამოყენება.....	13
9. დამატებითი ფუნქციები.....	13
10. რჩევები და მითითებები.....	14
11. მოვლა და დასუფთავება.....	17
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	20
13. ტექნიკური მონაცემები.....	21
14. ენერგოეფექტურობა.....	21
15. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	22

## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი უსაფრთხოების ინსტრუქციები არ არის რაიმე პრობლემებთან დაკავშირებულ შეკითხვებზე და არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

### 1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული თუ გონებრივი

შესაძლებლობების ადამიანებისთვის (მათ შორის ბავშვებისთვის), ან მათთვის, ვისაც არა აქვს საკმარისი გამოცდილება და ცოდნა, გარდა იმ შემთხვევისა, თუ ისინი არიან მეთვალყურეობის ქვეშ ან მიეწოდათ მოწყობილობის გამოყენების შესახებ ინსტრუქციები მათივე უსაფრთხოებაზე პასუხისმგებელი პირისგან.

- აუცილებელია ბავშვების მეთვალყურეობა იმისათვის, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- მხოლოდ შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობა და შეცვალოს კაბელი.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.

- ტექნომომსახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსადებად ან შესადებად.
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

### 2.1 მონტაჟი

#### გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.

- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვება.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.

- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ, უპრობლემოდ იკეტება თუ არა მოწყობილობის კარი.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

კორპუსის მინიმალური სიმაღლე (სამუშაო ზედაპირის ქვემოთ კორპუსის მინიმალური სიმაღლე)	590 (600) მმ
კორპუსის სიგანე	560 მმ
კორპუსის სიღრმე	550 (550) მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიმაღლე	594 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიმაღლე	576 მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიგანე	595 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიგანე	559 მმ
მოწყობილობის სიღრმე	569 მმ
მოწყობილობის შიდა სიღრმე	548 მმ
ღია კარის სიღრმე	1022 მმ
სავეტილაციო ნახვრეტის მინიმალური ზომა. ქვედა უკანა მხარეზე განთავსებული ნახვრეტი	560x20 მმ
ქსელის კვების კაბელის სიგრძე. კაბელი განთავსებულია უკანა მხარის მარჯვენა კუთხეში	1500 მმ
სამაგრი ხრახნები	4x25 მმ

## 2.2 ელექტრო კავშირი

### გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღებზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადაამყვანები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგვცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე.

- საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი მტკეპერი და კაბელი.

<b>ევროპაში მონტაჟისა და შეცვლისთვის საჭირო კაბელის ტიპები:</b>
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

კაბელის კვეთის შესახებ ინფორმაციას გაეცანით რეიტინგის დაფაზე. დაფაზე ასევე შეგიძლიათ მიიღოთ შემდეგი ინფორმაცია:

სრული სიმძლავრე (ვტ)	კაბელის კვეთი (მმ²)
მაქსიმუმ 1380	3x0.75
მაქსიმუმ 2300	3x1
მაქსიმუმ 3680	3x1.5

დამამიწებელი სადენი (მწვანე / ყვითელი კაბელი) უნდა იყოს 2 სმ-ით გრძელი, ვიდრე ყავისფერი ფაზისა და ლურჯი ნულოვანი კაბელები.

### 2.3 გამოყენება

**⚠ გარფთხილება!**  
დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესადაც ურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.

- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- არ დალოთ აალეხადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალეხად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

**⚠ გარფთხილება!**  
მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
  - არ დალოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
  - არ დალოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს ძირზე.
  - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
  - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
  - ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინანქრის ან უქანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მიუღმივი იყოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დახუროთ პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

## 2.4 მოვლა და დასუფთავება

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტექერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელები. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოაშორეთ კარს მოწყობილობა. კარი მძიმეა!
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალიშები, გამსხნელები ან რკინის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაიცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.

## 2.5 შიდა განათება

### ⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია

ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

## 2.6 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

## 2.7 განკარგვა

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

- საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად დაუკავშირდით თქვენს დილერს, მწარმოებლის უფლებამოსილ პირს ან მყარი ნარჩენების ადგილობრივ ოპერატორს.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.
- მოხსენით კარის დამჭერი, ბავშვების ან შინაური ცხოველების საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობაში ჩაკეტვის თავიდან ასაცილებლად.

## 3. მონტაჟი


### ⚠ გარფთხილება!

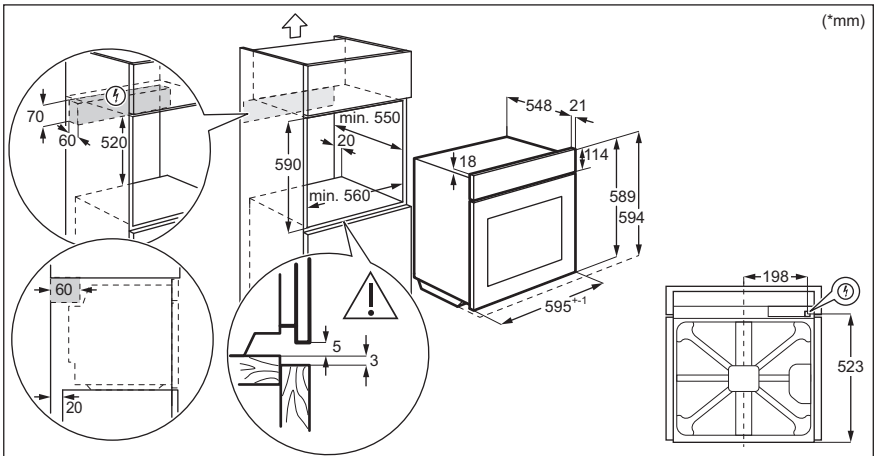
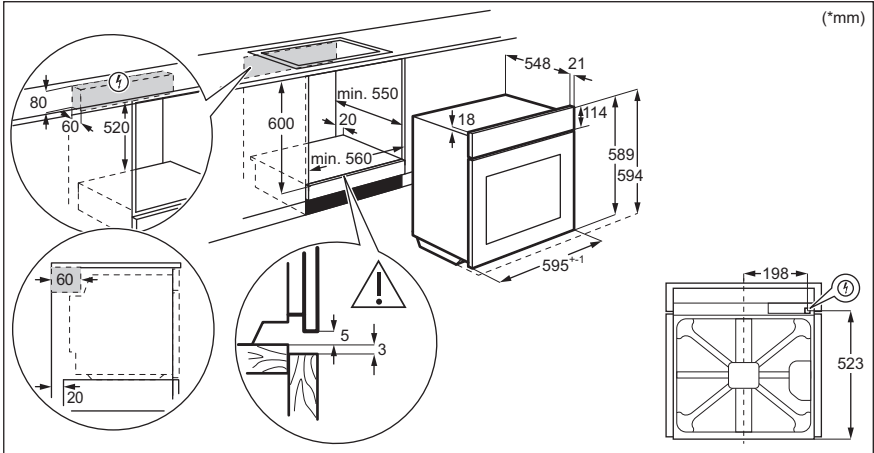
ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 3.1 ჩაშენება

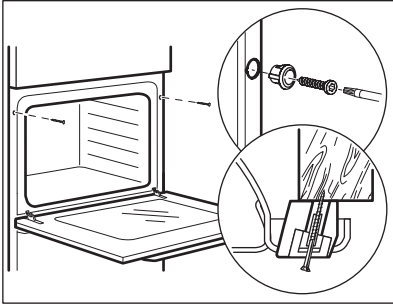


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation 

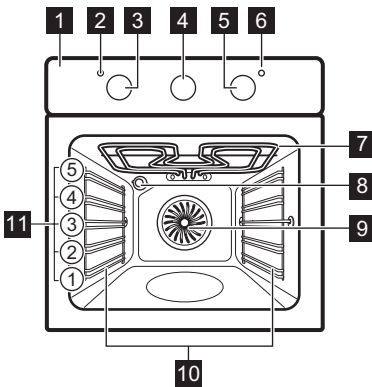


### 3.2 ლუმელის კარადაში ჩასმა



## 4. პროდუქტის აღწერა

### 4.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 კვების სანათი / სიმბოლო
- 3 გაცხელების ფუნქციების ღილაკი
- 4 ტაიმერის ღილაკი
- 5 მართვის ღილაკი (ტემპერატურისთვის)

- 6 ტემპერატურის ინდიკატორი / სიმბოლო
- 7 თერმოელემენტი
- 8 სანათი
- 9 ვენტილატორი
- 10 თაროს დამჭერი, მოსახსნელი
- 11 თაროების პოზიციები

### 4.2 აქსესუარები

- გისოსებიანი თარო  
ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის ფორმებისთვის, შემწვრებისთვის.
- საცხობი ლანგარი  
ნამცხვრებისა და ბისკვიტებისთვის.
- გრილის / შესაწვავი ტაფა  
გამოსაცხობად და შესაწვავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.
- ტელესკოპური მიმმართველები  
ტელესკოპური მიმმართველებით შეგიძლიათ უფრო მარტივად მოათავსოთ და ამოიღოთ თაროები.

## 5. პირველ გამოყენებამდე

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

## 5.1 პირველ გამოყენებამდე

ლუმელმა შესაძლოა გამოყოს სუნი და კვამლი წინასწარი გაცხელების დროს. დარწმუნდით, რომ ოთახი ნიაკვდება.



ნაბიჯი 1



ნაბიჯი 2

გაასუფთავეთ ლუმელი	წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ლუმელი
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. მოხსენით ლუმელს ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.</li> <li>2. ლუმელი და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობიჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: <input type="checkbox"/>-ით. ხანგრძლივობა: 1 სთ.</li> <li>2. დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: <input type="checkbox"/>-ით. ხანგრძლივობა: 15 წთ.</li> <li>3. დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: <input checked="" type="checkbox"/>-ით. ხანგრძლივობა: 15 წთ.</li> </ol>
<p>გამორთეთ ლუმელი და დაელოდეთ მის გაცივებას. მოათავსეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები ლუმელში.</p>	


## 6. ყოველდღიური გამოყენება

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.





### 6.1 დაყენების წესი: გაცხელების ფუნქცია

შეაბრუნეთ პარამეტრების დისკო საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით, სანამ საათის

პარამეტრების ფანჯარაზე არ გამოჩნდება . ამ პოზიციაში მოწყობილობას ხელით მართავთ.

ნაბიჯი 1	გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად ჩართეთ სახელური გაცხელების ფუნქციებისთვის.
ნაბიჯი 2	ჩართეთ საკონტროლო სახელური, რომ აირჩიოთ ტემპერატურა.
ნაბიჯი 3	საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ გამორთეთ სახელურები ლუმელის გამოსართავად.

### 6.2 გაცხელების ფუნქციები

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
<b>0</b>	ლუმელი გამორთულია.
	გამორთული მდგომარეობა
	ნათურის ჩართვა.
	სინათლე
	ნამდვილი კონვექციური მომზადება
	ერთდროულად სამი თაროს პოზიციაზე ცხობა და საჭმლის გამოშრობა. დააყენეთ ტემპერატურა 20-40 °C-ით უფრო დაბლა, ვიდრე კონვენციური მომზადება.

გაცნელების ფუნქცია	გამოყენება
--------------------	------------



ცნობა ტენიანი ვენტილატორით

ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერჯის მოხმარების დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. შესაძლებელია სიმზურვალის სიმძლავრის შემცირება. დამატებითი ინფორმაციისთვის გაეცანით „ყოველდღიური გამოყენების“ თავში მოცემულ შემდეგ შენიშვნებს: ცნობა ტენიანი ვენტილატორით.



ქვედა წვა

ხრამუნაძირიანი ნამცხვრების გამოცხობა და საკვები პროდუქტების დაკონსერვება.



გრილზე შეწვა

საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გახუხვა.



სწრაფი შეწვა გრილზე

დიდი ოდენობის საჭმლის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა ან პურის გახუხვა.



ტურბო მომზადება გრილზე

თაროს ერთ პოზიციაზე საქონლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვავად. გრატენის მომზადება და მებრაწვა.

გაცნელების ფუნქცია	გამოყენება
--------------------	------------



პიცის ფუნქცია

პიცის გამოცხობა. ინტენსიური დაბრაწვა და ხრამუნა ძირის მიღება. დააყენეთ ტემპერატურა 230 °C-ზე.



კონვენციური მომზადება

საკვები პროდუქტის გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე.

### 6.3 შენიშვნები: ცნობა ტენიანი ვენტილატორით

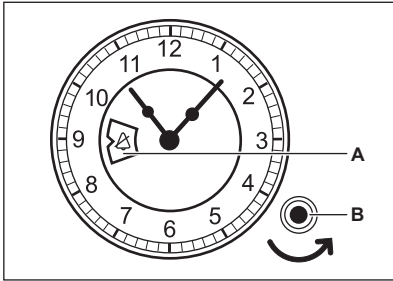
ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). ტესტირება: IEC/EN 60350-1-ით.

ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.

საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაეცანით თავს „რჩევები და მითითებები“, ცნობა ტენიანი ვენტილატორით. ენერჯის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაეცანით თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერჯის დაზოგვა.

## 7. საათის ფუნქციები

### 7.1 საათის ფორმის ტაიმერი



- A. საათის პარამეტრების ფანჯარა
- B. პარამეტრების ლილაკი

### 7.2 დაყენების ინსტრუქცია: დღის მანძილზე დრო

დღის მანძილზე დროის დასაყენებლად.

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 1
დროის დასაყენებლად მიაწვიეთ და მოატრიალეთ პარამეტრების ლილაკი საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით.	აცადეთ პარამეტრების ლილაკს თავის საწყის პოზიციაზე დაბრუნება ან ფრთხილად გამოქაჩეთ უკან.
<p><b>i</b> ნუ დაატრიალებთ პარამეტრების ლილაკს საათის ისრის მიმართულებით.</p>	

### 7.3 დაყენების ინსტრუქცია: საჭმლის მზადების დასასრული

გამორთვის დროის დაყენება. დროის მაქსიმალური დასაყენებელი ხანგრძლივობა 180 წუთია.

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2
დააყენეთ ღუმლის ფუნქცია და ტემპერატურა.	მოატრიალეთ პარამეტრების ლილაკი საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით იქამდე, სანამ საათის პარამეტრების ფანჯარა არჩეულ გამორთვის დროს არ აჩვენებს.
დაყენებული დროის დადგომისას გაიგონებთ ხმოვან სიგნალს და ღუმელი გათიშება.	
სიგნალის გასაუქმებლად მოატრიალეთ პარამეტრების ლილაკი საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით იქამდე, სანამ საათის პარამეტრების ფანჯარაზე გამოჩნდება:  ით.	ფუნქციის გამოსართავად მოატრიალეთ პარამეტრების ლილაკი საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით იქამდე, სანამ საათის პარამეტრების ფანჯარაზე გამოჩნდება:  ით.

## 8. აქსესუარების გამოყენება

### **⚠ გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

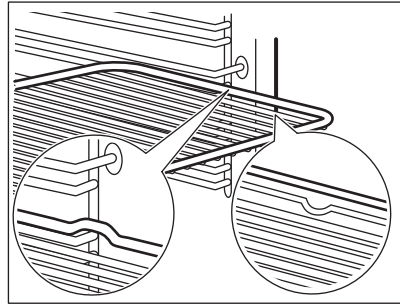
### 8.1 აქსესუარების ჩასმა

ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის. ნაჭდევი ასევე გადასრიალების

საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ მაღალი კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

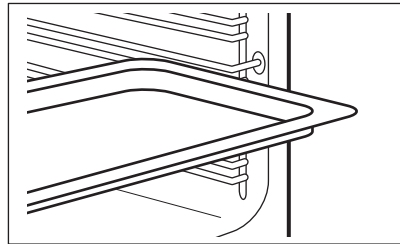
#### გისოსებიანი თარო:

შესწიეთ თარო მისი დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის და დარწმუნდით, რომ ფეხები ქვემოთკენ არის მიმართული.



#### საცხობი ლანგარი / დრმა ტაფა:

შესწიეთ ლანგარი თაროს დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის.



## 9. დამატებითი ფუნქციები

### 9.1 გამაგრებელი ვენტილატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრებელი ვენტილატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრებელი ვენტილატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრძელებამდე განაგრძობს.

### 9.2 უსაფრთხოების თერმოსტატი

ღუმელის არასწორმა გამოყენებამ ან დეფექტურმა კომპონენტებმა შეიძლება გამოიწვიოს სახიფათო გადაცხელება. ამის თავიდან ასაცილებლად ღუმელს აქვს უსაფრთხოების თერმოსტატი, რომელიც წყვეტს ელექტროენერგიის მიწოდებას. ღუმელი ხელახლა ირთვება ავტომატურად, როცა ტემპერატურა ეცემა.

## 10. რჩევები და მითითებები



იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ლუმელს აქვს თაროს ხუთი პოზიცია.

დათვალეთ თაროების პოზიციები ლუმლის ძირიდან.

შესაძლოა, თქვენმა ლუმელმა თქვენი ადრინდელი ლუმლისგან განსხვავებულად მოამზადოს საჭმელი.

#### ნამცხვრების ცხობა

არ გააღოთ ლუმლის კარი, სანამ საჭმლის მომზადებისთვის განსაზღვრული დროის 3/4 არ გაივლის.

თუ ერთდროულად ორ საცხობ ლანგარს იყენებთ, მათ შორის ერთი ცარიელი დოვნე დატოვეთ.

**ხორცეულისა და თევზეულის მომზადება** გამოიყენეთ ღრმა ტაფა ცხიმისანი საკვებისთვის, რომ ლუმელი დაიცვათ

ლაქებისგან, რომლებიც შეიძლება მუდმივი აღმოჩნდეს.

დასერვამდე ხორცი დააყოვნეთ დაახლოებით 15 წუთი, რომ წვენი არ გადმოიღვაროს.

შეწვისას ზედმეტი კვამლის თავიდან ასაცილებლად ღრმა ტაფაში ცოტა წყალი დაამატეთ. კვამლის კონდენსაციის თავიდან ასაცილებლად დაამატეთ წყალი ყოველ ჯერზე გამოშრობის შემდეგ.

#### მომზადების დროები

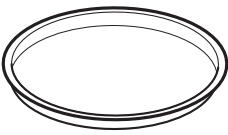
მომზადების დროები დამოკიდებულია საკვების ტიპზე, მის შემადგენლობასა და მოცულობაზე.

თავდაპირველ ეტაპზე დააკვირდით მომზადების პროცესს. ამ

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამოყენებისას მოძებნეთ საუკეთესო პარამეტრები (სიმზურვალის პარამეტრები, მომზადების დრო და ა.შ.) თქვენი ჭურჭლის, რეცეპტებისა და რაოდენობების გათვალისწინებით.

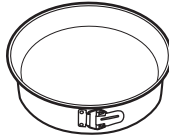
### 10.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები

გამოიყენეთ მუქი და არაამრეკლავი ფორმები და კონტეინერები. ისინი უკეთ შთანთქავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.



შივის ტაფა

მუქი, არაამრეკლავი  
დiameterი 28 სმ



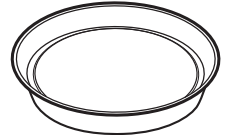
საცხობი ლანგარი

მუქი, არაამრეკლავი  
diameterი 26 სმ



საცხობი  
ფორმები

კერამიკა  
diameterი 8 სმ,  
სიმაღლე 5 სმ













ტალღოვანი ფორმა

მუქი, არაამრეკლავი  
diameterი 28 სმ

### 10.3 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით








საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.








		 (°C)		 (წთ)
ტკბილი ხვეულები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	175	3	40 - 50
ხვეულები, 9 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	35 - 45
პიცა, გაყინული, 0,35 კგ	გისოსებიანი თარო	180	2	45 - 55
შვეიცარიული ხვეულა	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40
ბრაუნ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	45 - 50
სუფლე, 6 ნაჭერი	კერამიკის საცხობი ფორმები ბადე თაროზე	190	3	45 - 55
ბისკვიტის ცომის ფლანის ძირი	თუნუქის საცხობი ფორმა ბადე თაროზე	180	2	35 - 45
სენდვიჩი ვიქტორია	საცხობი ჭურჭელი ბადე თაროზე	170	2	35 - 50
მოხარშული თევზი, 0,3 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	35 - 45
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	25 - 35
თევზის ფილე, 0,3 კგ	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	170	3	30 - 40
მოხარშული ხორცი, 0,25 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 45
მწვადები, 0,5 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	40 - 50
ფხვიერი ნამცხვრები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	150	2	30 - 45
მაკარონი, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	45 - 55
მაფინები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40
სანელებლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	35 - 45
თხელქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	150	2	40 - 50
ტარტალეტები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (წთ)
ბოსტნეული, მოხარშული, 0,4 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	35 - 45
ვეგეტარიანული ომლეტი	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	180	3	35 - 45
ხმელთაშუა ზღვის ბოსტნეული, 0,7 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	4	35 - 45

## 10.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის:

შემოწმება გაიარა IEC 60350-1-ის მიხედვით.

				 (°C)	 (წთ)	
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე	კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	170	20 - 35	-
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	150 - 160	20 - 35	-
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	2 და 4	150 - 160	20 - 35	-
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	კონვენციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	180	70 - 90	-
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	160	70 - 90	-
უცხიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ	კონვენციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	170	40 - 50	წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წთ განმავლობაში.
უცხიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	160	40 - 50	წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წთ განმავლობაში.

				 (°C)	 (წთ)	
უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიან ი თარო	2 და 4	160	40 - 60	წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წთ განმავლობაში.
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	140 - 150	20 - 40	-
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	2 და 4	140 - 150	25 - 45	-
პატარა პური	კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	140 - 150	25 - 45	-
განუხული პური, 4 - 6 ნაჭერი	გრძელზე შეწვა	გისოსებიან ი თარო	4	მაქს.	1 - 5	წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წთ განმავლობაში.
საქონლის ხორცის ბურგერი, 6 ნაჭერი, 0,6 კგ	გრძელზე შეწვა	გისოსებიან ი თარო, წვეთების დამჭერი ტაფა	4	მაქს.	20 - 30	გისოსებიანი თარო დადეთ ღუმლის მეოთხე დონეზე, წვეთების დამჭერი ტაფა კი მესამეზე. გადააბრუნეთ საჭმელი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ. წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წთ განმავლობაში.

## 11. მოვლა და დასუფთავება

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 11.1 შენიშვნები დასუფთავებასთან დაკავშირებით



საწმენდი საშუალებები

მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. გაწმინდეთ და შეამოწმეთ კარის შუასაადები კამერის ჩარჩოს გარშემო.

ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.

მოწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.



ყოველდღიური მოხმარება

გაწმინდეთ კამერა ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმების ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ, შესაძლოა, ხანძარი გამოიწვიოს.

მოწყობილობაში ან კარის მინის პანელებზე შესაძლოა ტენი დაგროვდეს. კონდენსაციის შესამცირებლად ამუშავეთ მოწყობილობა საჭმლის მომზადებამდე 10 წუთის განმავლობაში. არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. კამერა გაამშრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.



აქსესუარები

ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გაამშრალეთ ყველა აქსესუარი. გ გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გაწმინდოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

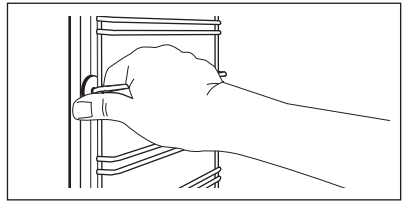
არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდებიანი საგნებით.

## 11.2 როგორ მოვხსნათ: თაროს დამჭერები

თაროს დამჭერის მოხსნა ლუმელის გასასუფთავებლად.

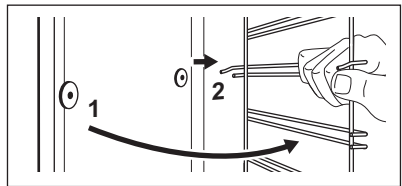
**ნაბიჯი 1** გამორთეთ ლუმელი და დაელოდეთ საანა გაცივდება.

**ნაბიჯი 2** გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.



**ნაბიჯი 3** გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.

**ნაბიჯი 4** დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით. ტელესკოპური სასხმების დამჭერი სარჭები წინ უნდა იყოს მიმართული.



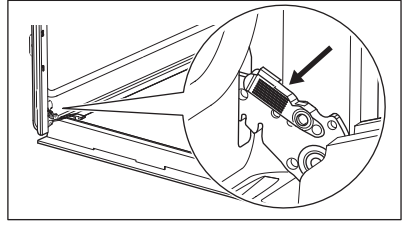
## 11.3 როგორ მოხსნათ და დაამონტაჟოთ: კარი

ლუმელის კარი მინის ორი პანელითაა აღჭურვილი. გაწმენდის მიზნით, შეგიძლიათ მოხსნათ ლუმელის კარი და მისი შიდა მინის პანელი. მინის პანელების მოხსნამდე წაიკითხეთ „კარის მოხსნისა და დამონტაჟების“ მთლიანი ინსტრუქცია.

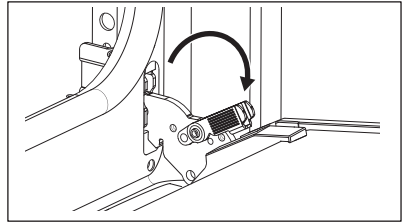
**⚠ სიფრთხილე!**

ნუ მოინმართ ლუმელს მინის პანელების გარეშე.

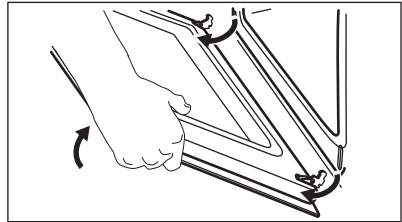
**ნაბიჯი 1** მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.



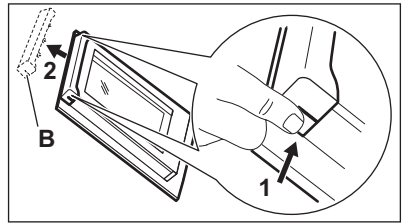
**ნაბიჯი 2** ასწიეთ და გამოჭაჩეთ რაზა, სანამ დაწკაპუნების ხმა გაიგონებთ.



**ნაბიჯი 3** ნახევრად დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ ასწიეთ და გამოჭაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.

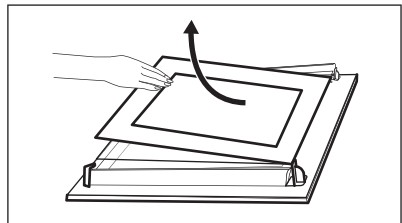


**ნაბიჯი 4** მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.



**ნაბიჯი 5** დაიჭირეთ კარის საპირე (B) კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.

**ნაბიჯი 6** კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოჭაჩეთ.



**ნაბიჯი 7** დაიჭირეთ კარის მინის პანელი მისი ზედა კიდით და ფრთხილად გამოჭაჩეთ გარეთ. დარწმუნდით, რომ მინა დამჭერებიდან მთლიანად გამოსრიალდა.

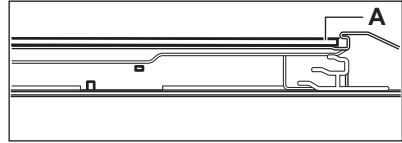
**ნაბიჯი 8** გაწმინდეთ მინის პანელები წყლითა და საპნით. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.

**ნაბიჯი 9**

გაწმენდის შემდეგ დაამონტაჟეთ მინის პანელი და ღუმლის კარი.

თუ კარი სწორედ დაამონტაჟებული, რაზების დახურვისას ტკაცუნის ხმას გაიგონებთ.

დაბეჭდილი ზონა სახით კარის შიდა მხრისკენ უნდა იყოს მიმართული. ეკრანის ბეჭდურ ზონებზე მინის პანელის ჩარჩოს ზედაპირის მონტაჟის შემდეგ, დარწმუნდით რომ შენებისას ისინი უხეში არაა. სწორად დამონტაჟების შემთხვევაში კარის საპირე დაიჩნაკუნებს. დარწმუნდით რომ შიდა მინის პანელს თავის ბუდეში სწორად ამონტაჟებთ.



**11.4 გამოცვლის წესი: ნათურა**

**⚠ გარფთხილება!**  
დენის დარტყმის რისკი.  
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

ჰალოგენური ნათურა ყოველთვის ტილოთი დაიჭირეთ, ცხიმის ნარჩენი რომ არ მიეწვას.

ნათურის გამოცვლამდე:		
ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
გამორთეთ ღუმელი. დაიცადეთ სანამ ღუმელი გაცივდება.	გამოაერთეთ ღუმელი ქსელიდან.	დადეთ ტილო კამერის ძირზე.

**უკანა სანათი**

ნაბიჯი 1	დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
ნაბიჯი 2	გაწმინდეთ მინის საფარი.
ნაბიჯი 3	შეცვალეთ ნათურა შესაბამისი 300 °C ტემპერატურის მიმართ მედეგი ნათურით.
ნაბიჯი 4	დაამონტაჟეთ მინის საფარი.

**12. პრობლემის აღმოფხვრა**

**⚠ გარფთხილება!**  
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

**12.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...**

ნებისმიერ შემთხვევაში, რომელიც არ არის მოცემული ამ ცხრილში, გთხოვთ დაუკავშირდეთ ავტორიზებულ მომსახურების ცენტრს.

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ღუმელი არ ცხელდება.	მცველი გადაიწვა.
კარის შუასადები დაზიანებულია.	არ გამოიყენოთ ღუმელი. მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
საჭმლის მომზადების დასრულება - არ არის დაყენებული.	დაყენება: საჭმლის მომზადების დასრულება. იხილეთ „სათის ფუნქციები“.

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ნათურა არ მოშაობს.	ნათურა გადამწვარია.

## 12.2 მომსახურების მონაცემები

თუ პრობლემის გადაჭრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.

სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე.

საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა. არ მოხსნათ მოწყობილობის კამერის საფირმო ფირფიტა.

### გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

მოდელი (MOD.)	.....
პროდუქტის ნომერი (PNC)	.....
სერიული ნომერი (S.N.)	.....

## 13. ტექნიკური მონაცემები

### 13.1 ტექნიკური მონაცემები

ძაბვა	220-240 ვ
სიხშირე	50 - 60 ჰც

## 14. ენერგოეფექტურობა

### 14.1 პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი ევროკავშირის ეკოდიზაინისა და ენერგოეტიკტირებასთან დაკავშირებული რეგულაციების შესაბამისად

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	OPEB2520R 949496162 OPEB2520V 949496170
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	95.3
ენერგოეფექტურობის კლასი	A
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.93 კვტს/თ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.81 კვტს/თ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	72 ლ
ლუმენის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმენი
მასა	OPEB2520R 32.0 კგ
	OPEB2520V 32.1 კგ

## 14.2 ენერჯის დაზოგვა



მოწყობილობას აქვს ფუნქციები, რომლებიც დაგენმარებათ ენერჯის დაზოგვაში საჭმლის ყოველდღიურად მომზადების დროს.

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობის პროცესში კარი დახურულია. მზადების პროცესის განმავლობაში მოწყობილობის კარს ნშირად ნუ გააღებთ. შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციასში კარგადაა ფიქსირებული.

ენერჯის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი.

როდესაც ეს შესაძლებელია, მომზადებამდე, წინასწარ ნუ გააცხელებთ მოწყობილობას.

ერთდროულად რამდენიმე კერძის მომზადების დროს, ეცადეთ ცხობას

შორის შუალედები მინიმუმამდე დაიყვანოთ.

**საჭმლის მომზადება ვენტილატორით**  
როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერჯის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები.



**ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი**  
ცხობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცხობის დასრულებამდე მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით.

ნარჩენი სითბოს სხვა კერძების შესათბობად გამოიყენება.

**შეინახეთ საკვები თბილად**  
ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და კერძის თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა.

**ცხობა ტენიანი ვენტილატორით**  
ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერჯის დასაზოგად.

## 15. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

# Καλωσορίσατε στην Electrolux! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	23
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	25
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	28
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	30
5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	30
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	31
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	32
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	33
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	34
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	34
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	38
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	41
13. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	41
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	42
15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	43

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή

έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

## **1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια**

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	590 (600) mm
--	--------------

Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
-------------------	--------

Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
------------------	--------------

Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	569 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	548 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1022 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

## 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.

- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να συντηρείται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

### Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

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

Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Τμήμα καλωδίου (mm <sup>2</sup> )
μέγιστο 1380	3x0.75
μέγιστο 2300	3x1
μέγιστο 3680	3x1.5

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καφέ καλώδιο φάσης και το μπλε ουδέτερο καλώδιο.

## 2.3 Χρήση

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε στίβες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
  - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.

- μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
- μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
- προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.

- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

## 2.4 Φροντίδα και καθάρισμα

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από την εκτέλεση εργασίας συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζαμιά της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που

χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

## 2.5 Εσωτερικός φωτισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

## 2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

## 2.7 Απόρριψη



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο, το εξουσιοδοτημένο άτομο του κατασκευαστή ή με τον πάροχο στερεών απορριμμάτων στην περιοχή σας.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

## 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

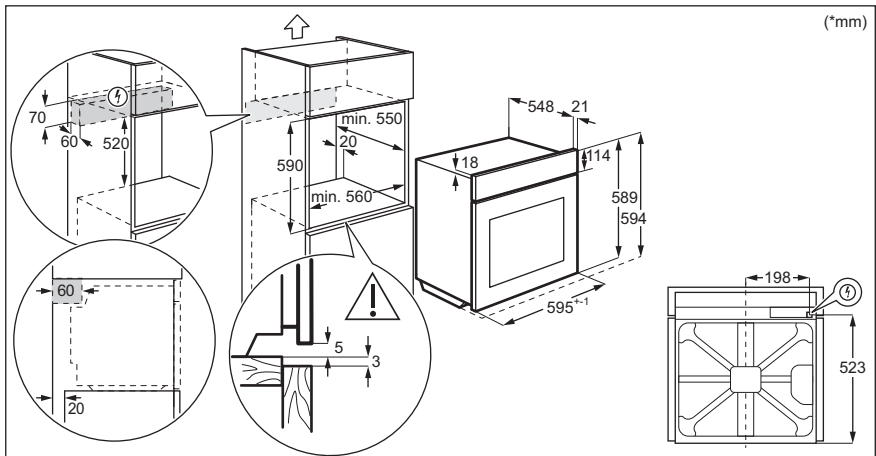
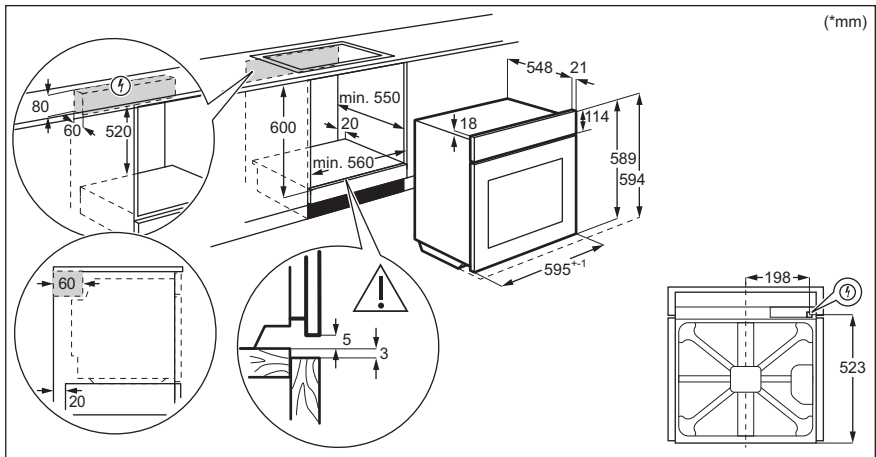
## 3.1 Εντοιχισμός



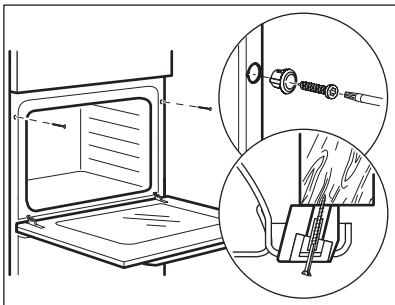
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



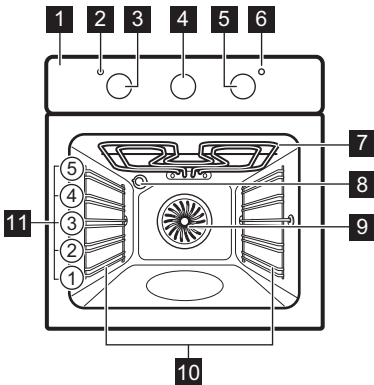


### 3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Λαμπτήρας / σύμβολο λειτουργίας
- 3 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 4 Διακόπτης για τον χρονοδιακόπτη
- 5 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)

- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Εξάρτημα ζεστάματος
- 8 Λαμπτήρας
- 9 Ανεμιστήρας
- 10 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 11 Θέσεις σχάρας

### 4.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**  
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος**  
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί ψησίματος / γκριλ**  
Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**  
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες εύκολα.

## 5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Πριν την πρώτη χρήση

Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.



Βήμα 1




Καθαρίστε τον φούρνο



Βήμα 2

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.
2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, ζεστό νερό, και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:
 
 Ωρα: 1 ώ
2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:
 
 Ωρα: 15 λ.
3. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:
 
 Ωρα: 15 λ.


Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στον φούρνο.

## 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.






### 6.1 Τρόπος ρύθμισης: Πρόγραμμα





Στρέψτε τον διακόπτη ρυθμίσεων αριστερόστροφα μέχρι να εμφανιστεί στο παράθυρο ρυθμίσεων ώρας η ένδειξη . Σε αυτή τη θέση λειτουργείτε τη συσκευή χειροκίνητα.

- Βήμα 1** Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
- Βήμα 2** Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία .
- Βήμα 3** Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

### 6.2 Προγράμματα θέρμανσης

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
<b>0</b> Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Φωτισμός Φούρνου	Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 Υγρός αέρας μεταφοράς	Αυτή η λειτουργία έχει σχεδιαστεί για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής μπορεί να διαφέρει από την καθορισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις στο: Υγρός αέρας μεταφοράς.
 Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
	Για ψήσιμο λεπτών κομματιών φαγητού σε μεγάλες ποσότητες στο γκριλ, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 230°C.
	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση

### 6.3 Σημειώσεις για: Υγρός αέρας μεταφοράς

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής

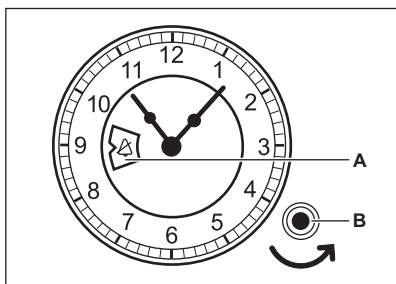
απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός αέρας μεταφοράς. Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

## 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

### 7.1 Χρονοδιακόπτης



- A. Παράθυρο ρυθμίσεων ώρας
- B. Διακόπτης ρυθμίσεων

### 7.2 Τρόπος ρύθμισης: Ώρα

Για τη ρύθμιση της ώρας.

Βήμα 1

Βήμα 1

Πιέστε και στρέψτε τον διακόπτη ρυθμίσεων αριστερό-στροφα για να ρυθμίσετε την ώρα.

Αφήστε τον διακόπτη ρυθμίσεων να μετακινηθεί στην αρχική του θέση ή τραβήξτε τον προσεκτικά πίσω.

**i** Μη στρέψετε τον διακόπτη ρυθμίσεων δεξιόστροφα.

### 7.3 Τρόπος ρύθμισης: Τέλος ψησίματος

Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης. Ο μέγιστος χρόνος που μπορείτε να ορίσετε είναι 180 λεπτά.


#### Βήμα 1


Επιλέξτε μια ρύθμιση λειτουργίας ψησίματος και θερμοκρασίας.

#### Βήμα 2

Στρέψτε τον διακόπτη ρυθμίσεων αριστερόστροφα, μέχρι στο παράθυρο των ρυθμίσεων ώρα να εμφανιστεί η επιλεγμένη ώρα απενεργοποίησης.

Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται το σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται.

Για να ακυρώσετε το σήμα, στρέψτε τον διακόπτη ρυθμίσεων αριστερόστροφα, μέχρι στο παράθυρο ρυθμίσεων ώρα να εμφανιστεί: 

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, στρέψτε τον διακόπτη ρυθμίσεων αριστερόστροφα, μέχρι στο παράθυρο ρυθμίσεων ώρα να εμφανιστεί: 

## 8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

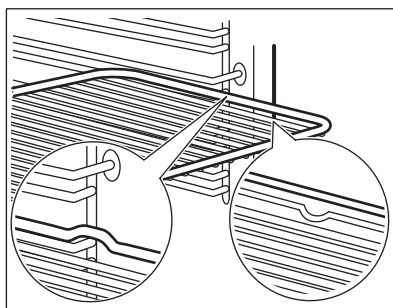
### 8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης

ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

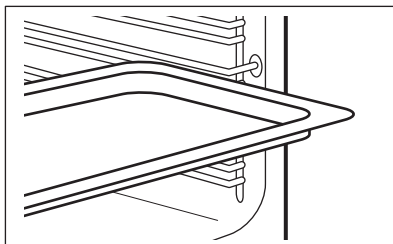
#### Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.



### Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



## 9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 9.1 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

### 9.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να

προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

## 10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 10.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Ο φούρνος έχει πέντε θέσεις σχαρών.

Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Ο φούρνος σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε.

#### Ψήσιμο κέικ

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν τα 3/4 του χρόνου μαγειρέματος που έχετε ορίσει.

Εάν χρησιμοποιείτε δύο ταψιά ψησίματος ταυτόχρονα, αφήστε ένα κενό ράφι μεταξύ τους.

#### Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για κάθε λιπαρό τρόφιμο για να αποφύγετε λεκέδες που μπορεί να γίνουν μόνιμοι.

Αφήστε το κρέας να «ξεκουραστεί» για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, για να μην χάσει τα υγρά του.

Για να αποφύγετε τον υπερβολικό καπνό στον φούρνο κατά το ψήσιμο, προσθέστε νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπίκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που εξατμίζεται.

#### Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από τον τύπο φαγητού, τη σύστασή του και τον όγκο.

Αρχικά, παρακολουθήστε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, βρείτε τις καλύτερες ρυθμίσεις (ρύθμιση θερμότητας, χρόνος μαγειρέματος,

κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές και τις ποσότητες.

## 10.2 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.



Ταψί πίτσας



Πυρίμαχο ταψί



Κεραμικά φαρμάκια



Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm






Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διάμετρος 26 cm






Κεραμικό  
Διαμέτρου 8 cm,  
ύψους 5 cm

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm

## 10.3 Υγρός αέρας μεταφοράς








Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.








		 (°C)		 (ΛΕΤΠ.)
Γλυκά ψωμάκια, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	175	3	40 - 50
Ψωμάκια, 9 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	180	2	45 - 55
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Κέικ brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	45 - 50
Σουφλέ, 6 κομμάτια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	190	3	45 - 55
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	35 - 45
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	35 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (ΛΕΠ.)
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	170	3	30 - 40
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	40 - 50
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	30 - 45
Μακαρόν, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	45 - 55
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	35 - 45
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	40 - 50
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	35 - 45
Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	4	35 - 45

## 10.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

				 (°C)	 (ΛΕΠ)	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 35	-
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	150 - 160	20 - 35	-

				 ( °C)	 (λεπ)	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	180	70 - 90	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	70 - 90	-
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	170	40 - 50	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	40 - 50	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2 και 4	160	40 - 60	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40	-
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45	-
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45	-
Τοστ, 4 - 6 τεμάχια	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	1 - 5	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα, λεκάνη συλλογής	4	μέγ.	20 - 30	Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.

## 11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μπορεί να σχηματιστούν υδατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροϊνες μετά από κάθε χρήση.



Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνέτε τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροϊνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

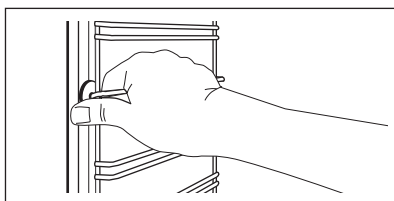
Μην καθαρίζετε τα αντικοληκτικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

### 11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

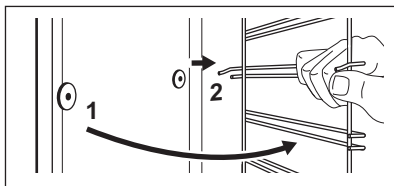
**Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

**Βήμα 2** Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαίσιο τοίχου.



**Βήμα 3** Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.



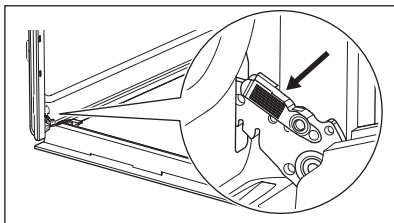
### 11.3 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

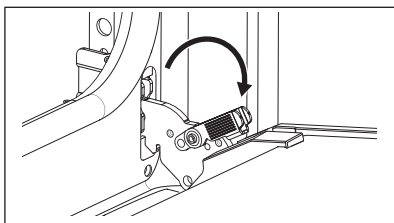
#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

**Βήμα 1** Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.

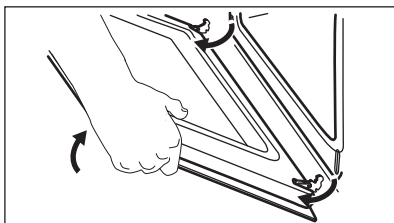


**Βήμα 2** Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



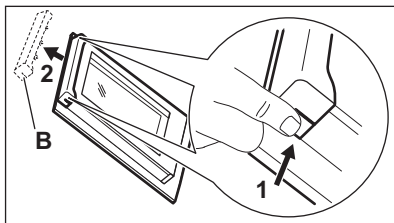
**Βήμα 3** Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.

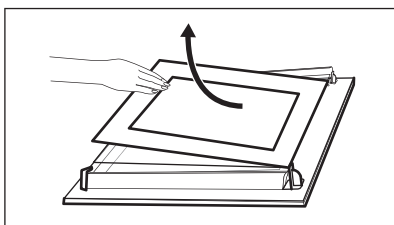


**Βήμα 5** Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.

**Βήμα 6** Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.



**Βήμα 7** Κρατήστε το τζάμι της πόρτας από την επάνω πλευρά του και τραβήξτε το προσεκτικά προς τα έξω. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.

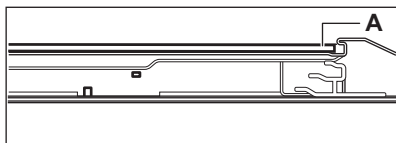


**Βήμα 8** Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

**Βήμα 9** Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου.

Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε. Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίζει στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές σωστά.



## 11.4 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στον λαμπτήρα.

### Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

#### Βήμα 1

Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.

#### Βήμα 2

Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.

#### Βήμα 3

Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

## Πίσω λαμπτήρας

<b>Βήμα 1</b>	Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.
<b>Βήμα 2</b>	Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
<b>Βήμα 3</b>	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
<b>Βήμα 4</b>	Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

## 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.
Το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας έχει υποστεί ζημιά.	Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Τέλος μαγειρέματος - δεν έχει ρυθμιστεί.	Ρύθμιση: Τέλος μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Λειτουργίες ρολογιού».
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.

### 12.2 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

#### Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.)	.....
Κωδικός Προϊόντος (PNC)	.....
Σειριακός αριθμός (S.N.)	.....

## 13. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### 13.1 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	220 - 240 V
Συχνότητα	50 - 60 Hz

## 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

### 14.1 Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος σύμφωνα με τους Κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και Ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ,

Όνομα προμηθευτή	Electrolux	
Ταυτότητα μοντέλου	OPEB2520R 949496162 OPEB2520V 949496170	
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	95.3	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθη- ση ανεμιστήρα	0.81 kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	72 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	OPEB2520R	32.0 kg
	OPEB2520V	32.1 kg

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

### 14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

#### Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

#### Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστανετε άλλα φαγητά.

#### Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού


Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την


υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

### **Υγρός αέρας μεταφοράς**

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

## **15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ**

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

# Electrolux компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.



Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	44
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	46
3. ОРНАТУ.....	49
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	51
5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	51
6. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	52
7. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	53
8. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	54
9. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	55
10. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	55
11. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	59
12. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	62
13. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....	63
14. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ.....	63
15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	64

## 1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

### 1.1 Балалар мен осал адамдар қауіпсіздігі

- Бұл құрылғы дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі және білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалардың) пайдалануына арналмаған. Қауіпсіздігіне жауапты адам құрылғы пайдалануын

қадағаласа немесе нұсқаулар беріп тұрса ғана олар құрылғыны пайдалана алады.

- Балалардың құрылғымен және бар мобильді құрылғылармен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

## **1.2 Жалпы қауіпсіздік**

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек және таңғы ас қамтамасыз етілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатуы және кабельді ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Кез келген техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Егер қуат сымы зақымдалса, ток соғу қаупін болдырмау үшін, оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы не сол сияқты білікті маман ауыстыруы тиіс.

- ЕСКЕРТУ: Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздыру элементтерін немесе құрылғы қуысының бетін ұстауға болмайды.
- Керек-жарақтарды немесе тұмпапеш ыдыстарын алу немесе салу үшін әрқашан тұмпапеш қолғабын киіңіз.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін алдымен сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйір қабырғаларынан ары тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі мүмкін.

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Орнату

#### АБАЙЛАҢЫЗ!

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжитқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.

- Құрылғыны орнатпас бұрын, құрылғы есігі кедергісіз ашылып тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғы электр салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуат көзінен жұмыс істеуі керек.

Корпустың минимальды биіктігі (Корпус пен жұмыс бетінің арасындағы минимальды биіктік)	590 (600) мм
Корпустың ені	560 мм
Корпустың тереңдігі	550 (550) мм
Құрылғының алдыңғы жағының биіктігі	594 мм
Құрылғының артқы жағының биіктігі	576 мм
Құрылғының алдыңғы жағының ені	595 мм
Құрылғының артқы жағының ені	559 мм

Құрылғының тереңдігі	569 мм
Құрылғының кіріктірілген тереңдігі	548 мм
Есік ашық кездегі тереңдігі	1022 мм
Желдеткіш саңылауының ең төменгі өлшемі. Төменгі артқы бөлікте орналасқан саңылау	560x20 мм
Желілік сымның ұзындығы. Кабель артқы бөліктің оң жақ бұрышына орналастырылған	1500 мм
Бекіту бұрандалары	4x25 мм

## 2.2 Электр тогына қосу

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы мен желілік сымына ешбір зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне не құрылғының төменгі жағына, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін

ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.

- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Әрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болуы керек.
- Бұл құрылғы желілік ашамен және желілік кабельмен жабдықталған.

### Еуропаға арналған орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын кабель түрлері:

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

Кабельдің қимасын білу үшін техникалық деректер тақтайшасындағы жалпы қуатты қараңыз. Сондай-ақ мына кестені қарай аласыз:

Жалпы қуаты (Вт)	Кабель секциясы (мм <sup>2</sup> )
ең көбі 1380	3x0.75
ең көбі 2300	3x1
ең көбі 3680	3x1.5

Жер сымы (жасыл/сары кабель) қоңыр фазалық және көк бейтарап кабельдерден 2 см ұзын болуы керек.

## 2.3 Пайдалану

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу, күйіп қалу, электр қатеріне ұшырау не жарылыс шығу қаупі бар.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін әрқашан сөндіріңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашқанда абайлаңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Ашық есікке күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Эмальдің зақымдалуын немесе өңсізденуін болдырмау үшін:
  - пешке арналған ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғы ішінде тікелей түбіне қоймаңыз.
  - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды тікелей ыстық құрылғыға қоймаңыз.
  - әзірлеуді аяқтағаннан кейін құрылғыда ылғалды ыдыстарды және тағамдарды сақтамаңыз.
  - керек-жарақтарды алып немесе орнатқан кезде абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындары кетпейтін дақтар қалдырады.

- Әрқашан құрылғының есігі жабық күйде әзірлеңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орнатылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаз панелінің артқы жағында жылу және ылғал жиналуы және кейін құрылғыға, корпусқа немесе еденге зақым тигізуі мүмкін. Құрылғы пайдаланудан кейін толығымен суығанша жиһаз панелін жаппаңыз.

## 2.4 Күту менен тазалау

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақаттау, өртену немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытыңыз және ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Зақым келген болса есіктің шыны панельдерін дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыдан есікті алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін жүйелі түрде тазалап тұрыңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш өнімдерді, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшاپеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.

## 2.5 Ішкі жарық

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Ток соғу қаупі бар.

- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе

құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.

- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана пайдаланыңыз..

## 2.6 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

## 2.7 Қоқысқа тастау

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін дилерге, өндірушінің уәкілетті тұлғасына немесе жергілікті қатты тұрмыстық қалдықтар операторына хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Кәмелетке толмағанбалалардың немесе үй жануарларының құрылғыда тұрып қалмауы үшін есік қақпағын алыңыз.

## 3. ОРНАТУ

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

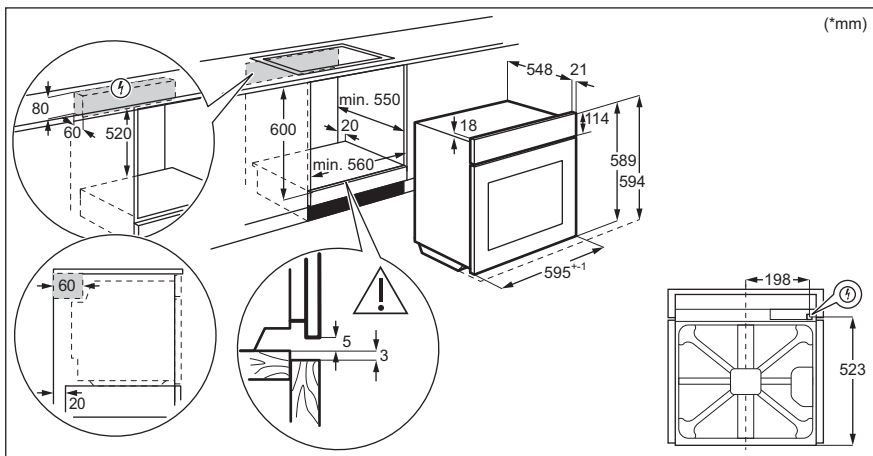
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

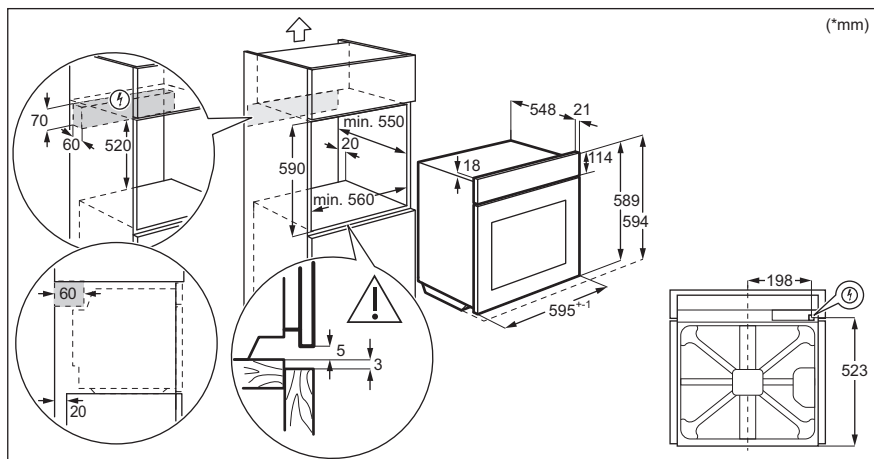
### 3.1 Кіріктіріп орнату



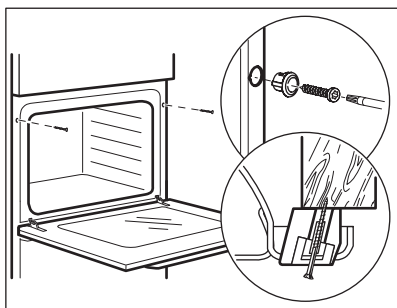
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



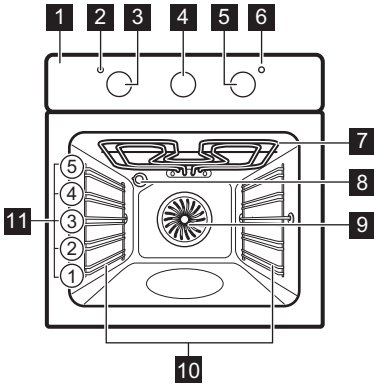


### 3.2 Тұмшапешті корпусқа бекіту



## 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### 4.1 Жалпы шолу



- 1 Басқару тақтасы
- 2 Қуат шамы / белгісі
- 3 Қыздыру функцияларының тетігі
- 4 Таймер тетігі
- 5 Басқару тетігі (температура үшін)
- 6 Температура индикаторы/таңбасы

- 7 Қыздыру элементі
- 8 Шам
- 9 Желдеткіш
- 10 Сөре тірегі, алынбалы
- 11 Сөре деңгейлері

### 4.2 Керек-жарақтар

- **Топ сөре**  
Ыдыстарға, торт қалыптарына, қуырылған тағамдарға арналған.
- **Пісіру науасы**  
Торттар мен печеньеелерге арналған.
- **Гриль- / Қуыру табасы**  
Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде пайдалануға арналған.
- **Сырғытпа жолдар**  
Телескоптық бағыттағыштар арқылы сөрелерді оңайырақ қоюға және алуға болады.

## 5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 5.1 Бірінші пайдалану алдында

Алдын ала қыздыру кезінде тұшпашептен иіс және түтін шығады. Бөлменің желдетілуін қамтамасыз етіңіз.



1-қадам




Тұшпашепті тазалаңыз



2-қадам

Бос тұшпашепті алдын ала қыздырыңыз

1. Тұмшापештен керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.
2. Тұмшापеш пен аксессуарларды тек микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.

1. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.  
Уақыт: 1 сағат
2. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.  
Уақыт: 15 мин.
3. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.  
Уақыт: 15 мин.


Тұмшапешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз. Аксессуарлар мен алынбалы сөре тіректерін тұмшапешке салыңыз.

## 6. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 6.1 Орнату әдісі: Қыздыру функциясы

Сағат параметрлерінің терезесінде  белгішесі көрсетілгенше параметрлер тетігін сағат тіліне қарсы бұрыңыз. Бұл күйде сіз құрылғыны қолмен басқарасыз.

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>1-қадам</b> | Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.     |
| <b>2-қадам</b> | Температураны.   |
| <b>3-қадам</b> | Пісіру аяқталғанда, тұмшапешті өшіру үшін тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз. |

### 6.2 Қыздыру функциялары

**Қыздыру функциясы**

**Қолдану**

**0**

Тұмшапеш өшірулі.

Өшірулі күйі

**Қыздыру функциясы**

**Қолдану**



Шам

Шамды қосу.



Ыстық желдеткішпен пісіру

Тағамды бір уақытта үш сөреде пісіруге және кептіруге арналған.

Температураны Дәстүрлі пісіру функциясына қарағанда 20–40°C төменірек қойыңыз.








Ылғалды желдеткішпен пісіру

Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Қосымша ақпарат алу үшін «Күнделікті пайдалану» тарауында мына туралы ескертпелерді қараңыз: Ылғалды желдеткішпен пісіру.



Астыңғы қыздыру

Түбі қытырлақ күлшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.

Қыздыру функциясы	Қолдану
 Гриль	Жұқа тағамнан гриль жасауға және нанды қызартуға арналған.
 Жылдам гриль	Жұқа етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау.
 Турбо гриль	Үлкен ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сәреге қойып, қуыруға арналған. Гратен жасауға және қызартуға арналған.
 Пицца функциясы	Пицца пісіруге арналған. Түбін қытырлақ етіп, қатты қызартып пісіруге арналған. 230°C температураны орнатыңыз.
 Дәстүрлі пісіру	Тағамды бір сәре деңгейінде пісіру және қуыру үшін.

### 6.3 Ескертпелер: Ылғалды желдеткішпен пісіру

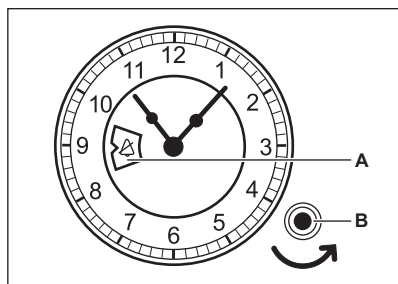
Бұл функция энергия үнемдеу класына және экодизайн талаптарына сай болу үшін (EU 65/2014 және EU 66/2014 стандарттарына сәйкес) пайдаланылды. Сынақтар мына стандарттар бойынша өткізіледі: IEC/EN 60350-1 көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

Жұмысы тоқтап қалмауы үшін және тұмшاپеш мүмкін ең жоғары қуатты үнемдеумен жұмыс істеуі үшін тұмшاپештің есігі жабық болуы керек.

Пісіру туралы нұсқауларды «Сөзкөмектер және кеңестер» тарауынан қараңыз, Ылғалды желдеткішпен пісіру Қуатты үнемдеу туралы жалпы ұсыныстарды «Қуатты үнемдеу» тарауынан қараңыз, «Қуатты үнемдеу».

## 7. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

### 7.1 Сағат таймері



- A. Сағат параметрлерінің терезесі
- B. Параметрлер тетігі

### 7.2 Қалай орнатасыз: Тәулік уақыты

Тәулік уақытын орнатуға арналған.

1-қадам

1-қадам



Уақытты орнату үшін параметрлер тетігін басып, сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.

Параметрлер тетігін бастапқы қалпына қойыңыз немесе абайлап артқа тартыңыз.

**i** Параметрлер тетігін сағат тілінің бағытымен бұрамаңыз.

### 7.3 Қалай орнатасыз: Пісірудің соңы

Сөндіру уақытын орнатуға арналған. Ең көбі 180 минут уақытты қоюға болады.

1-қадам	2-қадам
Тұмшашестің функциясын және температурасын орнатыңыз.	Параметрлер тетігін сағат тілінің бағытына қарсы, сағат параметрлері терезесінде сөндіру уақыты көрсетілгенше бұраңыз.
Орнатылған уақытта аяқталғанда сигнал естіліп, пеш сөнеді.	
Сигналды болдырмау үшін параметрлер тетігін сағат тілінің бағытына қарсы, сағат параметрлері терезесінен төмендегі көрсетілгенше бұраңыз: 	Функцияны сөндіру үшін параметрлер тетігін сағат тілінің бағытына қарсы, сағат параметрлері терезесінен төмендегі көрсетілгенше бұраңыз: 

## 8. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

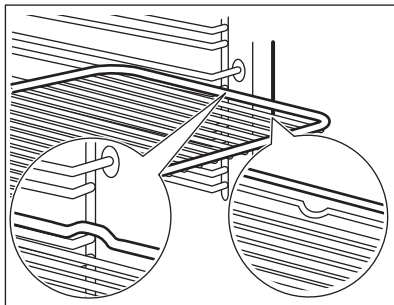
#### 8.1 Керек-жарақтарды енгізу

Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады. Дөңес тұстар аударылып

кетуге қарсы құралдың рөлін атқарады. Сөренің айналасындағы биік жиек ыдыстардың середен сырғып кетуіне жол бермейді.

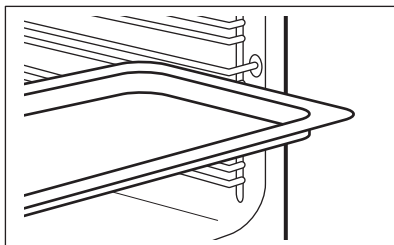
#### Тор сөре:

Сөрені сөрі тірегінің сөре бағыттағыштарының арасына итеріп, табандар төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.



### Пісіру науасы / Шұңғыл таба:

Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.



## 9. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

### 9.1 Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғы беттерін салқын ұстау үшін, желдеткіш автоматты түрде қосылады. Құрылғыны сөндірсеңіз, желдеткіш құрылғы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

### 9.2 Қауіпсіздік термостаты

Тұмшапеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты

қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш тоқты кідіртуге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде қосылады.

## 10. АҚЫЛ-КЕҢЕС



Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 10.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Тұмшапештің сөре қойылатын бес қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшапештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Пешіңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін.

#### Бәліштерді пісіру

Орнатылған әзірлеу уақытының 3/4 бөлігі өтпей тұрып тұмшапеш есігін ашпаңыз.

Егер сіз бір уақытта екі пісіру науасын пайдаланып жатсаңыз, олардың арасында бір деңгейді бос ұстаңыз.

#### Ет пен балықты пісіру

Тұмшапеште біржола қалуы мүмкін дақтарды болдырмау үшін өте майлы тағамға арналған терең табаны пайдаланыңыз.

Сөлі шығып кетпеуі үшін кесу алдында етті шамамен 15 минутқа қалдырыңыз.

Қуыру кезінде тұмшапеште тым көп түтін болмауы үшін терең табаға біраз су құйыңыз. Түтін конденсациясын болдырмау үшін ол кепкен сайын су құйыңыз.

#### Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағам түріне, консистенциясына және көлеміне байланысты.

Бастапқыда, пісірген кезде өнімділікті бақылаңыз. Бұл құрылғыны пайдаланған кезде ыдыстар, рецептер мен мөлшерлер

үшін ең жақсы параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты, т.б.) табыңыз.






## 10.2 Ылғалды желдеткішпен пісіру — ұсынылатын керек-жарақтар






Күңгірт және шағылыспайтын қалыптар мен контейнерлерді қолданыңыз. Олар ашық түсті және шағылыстыратын ыдысқа қарағанда жылуды жақсы сіңіреді.

			
<b>Пицца ыдысы</b>	<b>Пісірме табақ</b>	<b>Қалыптар</b>	<b>Флан негізінің қалыбы</b>
Күңгірт, шағылыспайтын диаметрі 28 см	Күңгірт, шағылыспайтын диаметрі 26 см	Керамика диаметрі 8 см, биіктігі 5 см	Күңгірт, шағылыспайтын диаметрі 28 см

## 10.3 Ылғалды желдеткішпен пісіру








Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.








		 (°C)		 (мин)
Тәтті булочкалар, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	175	3	40 - 50
Нан орамдары, 9 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45
Мүздатылған пицца, 0,35 кг	темір сөре	180	2	45 - 55
Швейцар рулеті	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Брауни	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	45 - 50
Суфле, 6 дана	тор сөреге қойылған керамика қалып	190	3	45 - 55
Қопсыма флан негізі	тор сөреге қойылған флан негізі	180	2	35 - 45
Виктория сәндвичі	тор сөреге қойылған пісірме табақ	170	2	35 - 50
Жұмсақ пісірілген балық, 0,3 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45








		 (°C)		 (мин)
Тұтас балық еті, 0,2 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	25 - 35
Балық сүбесі, 0,3 кг	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	170	3	30 - 40
Жұмсақ пісірілген ет, 0,25 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	35 - 45
Кәуап, 0,5 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	40 - 50
Печенье, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	150	2	30 - 45
Макарондар, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	45 - 55
Маффин, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Қышқыл дәмді кондитерлік өнімдер, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	35 - 45
Үгілмелі қыртысты печенье, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	150	2	40 - 50
Тарталетка, 8 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Көкөністер, жұмсақ пісірілген, 0,4 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45
Вегетариан омлеті	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	180	3	35 - 45
Жерорта теңізі көкөністері, 0,7 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	4	35 - 45

## 10.4 Сынақ жүргізу мекемелеріне арналған ақпарат

IEC 60350-1 стандартына сай сыналады.

				 (°C)	 (мин)	
Шағын кекстер, әр науада 20	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	3	170	20 - 35	-
Шағын кекстер, әр науада 20	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (мин)	
Шағын кекстер, әр науада 20	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	2 және 4	150 - 160	20 - 35	-
Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Дәстүрлі пісіру	Топ сөре	2	180	70 - 90	-
Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Ыстық желдеткішпен пісіру	Топ сөре	2	160	70 - 90	-
Майлылығы төмен бисквит торты, торт қалыбының диагоналі Ø26 см	Дәстүрлі пісіру	Топ сөре	2	170	40 - 50	Тұмшашесті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз
Майлылығы төмен бисквит торты, торт қалыбының диагоналі Ø26 см	Ыстық желдеткішпен пісіру	Топ сөре	2	160	40 - 50	Тұмшашесті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз
Майлылығы төмен бисквит торты, торт қалыбының диагоналі Ø26 см	Ыстық желдеткішпен пісіру	Топ сөре	2 және 4	160	40 - 60	Тұмшашесті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз
Шала ашыған нан	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	3	140 - 150	20 - 40	-
Шала ашыған нан	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	2 және 4	140 - 150	25 - 45	-
Шала ашыған нан	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	3	140 - 150	25 - 45	-

						
				(°C)	(мин)	
Тост, 4–6 дана	Гриль	Тор сөре	4	макс.	1 - 5	Тұмшापешті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз
Сиыр етінің бургері, 6 дана, 0,6 кг	Гриль	Тор сөре, май жинайтын таба	4	макс.	20 - 30	Тор сөрені төртінші деңгейге және май жинайтын табаны тұмшापештің үшінші деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тағамды аударыңыз. Тұмшापешті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз

## 11. КҮТҮ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 11.1 Тазалау туралы ескертпелер



#### Жұғыш заттар

Құрылғының алдыңғы жағын тек микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. Науа корпусының айналасындағы есік тығыздағышын тазалаңыз және тексеріңіз.

Металл беттерді тазалау үшін, тазартқыш ерітіндіні пайдаланыңыз.

Дақтарды жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.



#### Күнделікті қолдану

Науаны әр пайдаланғаннан кейін тазалаңыз. Жиналған май немесе басқа қалдық өртке әкелуі мүмкін.

Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Бұды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында кемінде 10 минут жұмыс істетіңіз. Тағамды құрылғыда 20 минуттан артық сақтамаңыз. Әр пайдаланудан кейін ішкі қуысты тек микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз.



#### Керек-жарақтар

Әрбір пайдаланудан кейін барлық аксессуарларды тазалап, құрғатыңыз. Тек жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға малынған микроталшықты шүберекті пайдаланыңыз. Аксессуарларды ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз.

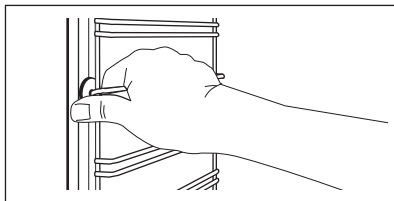
Жабыспайтын қабаты бар аксессуарларды абразивтік тазалағышты немесе үшкір жиекті заттарды пайдаланып тазаламаңыз.

## 11.2 Алып тастау әдісі: Сөре тіректері

Тұмшапешті тазалау үшін сөре тіректерін алыңыз.

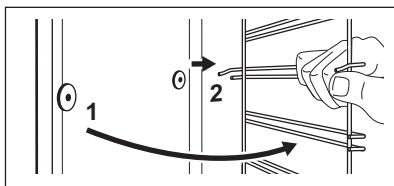
**1-қадам** Тұмшапешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз.

**2-қадам** Сөре тірегінің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартыңыз.



**3-қадам** Сөре тірегінің артқы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартып, алыңыз.

**4-қадам** Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз. Телескоптық сырғытпалардағы ұстайтын істіктер алға қарап тұруы керек.



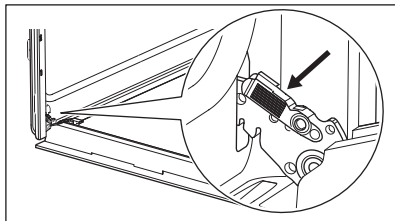
## 11.3 Алу және орнату жолы: Есік

Тұмшапеш есігінің екі шыны панелі бар. Тазалау үшін тұмшапеш есігін және ішкі шыны панельді алуға болады. Шыны панельдерді алу алдында "Есікті алу және орнату" тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.

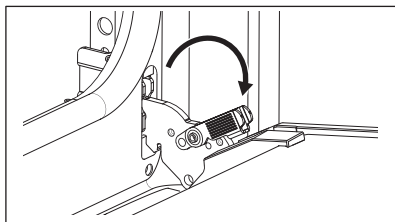
### САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

Пешті шыны панельдерін қолданбай пайдаланбаңыз.

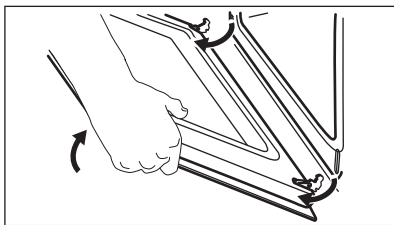
**1-қадам** Есікті толығымен ашып, топсалардың екеуін де ұстаңыз.



**2-қадам** Ілмектерді көтеріп, бекітілгенше тартыңыз.

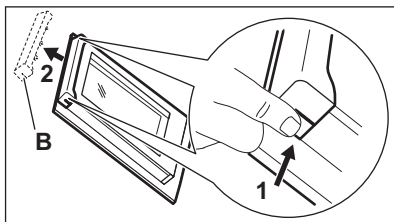


**3-қадам** Тұмшапештің есігін бірінші ашылу күйіне дейін жартылай жабыңыз. Содан соң есікті ұясынан шығарып алу үшін көтеріп, тартыңыз.



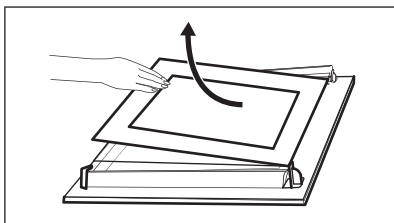
**4-қадам** Есікті тұрақты беттегі жұмсақ шүберекке қойыңыз.

**5-қадам** Есік жақтаушасының жоғарғы жағын (B) қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.



**6-қадам** Есікті алу үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.

**7-қадам** Есіктің шыны панелін үстіңгі шетінен ұстап тұрып, абайлап тартып шығарыңыз. Шынының тіректерден толығымен босап шыққанына көз жеткізіңіз.



**8-қадам** Шыны панельдерді сабынды сумен тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

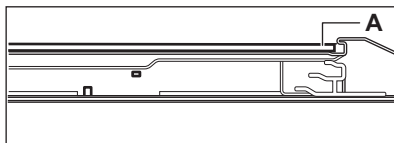
**9-қадам** Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшапештің есігін орнатыңыз.

Есік дұрыс орнатылса, ілмектерді жабу кезінде бекітілген дыбысты естисіз.

Экранды басып шығару аймағы есіктің ішкі жағына қарап тұруы керек. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің жақтауының басылған жазуы бар беткі жағы қолмен ұстағанда бұдыр болмауы керек.

Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі.

Ішкі шыны панельді орындарына дұрыс салыңыз.



## 11.4 Қалай ауыстырасыз: Шам

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Электр қатері орын алуы мүмкін.  
Шам ыстық болуы мүмкін.

Шамға майдың қалдығы жұғып күймес үшін, галоген шамды үнемі шүберекпен ұстаңыз.

### Шамды ауыстырмас бұрын:

1-қадам	2-қадам	3-қадам
Пешті сөндіріңіз. Тұмшапеш әбден суығанша күтіңіз.	Пешті розеткадан ағытыңыз.	Пештің табанына шүберек төсеңіз.

### Артқы шам

1-қадам	Алу үшін шыны қақпақты бұраңыз.
2-қадам	Шыны қақпағын тазалаңыз.
3-қадам	Шамды үйлесімді 300°C қызуға төзімді шамға ауыстырыңыз.
4-қадам	Шыны қақпағын орнатыңыз.

## 12. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



### АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 12.1 Не істерсіз, егер...

Осы кестеге енген кез келген жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Мынаны тексеріңіз:
Тұмшапеш қызбайды.	Сақтандырғыш күйіп кеткен.
Есіктің тығыздағышы зақымдалған.	Тұмшапешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Пісірудің аяқталуы - орнатылмаған.	Орнатыңыз: Пісірудің аяқталуы. «Сағат функциялары» тарауын қараңыз.

Мәселе	Мынаны тексеріңіз:
Шам жұмыс істемейді.	Шам күйіп кеткен.

### 12.2 Қызмет көрсету туралы деректер

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Сервистік орталыққа қажет деректер техникалық деректер тақтайшасында берілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы науасының алдыңғы жақтауында орналасқан. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

#### Деректерді мына жерге жазуды ұсынамыз:

Моделі (MOD.)	.....
Өнім нөмірі (PNC)	.....
Сериялық нөмір (S.N.)	.....

## 13. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

### 13.1 Техникалық дерек

Кернеу	220 - 240 В
Жиілік	50 - 60 Гц

## 14. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

### 14.1 ЕО экодизайн және энергетикалық таңбалау ережелеріне сәйкес өнім туралы ақпарат және өнім туралы ақпарат парағы ЕО және Құрама Корольдіктің экодизайн және энергетикалық таңбалау ережелеріне

Жабдықтаушының аты	Electrolux
Модель идентификаторы	OPEB2520R 949496162 OPEB2520V 949496170
Қуат тиімділігі индексі	95.3
Қуат тиімділігі сыныбы	A
Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.93 кВт·сағ/цикл
Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.81 кВт·сағ/цикл
Сызаттардың саны	1
Жылу көзі	Электр қуаты
Дыбыс деңгейі	72 л
Пештің түрі	Кіріктірілген тұшпашеш
Салмағы	OPEB2520R 32.0 кг
	OPEB2520V 32.1 кг

IEC/EN 60350-1 — Тағам пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары — 1-бөлім: Плиталар, тұшпашештер, бу пештері және гриль - Өнімділікті өлшеу әдістері.

### 14.2 Қуатты үнемдеу



Құрылғының күнделікті тағам пісіргенде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, құрылғы есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Пісіру кезінде құрылғы есігін жиі ашуға

болмайды. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, пісіру алдында құрылғыны алдын ала қыздырмаңыз.

Бірнеше тағамды бір уақытта пісірген кезде, пісіру циклдарының арасын барынша қысқа етіңіз.

### **Желдеткішпен пісіру**

Егер мүмкін болса, қуатты үнемдеу үшін желдеткіші бар пісіру функцияларын пайдаланыңыз.

### **Қалдық қызу**

Пісіру ұзақтығы 30 минуттан ұзағырақ болса, құрылғының температурасын пісіру аяқталғанға дейін 3–10 минутқа ерте азайтыңыз. Құрылғы ішіндегі қалдық жылу пісіруді жалғастырады.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.


### **Тағамды жылы ұстау**


Қалдық қызуды таңдап, тағамды жылы ұстау үшін ең төменгі ықтимал температураны таңдаңыз.

### **Ылғалды желдеткішпен пісіру**

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

## **15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР**

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін

жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 14512345 сериялық нөмірі өнім 2021 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

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

Италияда жасалған.

**Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.**



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	65
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	67
3. УСТАНОВКА.....	70
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	72
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	72
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	73
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	74
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	75
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	76
10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	76
11. УХОД И ЧИСТКА.....	80
12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	83
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	84
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	84
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	85

## 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 и замените кабель.
- 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 перчатки 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.

## 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	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 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.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

### 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. табличку с

техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм <sup>2</sup> )
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 питательные 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 получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и

извлеките вилку сетевого шнура 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!
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 2.5 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.

## 2.6 Сервис

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

## 2.7 Утилизация

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм 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.

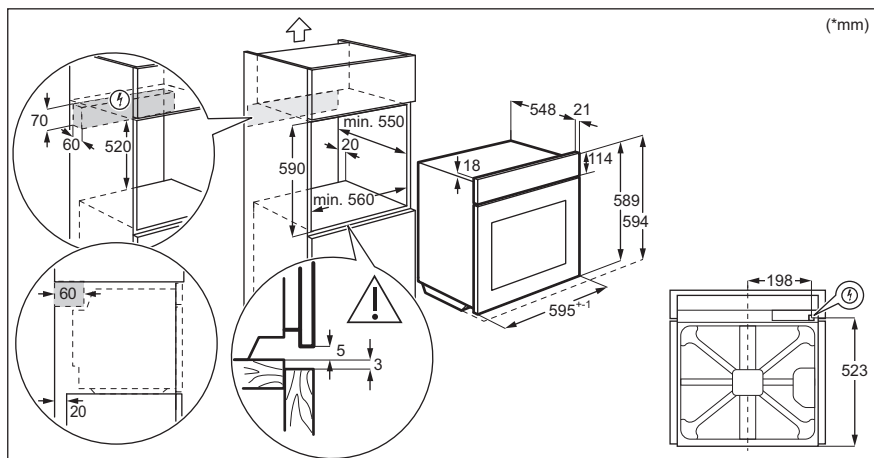
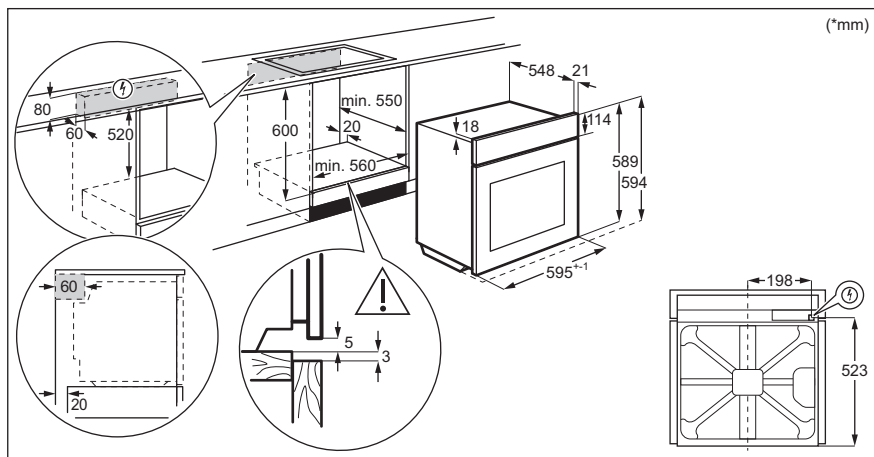
## 3.1 Встраивание



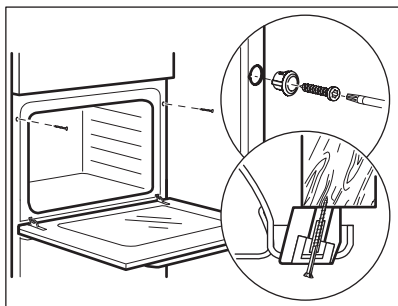
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



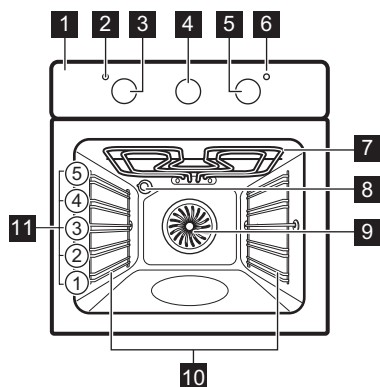


### 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор/символ включения
- 3 Ручка выбора режимов нагрева
- 4 Ручка таймера
- 5 Ручка управления (для температуры)
- 6 Индикатор/символ температуры

- 7 Нагревательный элемент
- 8 Лампа освещения
- 9 Вентилятор
- 10 Съёмная опора противня
- 11 Положения противня

### 4.2 Аксессуары

- **Решетка**  
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**  
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **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. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Перед первым использованием

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.



Шаг 1




Очистка духового шкафа



Шаг 2

Предварительный разогрев пустого духового шкафа

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.
2. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и аксессуаров.

1. Установите максимальную температуру для режима:   
Время: 1 ч.
2. Установите максимальную температуру для режима:   
Время: 15 мин.
3. Установите максимальную температуру для режима:   
Время: 15 мин.


Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Способ настройки: Режим нагрева

Поверните ручку настройки против часовой стрелки, пока в окне настроек часов не отобразится . При этом положении управление прибором осуществляется вручную.






**Шаг 1** Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.





**Шаг 2** Поверните ручку управления, чтобы выбрать температуру.

**Шаг 3** Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

### 6.2 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
<b>0</b> Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.

Режим нагрева	Применение
 Освещение	Включение лампы.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание и сушка продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Влажная конвекция	Эта функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании этой функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности нагрева можно уменьшить. Более подробная информация содержится в главе «Ежедневное использование» с рекомендациями к режиму: Влажная конвекция.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.

Режим нагрева	Применение
 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 решеток и обжаривание.
 Функция Пизца	Выпечка пизцы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру 230 °С.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

### 6.3 Примечания к режиму: Влажная конвекция

Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по

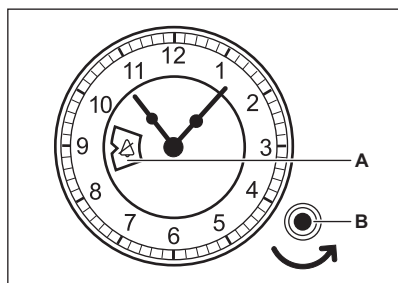
энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

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

Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Советы и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия электроэнергии» главы «Энергосбережение».

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 7.1 Часы с таймером



- A. Окно настроек часов
- B. Ручка настройки

### 7.2 Настройка текущего времени суток

Служит для установки текущего времени

Пункт 1

Пункт 1



Для установки времени нажмите и поверните ручку настроек против часовой стрелки.

Дайте ручке настроек повернуться в изначальное положение или осторожно верните ее обратно.

**i** Не вращайте ручку настройки по часовой стрелке.

### 7.3 Установка времени окончания приготовления

Установка времени выключения. Максимально допустимый диапазон времени составляет 180 минут.

Пункт 1	Пункт 2
Выберите режим и задайте температуру духового шкафа	Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окне настроек часов не отобразится выбранное время выключения.
По окончании заданного времени будет выдан звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.	
Для выключения звукового сигнала поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окне настроек часов не отобразится  .	Для выключения функции поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окне настроек часов не отобразится  .

## 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

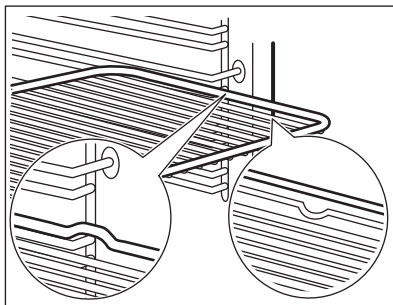
### 8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

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

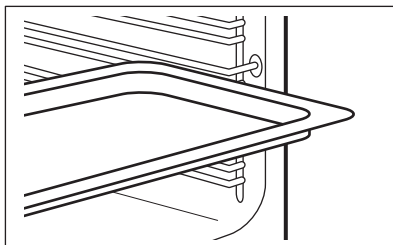
#### Решетка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



### Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 9.1 Вентилятор охлаждения

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

### 9.2 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.

## 10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 10.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений 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 типаготавливаемых 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.

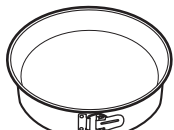
## 10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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

## 10.3 Влажная конвекция








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








		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	175	3	40 - 50
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	180	2	45 - 55
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	190	3	45 - 55
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	35 - 45
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 50








		 (°C)		 (мин)
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	170	3	30 - 40
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	40 - 50
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	30 - 45
Макарони, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
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	30 - 40
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 45

## 10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35	-

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

				 (°C)	 (мин)	
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка, поддон для сбора капель	4	макс.	20 - 30	Установите решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

## 11. УХОД И ЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание по очистке



Чистящее средство

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

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.

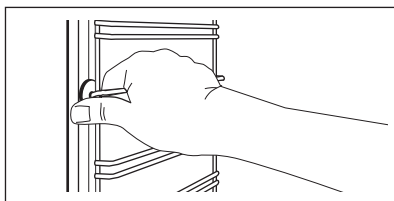
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

## 11.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

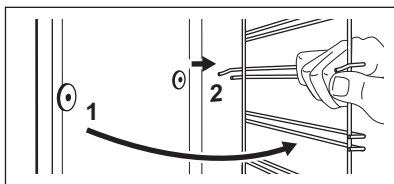
**Шаг 1** Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

**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.



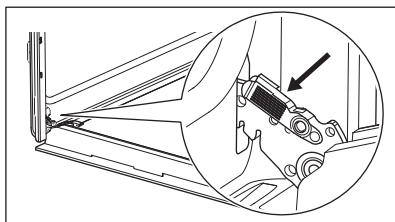
## 11.3 Извлечение и установка: Дверца

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

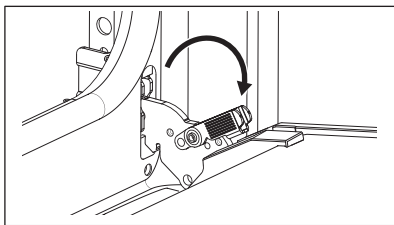
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

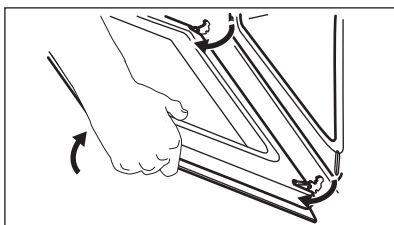
**Шаг 1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



**Шаг 2** Поднимите и потяните защелки до щелчка.

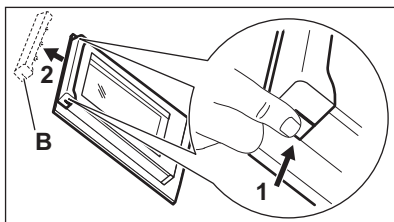


**Шаг 3** Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



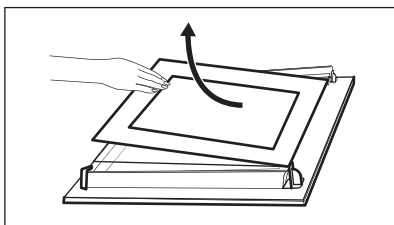
**Шаг 4** Положите дверцу на ровную поверхность, подложив под нее мягкую ткань.

**Шаг 5** Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



**Шаг 6** Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

**Шаг 7** Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.

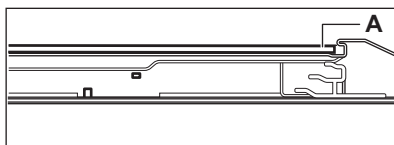


**Шаг 8** Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

**Шаг 9** После очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели в области надписей не является грубой на ощупь. Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется. Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



## 11.4 Замена лампы освещения

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

### Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

### Задняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.
Шаг 3	Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.

## 12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Что делать, если...

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

Проблема	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не установлена функция Окончание приготовления.	Установите: Окончание приготовления. См. функцию «Часы».
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

### 12.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, 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.)	.....

## 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 13.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

## 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции

Название поставщика	Electrolux	
Модель	OPEB2520R 949496162 OPEB2520V 949496170	
Индекс энергоэффективности	95.3	
Класс энергетической эффективности	A	
Потребление энергии в стандартном режиме (E <sub>Celectric cavity</sub> )	0.93 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E <sub>Celectric cavity</sub> )	0.81 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	OPEB2520R	32.0 кг
	OPEB2520V	32.1 кг

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

### 14.2 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 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.

### **Влажная конвекция**

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

## **15. 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.

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 Италии.

# Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	86
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	88
3. УСТАНОВКА.....	91
4. ОПИС ВИРОБУ.....	93
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	93
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	94
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	95
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	96
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	97
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	97
11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	101
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	104
13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	105
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	105
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	106

## 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 дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються 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	594 мм
----------------------------------	--------

Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	569 мм
Вбудована глибина приладу	548 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1022 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 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 таблиці 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.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

### 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 <sup>2</sup> )
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 розігрітий 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 травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку 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, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою 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 інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 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 .

## 2.6 Сервіс

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

## 2.7 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або 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 Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

# 3. УСТАНОВКА

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

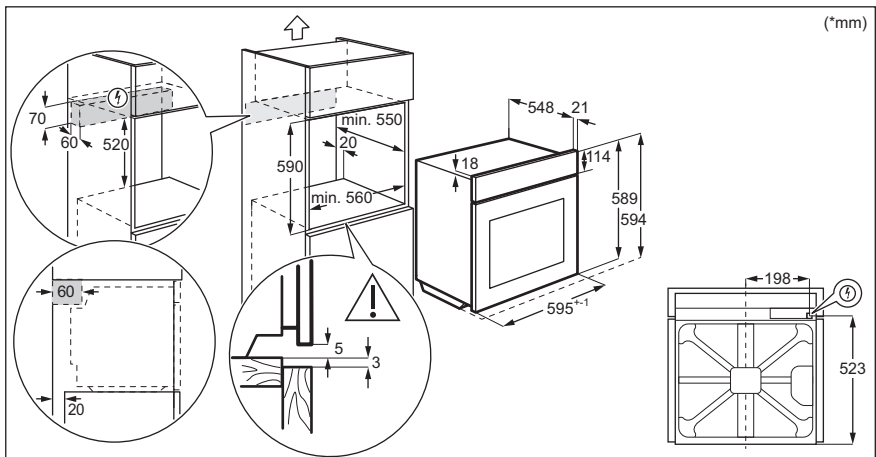
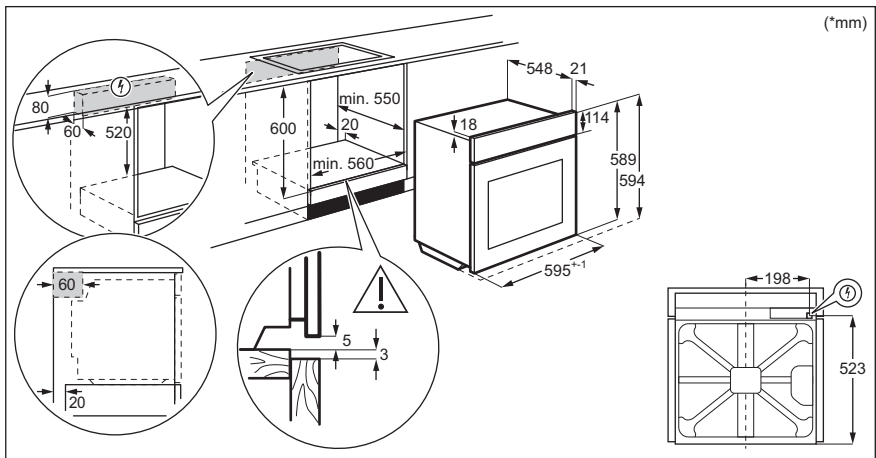
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 3.1 Вбудовування

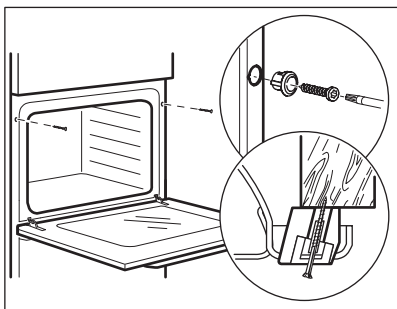
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



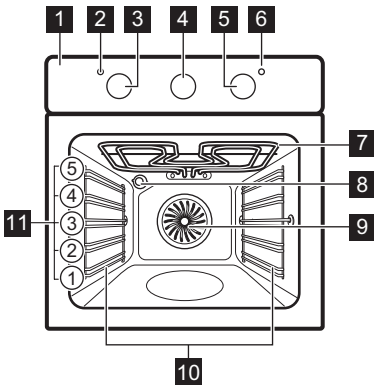


### 3.2 Як закріпити духовку в секції



## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Лампа / символ живлення
- 3 Перемикач функцій нагріву
- 4 Перемикач таймера
- 5 Ручка керування (температурою)

- 6 Індикатор / символ температури
- 7 Нагрівальний елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилятор
- 10 Опорна рейка, знімна
- 11 Рівні полиць

### 4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**  
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**  
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**  
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Телескопічні спрямовувачі**  
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полиць.

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Перед першим використанням

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






Крок 1

Очистьте духову шафу



Крок 2

Попередньо прогрійте порожню духову шафу

- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.</li> <li>2. Очищайте духову шафу й аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Встановіть максимальну температуру для функції: .<br/>Час: 1 год.</li> <li>2. Встановіть максимальну температуру для функції: .<br/>Час: 15 хв.</li> <li>3. Встановіть максимальну температуру для функції: .<br/>Час: 15 хв.</li> </ol> |
|---|---|


Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари й знімні опори полицок у духову шафу.

## 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Налаштування: Функція нагріву

Поверніть перемикач налаштувань проти годинникової стрілки, доки у вікні налаштувань годинника не відобразиться . У цьому положенні керування приладом здійснюється вручну.

**Крок 1** Поверніть перемикач функції нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.

**Крок 2** Поверніть ручку керування, щоб встановити температуру.

**Крок 3** Після завершення готування поверніть ручки перемикання у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

### 6.2 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
-----------------	---------

0

Духова шафа вимкнена.

Положення «Вимкнено»

Функція нагріву	Додаток
-----------------	---------



Підсвітка

Увімкнення лампи.



Вентилятор

Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушування страви. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.



Волога конвекція

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині прилади може відрізнятися від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», примітки до: Волога конвекція.



Нижній нагрів

Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.



Гриль

Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.



Швидкий гриль

Для приготування на грилі тонких шматочків продукту у великій кількості, 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.



Функція «Піца»

Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи. Установіть температуру на 230 °C.



Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.

### 6.3 Примітки щодо: режиму Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу

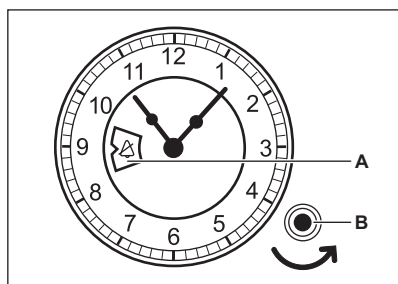
енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

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

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

## 7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 7.1 Таймер



- A. Вікно налаштування годинника
- B. Перемикач налаштувань

### 7.2 Налаштування: Час доби

Встановлення часу доби.

#### Крок 1

Натисніть і поверніть перемикач налаштувань проти годинникової стрілки, щоб встановити час.



#### Крок 1

Поверніть перемикач налаштувань у початкове положення або обережно потягніть його назад.

**i** Не повертайте перемикач налаштувань за годинниковою стрілкою.

## 7.3 Налаштування: Завершення приготування

Встановлення часу вимкнення. Максимальний час, який можна встановити, — 180 хвилин.

Крок 1	Крок 2
Установіть функцію і температуру духової шафи:	Повертайте перемикач налаштувань проти годинникової стрілки, доки на вікні налаштувань таймера не відобразиться обраний час вимкнення.
Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал, і духовка шафа вимкнеться.	
Щоб скасувати сигнал, поверніть перемикач налаштувань проти годинникової стрілки, доки на вікні налаштувань таймера не відобразиться:  .	Щоб вимкнути функцію, поверніть перемикач налаштувань проти годинникової стрілки, доки на вікні налаштувань таймера не відобразиться:  .

## 8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

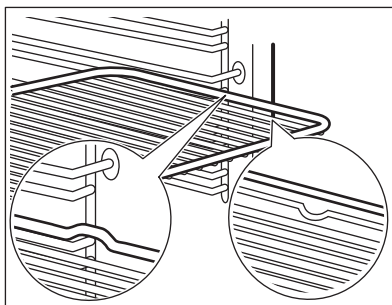
### 8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

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

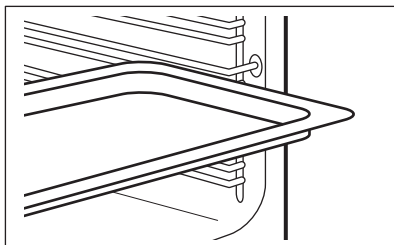
#### Комбінована решітка:

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



#### Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



## 9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 9.1 Вентилятор охолодження

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

### 9.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть

спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

## 10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 10.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має п'ять положень для встановлення полицок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Ваша духова шафа може випікати або смажити інакше, ніж попередня духова 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, щоби запобігти утворенню стійких плям у духовій шафі.

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

Додайте трохи води у глибоке деко, щоби 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 слідувати за

ефективністю готування. Знайдіть найкращі налаштування (налаштування підігріву, тривалість готування тощо) для вашого посуду, рецепти та кількість

посуду, коли ви користуєтеся цим приладом.






## 10.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари






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

			
<b>Деко для піци</b>	<b>Деко для випікання</b>	<b>Формочки</b>	<b>Форма для пирога</b>
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

## 10.3 Волога конвекція








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








		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	40 - 50
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	180	2	45 - 55
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	190	3	45 - 55
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	35 - 45
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45








		 (°C)		 (хв.)
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	170	3	30 - 40
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	40 - 50
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	30 - 45
Мигдальні тістечка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	45 - 55
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солоня 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	30 - 40
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 45

## 10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

				 (°C)	 (хв)	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (хв)	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90	-
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45	-
Грінки, 4–6 штук	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	1 - 5	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

				 (°C)	 (хв)	
Бургер із яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка, піддон для збирання жиру	4	макс.	20 - 30	Установіть комбіновану решітку на четвертий рівень, а піддон для збирання жиру — на третій рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

## 11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 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. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духовки.

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 загорання.

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.



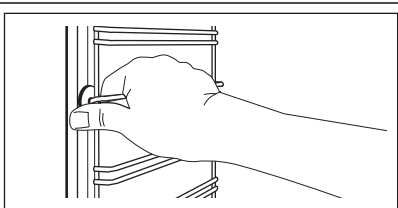
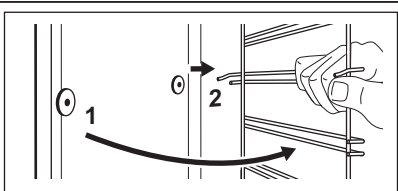
**Акcesуари**

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.

### 11.2 Як зняти: Опорні рейки

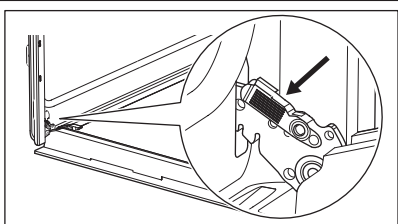
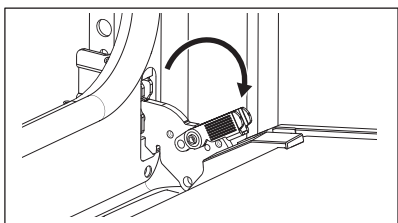
Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

<b>Крок 1</b>	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
<b>Крок 2</b>	Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.	
<b>Крок 3</b>	Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.	
<b>Крок 4</b>	Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.	

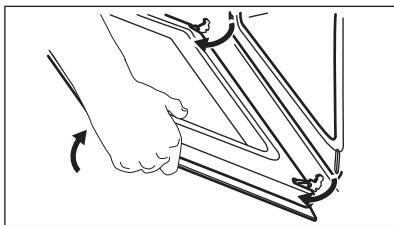
### 11.3 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішню скляну панель можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

**⚠ УВАГА**  
Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

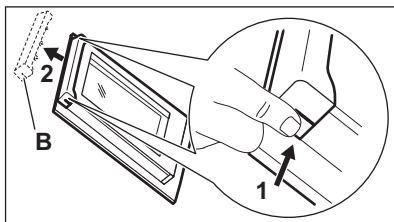
<b>Крок 1</b>	Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.	
<b>Крок 2</b>	Підніміть і потягніть засувки до клацання.	

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



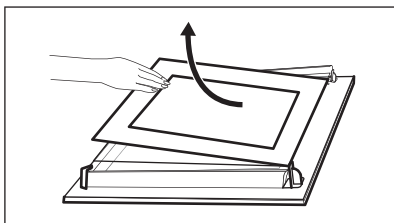
**Крок 4** Покладіть дверцята духової шафи на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.

**Крок 5** Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



**Крок 6** Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.

**Крок 7** Утримуйте скляну панель дверцят за верхній край та обережно витягніть її. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.



**Крок 8** Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

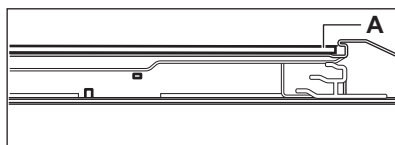
**Крок 9** Після очищення встановіть скляну панель і дверцята духової шафи.

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

Область трафаретного друку повинна бути повернутою до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в областях трафаретного друку не шорстка на дотик.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

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



## 11.4 Як замінити: Лампа

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

### Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.	Відключіть духову шафу від електричної мережі.	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 °C.
Крок 4	Установіть скляний плафон.

## 12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Дії в разі виникнення проблем

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

Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
Завершення приготування — не встановлено.	Установіть: Завершення приготування. Див. «Функції годинника».

Проблема	Переконайтеся, що
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

### 12.2 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 (MOD.)	.....
Код виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

## 13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 13.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	OPEB2520R 949496162 OPEB2520V 949496170	
Індекс енергоефективності	95.3	
Клас енергоефективності	A	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.81 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	72 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	OPEB2520R	32.0 кг
	OPEB2520V	32.1 кг

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

### 14.2 Енергозбереження



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

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцят приладу зачинені. Не відчиняйте дверцят 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 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.

### **Волога конвекція**

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

## **15. 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.



**electrolux.com**

867359999-F-072024



**EAC**

**CE**