



EZB53430AK
EZB53430AW
EZB53430AX
OEEB4330K
OEEB4330W
OEEB4330X

**Инструкция по
эксплуатации**
Духовой шкаф

**Қолдану туралы
нұсқаулары**
Тұмшәпеш

Інструкція
Духова шафа

RU 2

KK 27

UK 50



Electrolux



electrolux.com/register

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



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



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




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


ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	9
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	12
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	14
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	16
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	16
12. УХОД И ЧИСТКА.....	20
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	23
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	24
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	24
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	25

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.

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

поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

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)	580 (600) мм
---	--------------

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

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

Высота передней стороны прибора	589 мм
---------------------------------	--------

Высота задней стороны прибора	570 мм
-------------------------------	--------

Ширина передней стороны прибора	594 мм
---------------------------------	--------

Ширина задней стороны прибора	558 мм
-------------------------------	--------

Глубина прибора	561 мм
-----------------	--------

Глубина встраивания прибора	540 мм
-----------------------------	--------

Глубина с открытой дверцей	1007 мм
----------------------------	---------

Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
---	-----------

Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1100 мм
---	---------

Винты крепления	4x25 мм
-----------------	---------

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце

прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.

- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется только с сетевым шнуром.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-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 ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 3680	3x1.5

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

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.

- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 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 травмы или удушья.

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

- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

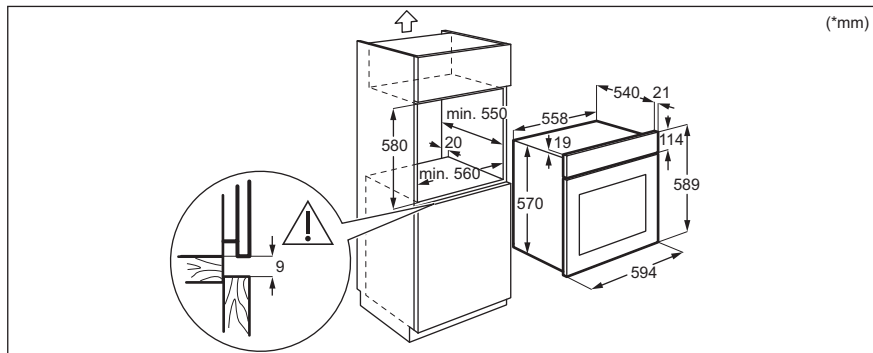
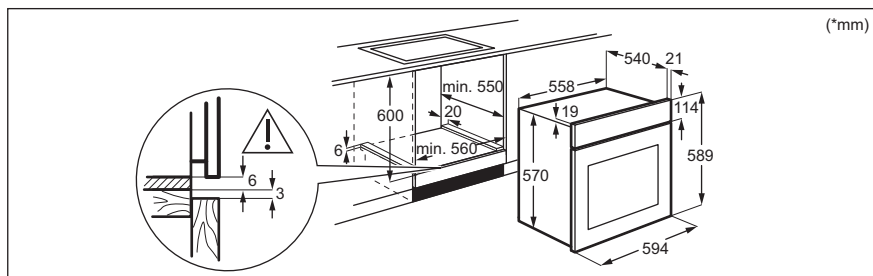
3. УСТАНОВКА



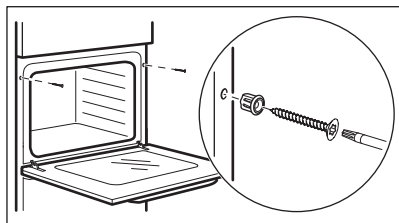
ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

3.1 Встраивание

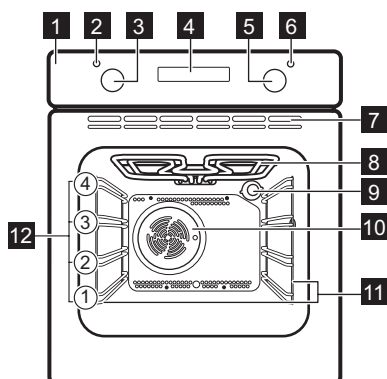


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



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

4.2 Аксессуары

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

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


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

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

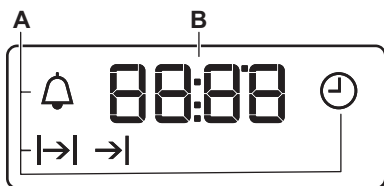
5.1 Утапливаемые ручки

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

5.2 Сенсоры / Кнопки

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

5.3 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

6.1 Перед первым использованием

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






Шаг 1



Шаг 2



Шаг 3

Установка времени на часах	Очистка духового шкафа	Предварительный разогрев пустого духового шкафа
<ol style="list-style-type: none">1. Установите время с помощью кнопок + и —. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.	<ol style="list-style-type: none">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.	<ol style="list-style-type: none">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.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ





ВНИМАНИЕ!








См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

7.1 Способ настройки Режим нагрева

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

7.2 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
0	Духовой шкаф выключен.
	Включение лампы.
	Одновременное выпекание максимум на двух уровнях духового шкафа, а также подсушивание продуктов. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.

Режим нагрева	Применение
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Большой гриль	Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление решетчатых и обжаривание.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну (в

соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:






IEC/EN 60350-1

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

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


8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Функции часов

Часы	Назначение
 Установка времени суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
 Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
 Окончание	Служит для выбора времени выключения духового шкафа
 Отсрочка пуска	Для совмещения функций Продолж. и Окончание.
 Таймер	Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.

8.2 Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка времени суток

При подключении духового шкафа к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.





Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Смена параметра: Установка времени суток





Шаг 1 Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .

Шаг 2 Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.





Способ настройки: Продолж.

- Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
- Шаг 2** Несколько раз нажмите . Замигает .
- Шаг 3** Установите продолжительность с помощью кнопок **+**, **-**.
На дисплее отображается: 
По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.
- Шаг 4** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
- Шаг 5** Поверните ручки на отметку «Выкл».



Способ настройки: Окончание

- Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
- Шаг 2** Несколько раз нажмите . Замигает .
- Шаг 3** Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.
На дисплее отображается: 
По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.
- Шаг 4** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
- Шаг 5** Поверните ручки на отметку «Выкл».

Способ настройки: Отсрочка пуска

- Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
- Шаг 2** Несколько раз нажмите . Замигает .
- Шаг 3** С помощью кнопок **+**, **-** установите время для: Продолж..
- Шаг 4** Нажмите: .
- Шаг 5** С помощью кнопок **+**, **-** установите время для: Окончание.
- Шаг 6** Нажмите: 
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.
- Шаг 7** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
- Шаг 8** Поверните ручки на отметку «Выкл».

Способ настройки: Таймер

- Шаг 1** Несколько раз нажмите . Замигает .

Способ настройки: Таймер

Шаг 2 Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.
Функция запускается автоматически через 5 секунд.
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

Шаг 3 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 4 Поверните ручки на отметку «Выкл».

Отмена функции: Функции часов

Шаг 1 Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.

Шаг 2 Нажмите и удерживайте: **—**.
Через несколько секунд функция часов будет отключена.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

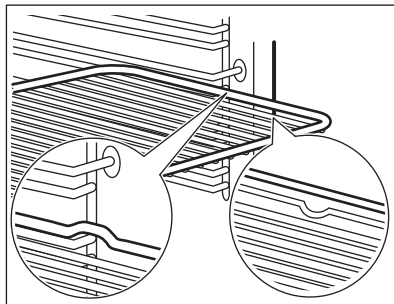
9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает
безопасность. Выступы также служат

Решетка:

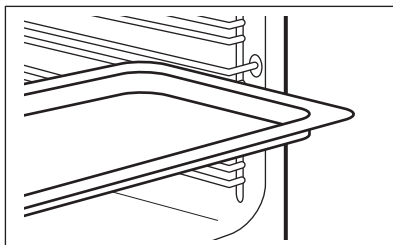
Вставьте решетку между направляющими убе-
дившись, что опоры смотрят вниз.

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



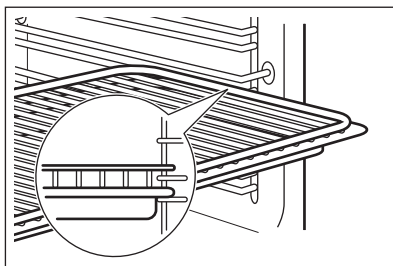
Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



Решетка, Противень для жарки:

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



9.2 Использование телескопических направляющих

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

Не смазывайте телескопические направляющие.

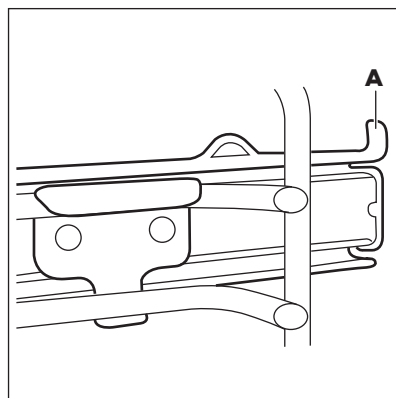
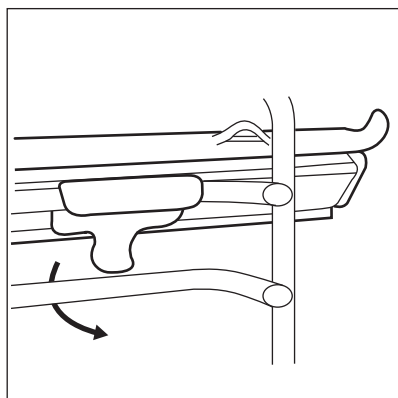
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Шаг 1

Установите телескопические направляющие на направляющие для противней.

Шаг 2

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



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Вентилятор охлаждения

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

10.2 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.

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет четыре положения противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

Выпекание тортов

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

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

Приготовление мяса и рыбы

Используйте противень для жарки для приготовления очень жирных блюд, чтобы

не допустить образования стойких пятен в духовом шкафу.

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

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

Время приготовления

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

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

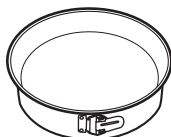
11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая
диаметр 28 см



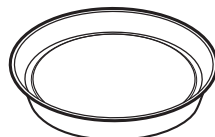
Емкость для запекания

Темная, неотражающая
диаметр 26 см



Горшочки

Керамика
диаметр 8 см, вы-
сота 5 см













Форма для флана

Темная, неотражающая
диаметр 28 см

11.3 Влажная конвекция








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








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

		 (°C)		 (мин)
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 35
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	40 - 45
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 40
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	30 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 40

11.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 °C	 мин	
Маленькие торты (16 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35	-
Маленькие торты (16 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	160	20 - 35	-
Маленькие торты (16 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	1 и 3	160	20 - 35	-

				 °C	 МИН	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	1	170	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	35 - 45	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	35 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	150	20 - 35	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150	20 - 35	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	3	макс.	1 - 5	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	3	макс.	20 - 30	Установите решетку на третий уровень и поддон на второй уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин

12. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

12.1 Примечание по очистке



Чистящие сред-
ства

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 ис-
пользование

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

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



Аксессуары

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

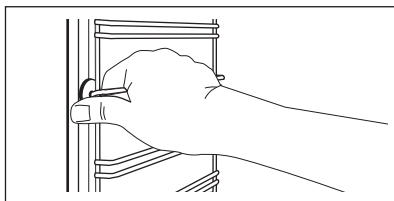
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

12.2 Снятие: Направляющие для противней

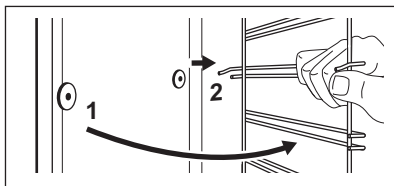
Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

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



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



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

12.3 Извлечение и установка: Дверца

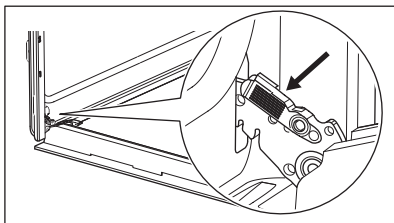
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



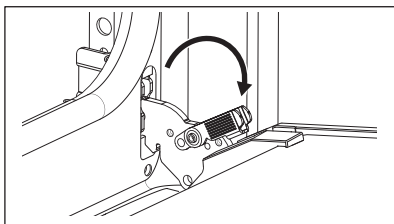
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

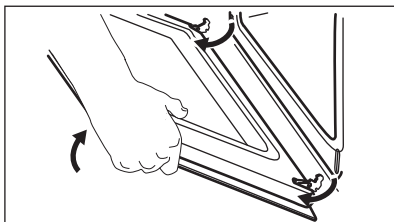
Шаг 1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



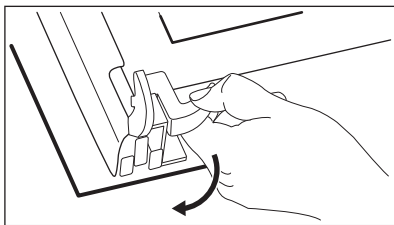
Шаг 2 Поднимите и потяните защелки до щелчка.



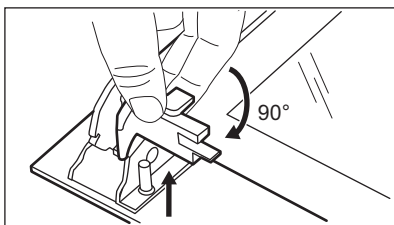
Шаг 3 Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



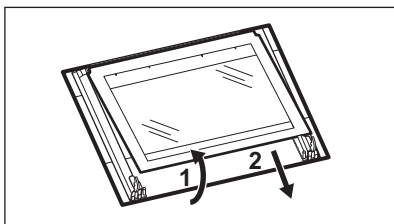
Шаг 4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань, и отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



Шаг 6 Сначала осторожно поднимите, а затем снимите стеклянную панель.

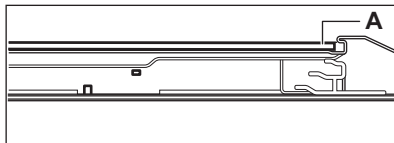


Шаг 7 Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Шаг 8 После очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется. Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



12.4 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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 освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

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

Проблема	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.

Проблема	Убедитесь, что...
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

13.2 Данные о техническом обслуживании

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

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

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	Electrolux
Модель	EZB53430AK 944064653 EZB53430AW 944064650 EZB53430AX 944064633 OEEB4330K 944064784 OEEB4330W 944064785 OEEB4330X 944064783
Индекс энергетической эффективности (EElcavity)	94.9
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	0.83 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.75 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	57 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	EZB53430AK 28.1 кг
	EZB53430AW 28.6 кг
	EZB53430AX 28.7 кг
	OEEB4330K 28.1 кг
	OEEB4330W 28.0 кг
	OEEB4330X 28.7 кг

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

15.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

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

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется

вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если 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.

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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



Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: А

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

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

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

Изготовлено в Польше.

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рахмет. Сіз ондаған жылдар бойғы кәсіби тәжірибе мен инновацияға сүйеніп жасалған құрылғыны таңдадыңыз. Тапқырлықтың туындысы болған, көз тартарлық бұл құрылғыны жасау барысында сіз ойымызда болдыңыз. Сондықтан, қолданған сайын тамаша нәтижеге қол жеткізе алатыныңызға сенімді болыңыз.

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Пайдалануға қатысты кеңесті, кітапша, ақаулықты түзету, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:

www.electrolux.kz/support



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

www.registerelectrolux.com



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:


www.electrolux.com/shop


ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ


Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі.

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.

 Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты

 Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

 Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	28
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	29
3. ОРНАТУ.....	33
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	34
5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ.....	34
6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	35
7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	36
8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	37
9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	39
10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	40
11. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	41
12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	44
13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	47
14. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....	48
15. ҚҰАТ ТИІМДІЛІГІ.....	48
16. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	49

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.
- Қуат сымына зақым келсе, электр қатерінен сақтандыру үшін оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе 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



ЕСКЕРТУ!

Бұл 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)	580 (600) мм
Корпустың ені	560 мм
Корпустың тереңдігі	550 (550) мм
Құрылғының алдыңғы жағының биіктігі	589 мм
Құрылғының артқы жағының биіктігі	570 мм
Құрылғының алдыңғы жағының ені	594 мм
Құрылғының артқы жағының ені	558 мм
Құрылғының тереңдігі	561 мм
Құрылғының кіріктірілген тереңдігі	540 мм
Есік ашық кездегі тереңдігі	1007 мм
Желдеткіш саңылауының ең төменгі өлшемі. Төменгі артқы бөлікте орналасқан саңылау	560x20 мм
Желілік сымның ұзындығы. Кабель артқы бөліктің оң жақ бұрышына орналастырылған	1100 мм
Бекіту бұрандалары	4x25 мм

2.2 Электр тогына қосу



ЕСКЕРТУ!

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.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы мен желілік сымна 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 сымнан 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 болу керек.

- Бұл құрылғы тек 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 ²)
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



ЕСКЕРТУ!

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.



ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- 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.
- Өрқашан 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



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу, өрт қаупі немесе құрылғыны бүлдіріп алу 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.
- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшاپеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.

2.5 Ішкі жарық



ЕСКЕРТУ!

Электр қатері 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



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

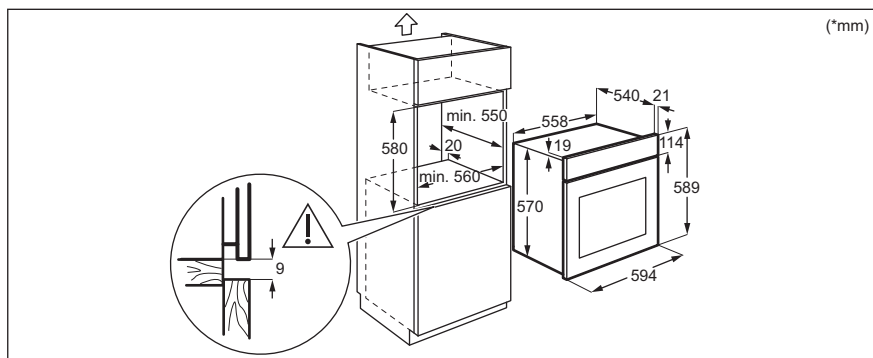
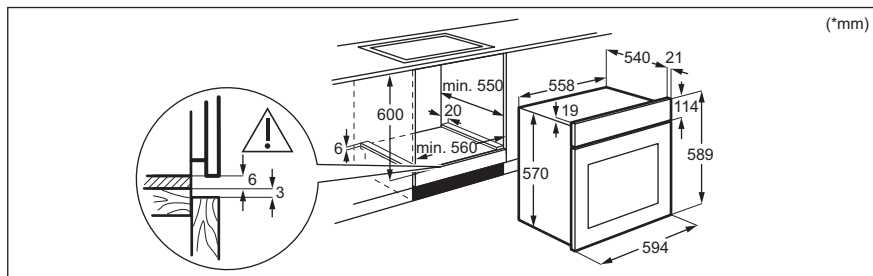
- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін дилерге, өндірушінің уәкілетті тұлғасына немесе жергілікті қатты тұрмыстық қалдықтар операторына хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Кәмелетке толмаған балалардың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

3. ОРНАТУ

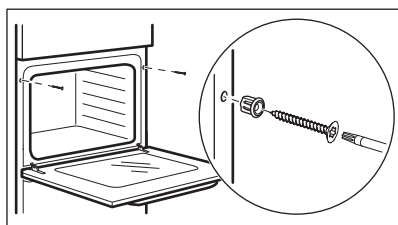


ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын
қараңыз.

3.1 Кіріктіріп орнату

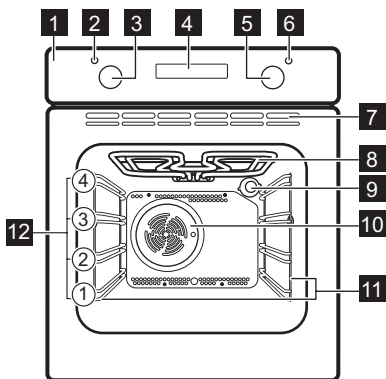


3.2 Тұмшашешті корпұсқа бекіту



4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Жалпы шолу



- 1 Басқару тақтасы
- 2 Қуат шамы / белгісі
- 3 Қыздыру функцияларының тетігі
- 4 Дисплей
- 5 Басқару тетігі (температураға арналған)
- 6 Температура индикаторы/таңбасы
- 7 Салқындату желдеткішіне арналған ауа саңылаулары
- 8 Қыздыру элементі
- 9 Шам
- 10 Желдеткіш
- 11 Сөре тірегі, алынбалы
- 12 Сөре деңгейлері

4.2 Керек-жарақтар

- **Топ сөре**
Ыдыстарға, торт қалыптарына, қуырылған тағамдарға 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. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

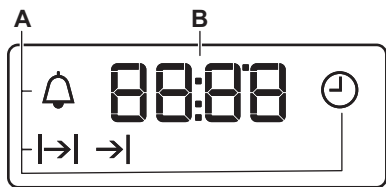
5.1 Батырма тетіктер

Құрылғыны іске пайдалану үшін оның тетігін басыңыз. Тетік бері шығады.

5.2 Сенсорлық алаңдар / Түймелер

—	Уақытты орнату үшін.
⊙	Сағат функциясын орнату үшін.
+	Уақытты орнату үшін.

5.3 Дисплей



- A. Сағат функциялары
- B. Таймер

6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Бірінші пайдалану алдында

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



1-қадам



2-қадам



3-қадам

Сағатты орнатыңыз	Тұшпашесті тазалаңыз	Бос тұшпашесті алдын ала қыздырыңыз
<p>1. - уақытты орнату үшін басыңыз. Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.</p>	<p>1. Тұшпашестен керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғыпаларын алыңыз.</p> <p>2. Тұшпашеш пен аксессуарларды тек микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.</p>	<p>1. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 1 сағат</p> <p>2. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 15 мин.</p> <p>3. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 15 мин.</p>
<p>Тұшпашесті өшіріп, ол суығанша күтіңіз. Аксессуарлар мен алынбалы сөре тіректерін тұшпашешке салыңыз.</p>		

7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Қалай орнатасыз: Қыздыру функциясы

1-қадам Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.

2-қадам Температура.

3-қадам Пісіру аяқталғаннан кейін пешті сөндіру үшін тетіктерді сөндіру қалпына бұраңыз.

7.2 Қыздыру функциялары

Қыздыру функциясы

Қолдану

0

Тұшпашеш өшірулі.

Өшірулі күйі



Шам

Шамды қосу.



Ыстық желдеткішпен пісіру

Тағамды бір уақытта екі сәреде пісіруге және кептіруге арналған. Температураны Дәстүрлі пісіру режимінен 20–40°C төменірек орнатыңыз.



Ылғалды желдеткішпен пісіру

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

Қыздыру функциясы

Қолдану



Астыңғы қыздыру

Түбі қытырлақ күшшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.



Еріту

Тағам жібіту үшін (көкөністер және жеміс). Еріту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен өлшеміне байланысты.



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.



Дәстүрлі пісіру

Тағамды бір сәре деңгейінде пісіру және қуыру үшін.

7.3 Мыналар туралы 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






Жұмысы тоқтап қалмауы үшін және тұшпашеш мүмкін ең жоғары қуатты үнемдеумен жұмыс істеуі үшін тұшпашештің 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».


8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ



8.1 Сағат функциялары

Сағат функциясы	Қолдану
 Тәулік уақыты	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған.
 Ұзақтық	Пештің жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған.
 Аяқталу уақыты	Пеш сөнетін уақытты орнату үшін.
 Уақытты кешіктіру	Функцияларды біріктіру үшін: Ұзақтық және Аяқталу уақыты.
 Минут сайынғы дыбыс	Кері санақ параметрін орнатуға арналған. Бұл функция тұшпашештің қызметіне әсер етпейді. Бұл функцияны кез келген уақытта, пеш сөніп тұрса да орнатуға болады.

8.2 Орнату жолы: Сағат функциялары



Орнату жолы: Тәулік уақыты

 — тұшпашешті электр көзіне қосқан кезде, ток сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде жыпылықтайды.

 ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.
Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.


Өзгерту жолы: Тәулік уақыты

1-қадам  — тәулік уақытын өзгерту үшін қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.





2-қадам  ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.
Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

Орнату жолы: Ұзақтық







1-қадам Тұшпашештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.

2-қадам  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.









Орнату жолы: Ұзақтық

- 3-қадам**  ,  — ұзақтықты орнату үшін басыңыз.
Дисплейде мынау көрсетіледі:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
 — орнатылған уақыт аяқталғанда жыпылықтайды. Сигнал естіліп, тұмшاپеш өшеді.
- 4-қадам** Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.
- 5-қадам** Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.





Орнату жолы: Аяқталу уақыты

- 1-қадам** Тұмшاپештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
- 2-қадам**  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.
- 3-қадам**  ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.
Дисплейде мынау көрсетіледі:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
 — орнатылған уақыт аяқталғанда жыпылықтайды. Сигнал естіліп, тұмшاپеш өшеді.
- 4-қадам** Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.
- 5-қадам** Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

Орнату жолы: Уақытты кешіктіру

- 1-қадам** Тұмшاپештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
- 2-қадам**  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.
- 3-қадам**  ,  — мынаған уақытты орнату үшін басыңыз: Ұзақтық көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
- 4-қадам** Мынаны басыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
- 5-қадам**  ,  — мынаған уақытты орнату үшін басыңыз: Аяқталу уақыты көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
- 6-қадам** Мынаны басыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
Орнатылған уақытта сигнал дыбысы естіліп, тұмшاپеш өшеді.
- 7-қадам** Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.
- 8-қадам** Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.


Орнату жолы: Минут сайынғы дыбыс

- 1-қадам**  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.
- 2-қадам**  ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.
Функция 5 секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады.
Орнатылған уақыт аяқталғанда сигнал естіледі.
- 3-қадам** Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

Орнату жолы: Минут сайынғы дыбыс

4-қадам Тетіктерді ешіру күйіне бұраңыз.

Бас тарту жолы: Сағат функциялары

1-қадам  — сағат функциясының таңбасы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.

2-қадам Басып тұрыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін өшеді.

9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

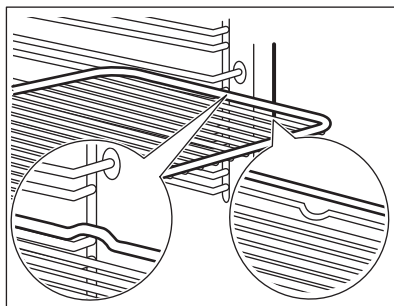
9.1 Керек-жарақтарды енгізу

Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады. Дөңес тұстар аударылып

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

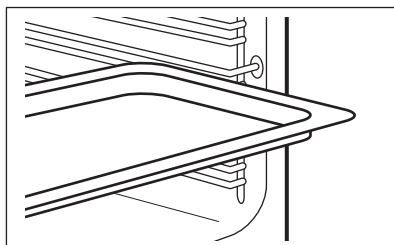
Тор сөре:

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



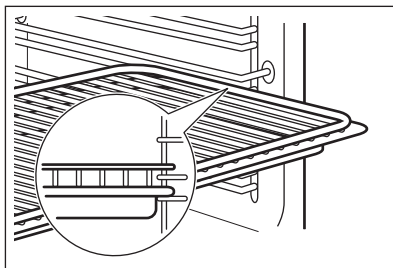
Шұңғыл таба:

Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.



Тор сәре, Шұңғыл таба:

Науаны сәре тірегінің бағыттағыштарының және жоғарыдағы бағыттағыштар үстіндегі тор сәренің арасына кіргізіңіз.



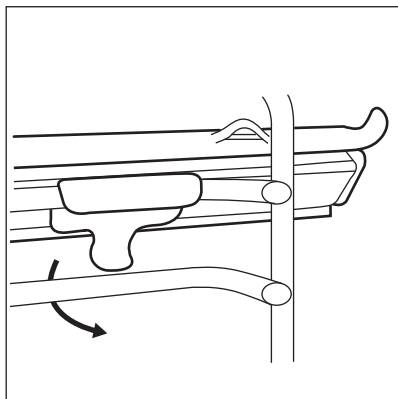
9.2 Сырғытпа жолдарды пайдалану

Сырғытпа жолдарды әр деңгейге қоюға болады. Екі сырғытпа жол бірдей деңгейде екенін тексеріңіз.

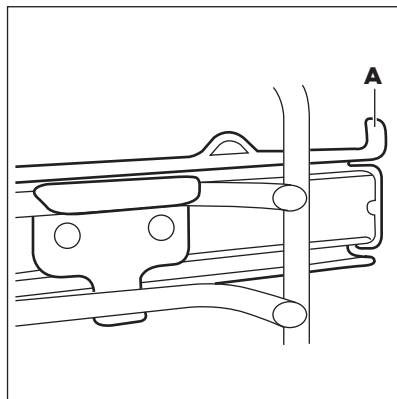
Сырғытпа жолдарды майлауға болмайды.

Пештің есігін жабар алдында, бағыттауыш жолдардың пешке әбден кіргізілгеніне көз жеткізіңіз.

1-қадам Сырғытпа жолдарды сәренің тіректеріне бекітіңіз.



2-қадам Сырғытпа жолдарының ұшы (А) жоғары қарайтынын тексеріңіз.



10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

10.1 Желдеткіш

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

10.2 Қауіпсіздік термостаты

Тұмшапеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш тоқты кідіруге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде қосылады.

11. АҚЫЛ-КЕҢЕС



Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

11.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Тұмшашештің сөре қойылатын төрт қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшашештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Пешиңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін.

Бәліштерді пісіру

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

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

Ет пен балықты пісіру

Тұмшашеште 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 тұмшашеште 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, рецепттер мен мөлшерлер үшін ең жақсы параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты, т.б.) табыңыз.

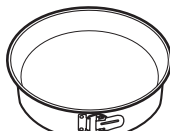
11.2 Ылғалды желдеткішпен пісіру — ұсынылатын керек-жарақтар

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



Пицца ыдысы

Күңгірт, шағылыспайтын
диаметрі 28 см



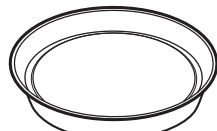
Пісірме табақ

Күңгірт, шағылыспайтын
диаметрі 26 см



Қалыптар

Керамика
диаметрі 8 см,
биіктігі 5 см













Флан негізінің қалыбы

Күңгірт, шағылыспайтын
диаметрі 28 см

11.3 Ылғалды желдеткішпен пісіру








Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.








		 (°C)		 (мин)
Тәтті булочкалар, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 40
Нан орамдары, 9 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 40
Мұздатылған пицца, 0,35 кг	темір сөре	220	2	35 - 40
Швейцар рулеті	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Брауни	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	30 - 40
Суфле, 6 дана	тор сөреге қойылған керамика қалып	200	3	30 - 40
Қопсыма флан негізі	тор сөреге қойылған флан негізі	170	2	20 - 30
Виктория сәндвичі	тор сөреге қойылған пісірме табақ	170	2	35 - 45
Жұмсақ пісірілген балық, 0,3 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	35 - 45
Тұтас балық еті, 0,2 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	35 - 45
Балық сүбесі, 0,3 кг	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	180	3	35 - 45
Жұмсақ пісірілген ет, 0,25 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	200	3	40 - 50
Кәуап, 0,5 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	200	3	25 - 35
Печенье, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	20 - 30
Макарондар, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	40 - 45
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	20 - 30
Көкөністер, жұмсақ пісірілген, 0,4 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	35 - 40

		 (°C)		 (мин)
Вегетариан омлеті	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	200	3	30 - 45
Жерорта теңізі көкөністері, 0,7 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	4	35 - 40

11.4 Сынақ жүргізу мекемелеріне арналған ақпарат

IEC 60350-1 стандартына сай сыналады.

				 °C	 мин	
Шағын торттар, әр науада 16	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	3	170	20 - 35	-
Шағын торттар, әр науада 16	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	3	160	20 - 35	-
Шағын торттар, әр науада 16	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	1 және 3	160	20 - 35	-
Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Дәстүрлі пісіру	Тор сөре	1	170	70 - 90	-
Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Ыстық желдеткішпен пісіру	Тор сөре	2	160	70 - 90	-
Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы	Дәстүрлі пісіру	Тор сөре	2	170	35 - 45	-
Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы	Ыстық желдеткішпен пісіру	Тор сөре	2	160	35 - 45	-
Шала ашыған нан	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	3	150	20 - 35	Тұмшашесті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз

				 °C	 МИН	
Шала ашыған нан	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	3	150	20 - 35	Тұшпашесті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз
Тост, 4–6 дана	Гриль	Тор сөре	3	макс.	1 - 5	Тұшпашесті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз
Сиыр етінің бургері, 6 дана, 0,6 кг	Гриль	Тор сөре және май жинайтын таба	3	макс.	20 - 30	Тор сөрені үшінші деңгейге және май жинайтын табаны тұшпашестің екінші деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тағамды аударыңыз. Тұшпашесті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз

12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

12.1 Тазалау туралы ескертпелер



Жұғыш заттар

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

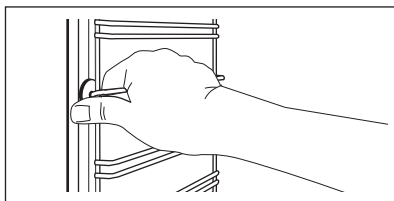
Жабыспайтын қабаты бар аксессуарларды абразивтік тазалағышты немесе үшкір жиекті заттарды пайдаланып тазаламаңыз.

12.2 Алып тастау әдісі: Сөре тіректері

Тұмшапешті тазалау үшін сөре тіректерін алыңыз.

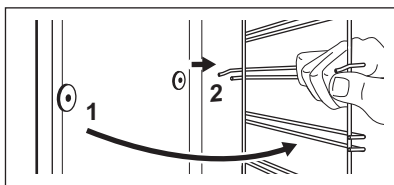
1-қадам Тұмшапешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз.

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.



12.3 Алу және орнату жолы: Есік

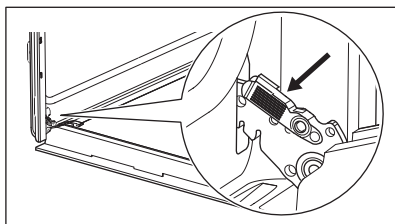
Тұмшапеш есігінің екі шыны панелі бар. Тазалау үшін тұмшапеш есігін және ішкі шыны панельді алуға болады. Шыны панельдерді алу алдында "Есікті алу және орнату" тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.



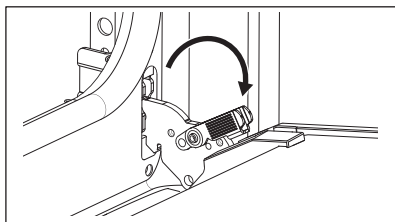
АБАЙЛАҢЫЗ

Пешті шыны панельдерін қолданбай пайдаланбаңыз.

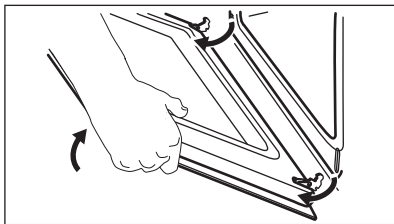
1-қадам Есікті толығымен ашып, топсалардың екеуін де ұстаңыз.



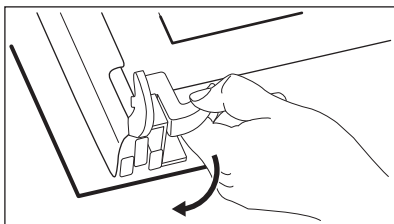
2-қадам Ілмектерді көтеріп, бекітілгенше тартыңыз.



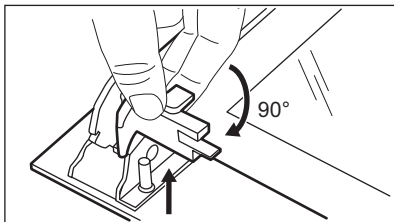
3-қадам Тұмшاپештің есігін бірінші ашылу күйіне дейін жартылай жабыңыз. Содан соң есікті ұясынан шығарып алу үшін көтеріп, тартыңыз.



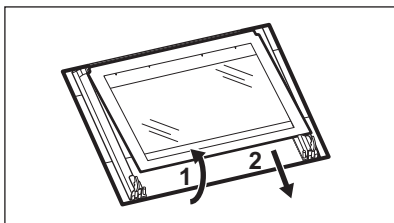
4-қадам Есікті тұрақты беттегі жұмсақ шүберекке қойып, ішкі шыны панельді алу үшін құлыптау жүйесін босатыңыз.



5-қадам Екі бекіткішті 90°-қа бұрып, орындарынан алыңыз.



6-қадам Алдымен ақырын көтеріңіз, содан кейін шыны панельді алыңыз.

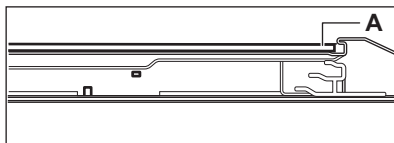


7-қадам Шыны панельдерді сабынды сумен тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

8-қадам Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшاپештің есігін орнатыңыз.

Есік дұрыс орнатылса, ілмектерді жабу кезінде бекітілген дыбысты естисіз.

Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі. Ішкі шыны панельді орындарына дұрыс салыңыз.



12.4 Қалай ауыстырасыз: Шам



ЕСКЕРТУ!

Электр қатері орын алуы мүмкін.
Шам ыстық болуы мүмкін.

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 °С қызуға төзімді шамға ауыстырыңыз.
4-қадам	Шыны қақпағын орнатыңыз.

13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

13.1 Не істерсіз, егер...

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

Мәселе	Мынаны тексеріңіз:
Тұмшапеш қызбайды.	Сақтандырғыш күйіп кеткен.

Мәселе	Мынаны тексеріңіз:
Есіктің тығыздағышы зақымдалған.	Тұмшапешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Дисплейде «12.00» көрсетіледі.	Электр қуаты өшіп қалды. Тәуліктің уақытын орнатыңыз.
Шам жұмыс істемейді.	Шам күйіп кеткен.

13.2 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 наусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

Деректерді мына жерге жазуды ұсынамыз:

Моделі (MOD.)
---------------	-------

Өнім нөмірі (PNC)
-------------------	-------

Сериялық нөмір (S.N.)
-----------------------	-------

14. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК**14.1 Техникалық дерек**

Кернеу	220 - 240 В
--------	-------------

Жиілік	50 - 60 Гц
--------	------------

15. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ**15.1 Өнім туралы ақпарат және Өнім туралы ақпарат парағы**

Жабдықтаушының аты	Electrolux	
Модель идентификаторы	EZB53430AK 944064653	
	EZB53430AW 944064650	
	EZB53430AX 944064633	
	OEЕВ4330К 944064784	
	OEЕВ4330W 944064785	
	OEЕВ4330X 944064783	
Қуат тиімділігі индексі	94,9	
Қуат тиімділігі сыныбы	А	
Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0,83 кВт·сағ/цикл	
Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0,75 кВт·сағ/цикл	
Сызаттардың саны	1	
Жылу көзі	Электр қуаты	
Дыбыс деңгейі	57 л	
Пештің түрі	Кіріктірілген тұмшапеш	
	EZB53430AK	28.1 кг
	EZB53430AW	28.6 кг
	EZB53430AX	28.7 кг
	OEЕВ4330К	28.1 кг
	OEЕВ4330W	28.0 кг
Салмағы	OEЕВ4330X	28.7 кг

15.2 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.

16. 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.

Польшада жасалған.

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

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

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



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

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	51
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	53
3. УСТАНОВКА.....	56
4. ОПИС ВИРОБУ.....	57
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	57
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	58
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	58
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	60
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	62
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	63
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	64
12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	67
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	70
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	71
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	71
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	72

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

1.2 Загальна безпека

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

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

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

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

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

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	580 (600) мм
---	--------------

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

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

Висота передньої частини приладу	589 мм
----------------------------------	--------

Висота задньої частини приладу	570 мм
--------------------------------	--------

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

- що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
 - Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
 - Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
 - Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
 - Прилад оснащено лише електричним кабелем.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

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

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

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

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологі після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом

вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.

- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

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

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- Від'єдняйте 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.

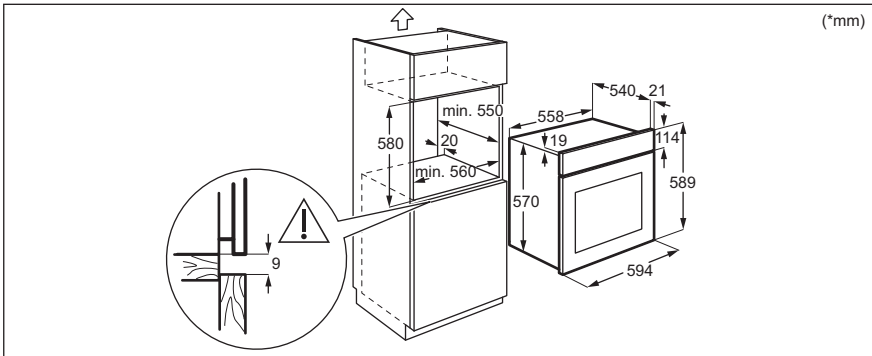
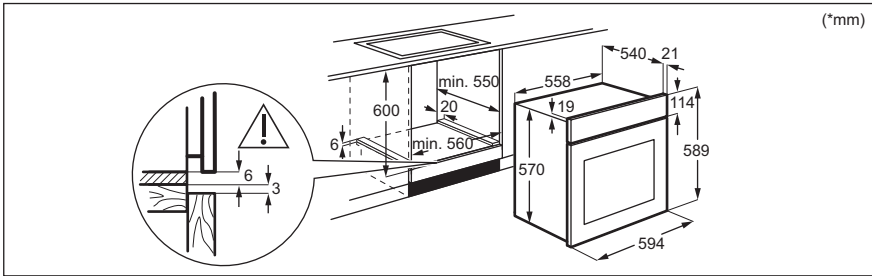
Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. УСТАНОВКА

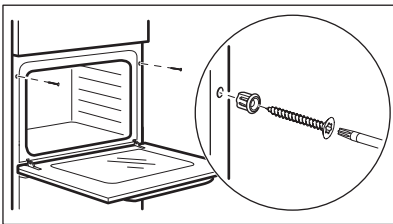


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією
щодо техніки безпеки.

3.1 Вбудовування

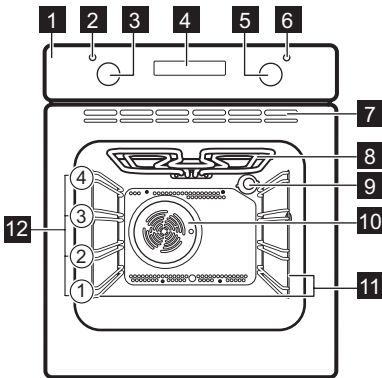


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



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

4.2 Аксесуари

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

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

5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

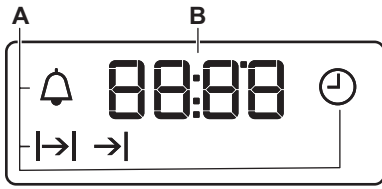
5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

5.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

—	Налаштування часу
⌚	Налаштування функції годинника.
+	Налаштування часу

5.3 Дисплей



- A. Функції годинника
- B. Таймер

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Перед першим використанням

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



Крок 1



Крок 2



Крок 3

Налаштуйте годинник	Очистіть духову шафу	Попередньо прогрійте порожню духову шафу
<ol style="list-style-type: none">1. — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.	<ol style="list-style-type: none">1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.2. Очищайте духову шафу й аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	<ol style="list-style-type: none">1. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 1 год.2. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 15 хв.3. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 15 хв.
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари й знімні опори полицюк у духову шафу.		

7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ








ПОПЕРЕДЖЕННЯ!






Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Налаштування: Функція нагрівання

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

7.2 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
	Духова шафа вимкнена.
Положення «Вимкнено»	
	Увімкнення лампи.
Підсвітка	
	Для одночасного випікання на двох рівнях полиць і підсушування продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
Вентилятор	
	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
Волога конвекція	
	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
Нижній нагрів	

Функція нагріву	Додаток
	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
Розморожування	
	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
Гриль	
	Для приготування на грилі тонких смужок продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.
Швидкий гриль	
	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
Турбо-гриль	
	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
Традиційне готування	

7.3 Примітки до: Волога конвекція

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






EK/EN 60350-1

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

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


8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА



8.1 Функції годинника

Функція годинника	Застосування
 Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
 Таймер закінчення	Встановлення закінчення роботи духової шафи.
 Затримка часу	Для поєднання функцій: Тривалість і Таймер закінчення.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цю функцію можна налаштувати у будь-який час, навіть коли духовка шафа вимкнена.

8.2 Налаштування: Функції годинника



Налаштування: Час доби

 — блимає, коли духовка шафа під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

 ,  — натисніть, щоби встановити час.
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Як змінити: Час доби





Крок 1  — натискайте декілька разів, щоби змінити поточний час доби.  — почне блимати.

Крок 2  ,  — натисніть, щоби встановити час.
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Налаштування: Тривалість

Крок 1 Установіть функцію духової шафи й температуру.

Крок 2  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

Крок 3  ,  — натисніть, щоби встановити тривалість.
На дисплеї відображається: .
 — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духовка шафа вимикається.

Налаштування: Тривалість

Крок 4 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 5 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».


Налаштування: Таймер закінчення

Крок 1 Установіть функцію духової шафи й температуру.

Крок 2  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

Крок 3 ,  — натисніть, щоби встановити час.

На дисплеї відображається: .

 — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духова шафа вимикається.



Крок 4 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 5 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».



Налаштування: Затримка часу

Крок 1 Установіть функцію духової шафи й температуру.

Крок 2  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

Крок 3 ,  — натисніть, щоби встановити час для: Тривалість.

Крок 4 Натисніть: .



Крок 5 ,  — натисніть, щоби встановити час для: Таймер закінчення.



Крок 6 Натисніть: .
У встановлений час лунає звуковий сигнал, і духова шафа вимикається.

Крок 7 Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.

Крок 8 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Налаштування: Таймер

Крок 1  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.


Крок 2 ,  — натисніть, щоби встановити час.
Функція запускається автоматично через 5 секунд.
Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.

Крок 3 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 4 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Скасування: Функції годинника

Крок 1  — натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.

Крок 2 Натисніть і утримуйте: .
Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

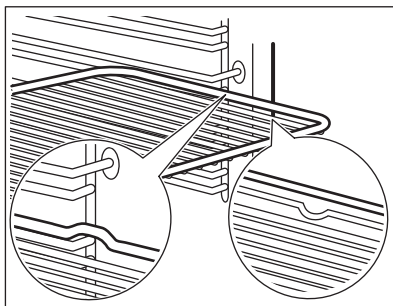
перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

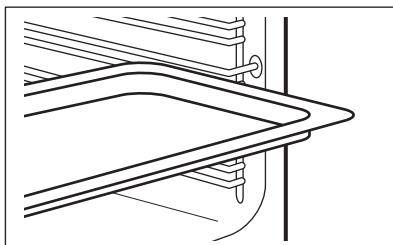
Комбінована решітка:

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



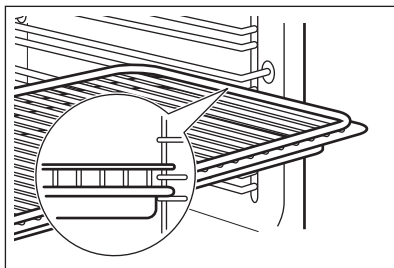
Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка, Глибоке деко:

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



9.2 Використання телескопічних напрямних

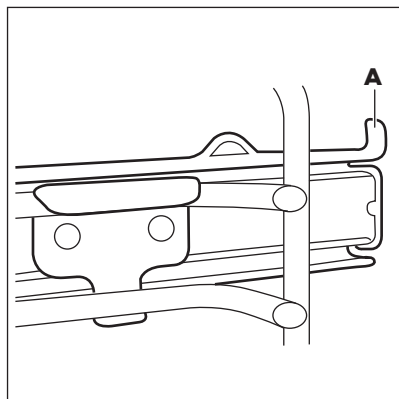
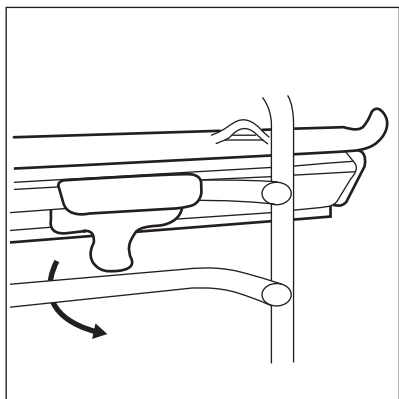
Телескопічні спрямовувачі можна встановлювати на кожному рівні. Переконайтеся, що дві телескопічні напрямні знаходяться на одному рівні.

Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

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

Крок 1 Встановіть телескопічні напрямні на опори полиць.

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



10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Вентилятор охолодження

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

10.2 Запобіжний термостат

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

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має чотири положення для встановлення полицок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

Випікання тортів

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

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

Приготування м'яса та риби

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

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

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

Тривалість приготування

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

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

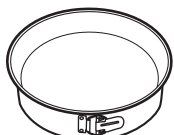
11.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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



Деко для піци

Темне, матове
діаметр 28 см



Деко для випікання

Темне, матове
діаметр 26 см



Формочки

Кераміка
діаметр 8 см, ви-
сота 5 см













Форма для пирога

Темне, матове
діаметр 28 см

11.3 Волога конвекція








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








		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 40
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	220	2	35 - 40
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	30 - 40
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	170	2	20 - 30
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 45
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 35
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	40 - 45
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 40
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	30 - 45

				
		(°C)		(хв.)
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 40

11.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

						
				°C	хв	
Маленькі тістечка, 16 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 16 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 16 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	1 і 3	160	20 - 35	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	1	170	70 - 90	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90	-
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	35 - 45	-
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	35 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	150	20 - 35	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	150	20 - 35	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв
Грінки, 4-6 штук	Гриль	Комбінована решітка	3	макс.	1 - 5	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв

						
Бургер із яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка та піддон для збирання жиру	3	макс. °C	20 - 30 хв	Установіть комбіновану решітку на третій рівень, а піддон для збирання жиру — на другий рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв

12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

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

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



Аксесуари

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

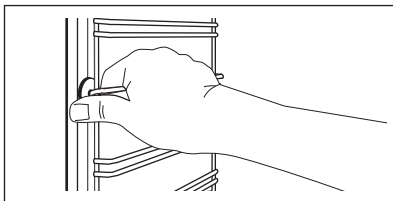
Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

12.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

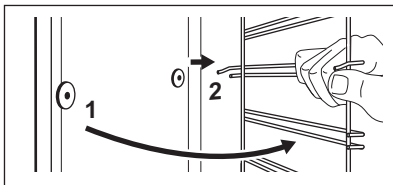
Крок 1 Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

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



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

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



12.3 Як зняти та встановити: Дверцята

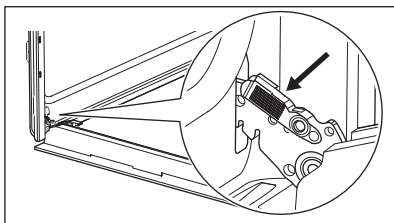
Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішню скляну панель можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



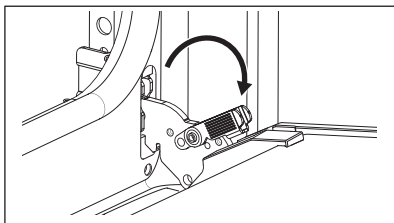
УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

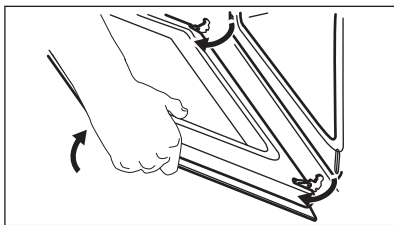
Крок 1 Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



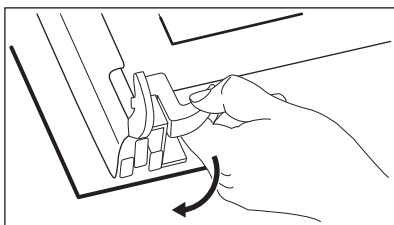
Крок 2 Підніміть і потягніть засувки до клацання.



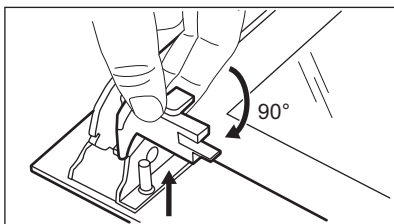
Крок 3 Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



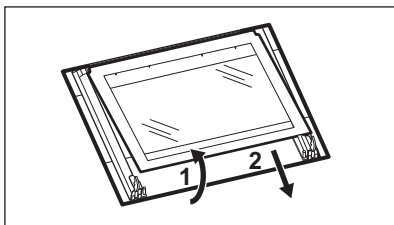
Крок 4 Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною і вивільніть систему блокування для того, щоб витягти внутрішню скляну панель.



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



Крок 6 Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.

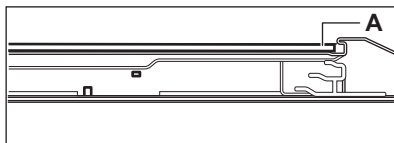


Крок 7 Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Крок 8 Після очищення встановіть скляну панель і дверцята духової шафи.

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

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання. Переконайтеся, що ви вставили внутрішню скляну панель у відповідні гнізда.



12.4 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовна шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

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

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Дії в разі виникнення проблем

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

Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.

Проблема	Переконайтеся, що
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

13.2 Дані щодо технічного обслуговування

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

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

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель
--------	-------

Код виробу
------------	-------

Серійний номер
----------------	-------

14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ**14.1 Технічні дані**

Напруга	220-240 В
---------	-----------

Частота	50 - 60 Гц
---------	------------

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ**15.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу**

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	EZB53430AK 944064653	
	EZB53430AW 944064650	
	EZB53430AX 944064633	
	OEEB4330K 944064784	
	OEEB4330W 944064785	
	OEEB4330X 944064783	
Індекс енергоефективності	94.9	
Клас енергоефективності	A	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.83 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.75 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	57 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	EZB53430AK	28.1 кг
	EZB53430AW	28.6 кг
	EZB53430AX	28.7 кг
	OEEB4330K	28.1 кг
	OEEB4330W	28.0 кг
	OEEB4330X	28.7 кг

15.2 Енергозбереження



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

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

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

Якщо 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.

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

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

CE EAC



867376547-A-342022

electrolux.com