

EOF3H40BW

KK Қолдану туралы нұсқаулары Тұмшапеш	3
RU Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф	19
UK Інструкція Духова шафа	37



ОРНАТУ / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ

(*mm)

YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven with Hob - Built Under installation

H05 V V - F

4x25

min. 1500

137,5

183

(*mm)

YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

H05 V V - F

4x25

min. 1500

137,5

183

Electrolux компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.



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

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	5
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	8
4. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ.....	8
5. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	9
6. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	9
7. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	10
8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	10
9. АКСЕССУАРЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ.....	11
10. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	12
11. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	14
12. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	16
13. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ.....	17
14. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	18

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 құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған

балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

- Балалардың құрылғымен 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 пен таңғы ас берілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатуы және кабельді ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Кез келген техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Егер қуат сымы зақымдалса, ток соғу қаупін болдырмау үшін, оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы не сол сияқты білікті маман ауыстыруы тиіс.

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

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату

ЕСКЕРТУ!

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Бізден веб-сайтымыздан алуға болатын орнату туралы нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан 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.

2.2 Электр тогына қосу

ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

- Өрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы мен желілік сымына ешбір зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне не құрылғының төменгі жағына, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Өрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желілі 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 желілік ашамен және желілік кабельмен жабдықталған.

Еуропаға арналған орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын кабель түрлері:

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

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

Жалпы қуаты (Вт)	Кабель секциясы (мм 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 өрқашан 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.
- Өрқашан консервілеу үшін рұқсат етілген шыны мен банкаларды пайдаланыңыз.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

ЕСКЕРТУ!

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Эмальдің зақымдалуын немесе еңсізденуін болдырмау үшін:
 - пешке арналған ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғы ішінде тікелей түбіне қоймаңыз.
 - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - суды тікелей ыстық құрылғыға қоймаңыз.
 - әзірлеуді аяқтағаннан кейін құрылғыда ылғалды ыдыстарды және тағамдарды сақтамаңыз.
 - керек-жарақтарды алып немесе орнатқан кезде абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындары кетпейтін дақтар қалдырады.
- Әрқашан құрылғының есігі жабық күйде әзірлеңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орнатылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаз панелінің артқы жағында жылу және ылғал жиналуы және кейін құрылғыға, корпусқа немесе еденге зақым тигізуі мүмкін. Құрылғы пайдаланудан кейін толығымен суығанша жиһаз панелін жаппаңыз.

2.4 Күту және тазалау

ЕСКЕРТУ!

Жарақаттау, өртену немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытыңыз және ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Шыны панельдердің сыну қаупі бар.
- Зақым келген болса есіктің шыны панельдерін дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыдан есікті алған кезде абай болыңыз. Есік ауыр!

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін жүйелі түрде тазалап тұрыңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш өнімдерді, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұшпапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік туралы нұсқауларды орындаңыз.

2.5 Ішкі жарық

ЕСКЕРТУ!

Ток соғу қаупі бар.

- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.
- Бұл өнімде G класындағы қуат тиімділігі бар жарық көзі бар.
- 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!

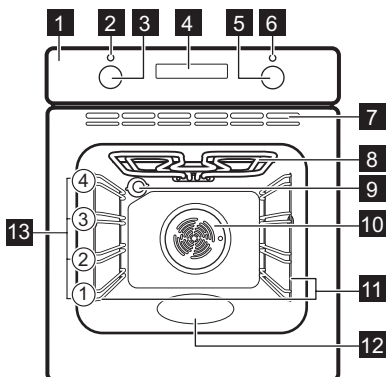
Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін муниципалды органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.

- Құрылғыға жақын орналасқан электр кабелін кесіп, утилизациялаңыз.

3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

3.1 Жалпы шолу



- 1 Басқару тақтасы
- 2 Қуат шамы / белгісі
- 3 Қыздыру функцияларының тетігі
- 4 Дисплей
- 5 Басқару тетігі (температура үшін)

- 6 Температура индикаторы/таңбасы
- 7 Салқындату желдеткішіне арналған ауа саңылаулары
- 8 Қыздыру элементі
- 9 Шам
- 10 Желдеткіш
- 11 Сөре тірегі, алынбалы
- 12 Қуыстың шығыңқы жері - Су тазалайтын сауыт
- 13 Сөре деңгейлері

3.2 Керек-жарақтар

- **Топ сөре**
Торттарға, пешке төзімді ыдыстарға, қуырылған ыдыстарға, ыдыс-аяқтарға/ыдыстарға арналған.
- **Гриль - / Қуыру табасы**
Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде пайдалануға арналған.

4. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

4.1 Құрылғыны қосу және сөндіру

Құрылғыны қосу:

1. Тетіктерді басыңыз. Тетік шығады.
2. Функцияны таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
3. Параметрлерді орнату үшін басқару тетігін бұраңыз.

Құрылғыны өшіру үшін: қыздыру функцияларының тетігін сөндіру қалпына бұраңыз .

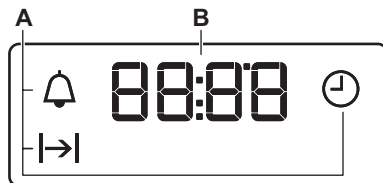
4.2 Сенсор алаңдары/Түймелер

— Уақытты қоюға арналған.

Сағат функциясын орнату үшін.

Уақытты қоюға арналған.

4.3 Дисплей



- A. Сағат функциялары
- B. Таймер



5. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.




5.1 Уақытты орнату

Ток көзіне ең алғаш рет қосқаннан кейін дисплейде көрінгенше күтіңіз: «12:00».

1.  — уақытты орнату үшін басыңыз.
2.  — Раптау үшін басыңыз немесе белгіленген тәулік уақыты 5 секундтан кейін автоматты түрде сақталады.

5.2 Бастапқы алдын ала қыздыру және тазалау

Алғашқы пайдалану және тағамды дайындау алдында бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз. Құрылғыдан жағымсыз иіс пен түтін шығуы мүмкін. Алдын ала қыздыру кезінде бөлмені желдетіңіз.

1. Құрылғыдан барлық аксессуарды және алынбалы сөре тірегіні алыңыз.
2.  функциясын орнатыңыз. Максималды температураны орнатыңыз. Құрылғыны 1 сағ бойы жұмыс істетіңіз.
3.  функциясын орнатыңыз. Максималды температураны орнатыңыз. Құрылғыны 15 мин бойы жұмыс істетіңіз.
4.  функциясын орнатыңыз. Максималды температураны орнатыңыз. Құрылғыны 15 мин бойы жұмыс істетіңіз.
5. Құрылғыны өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
6. Құрылғы мен аксессуарларды тек микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.
7. Аксессуарларды және алынбалы сөре тіректерін бастапқы орнына қойыңыз.

6. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Қыздыру функциялары



Шам

Шамды қосу.



Желдеткішпен пісіру

Пісіру температуралары бірдей тағамды бір емес, бірнеше сөреге қойып, иістерін сіңірмей қуыруға немесе қуырып-пісіруге арналған.



Ылғалды желдеткішпен пісіру

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







Дәстүрлі пісіру

Тағамды бір сөре деңгейінде пісіру және қуыру үшін.



Астыңғы қыздыру

Түбі қытырлақ күлшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.

	Шын желдеткішпен пісіру Етті қуыруға және торттарды пісіруге арналған. Желдеткіш пештің ішкі бөлігінде жылуды біркелкі тарататындықтан, әдеттегі пісіруге қарағанда төменірек температураны орнатыңыз.
	Гриль Жұқа тағамнан гриль жасауға және нанды қызартуға арналған.
	Турбо гриль Үлкен ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сәреге қойып, қуыруға арналған. Гратен пісіру және қызарту.
	Еріту Тағамды (көкөніс пен жемісті) жібіту үшін. Еріту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен өлшеміне байланысты.

6.2 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 көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

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

Пісіру туралы нұсқауларды «Сөзкөмектер және кеңестер» тарауынан қараңыз, Ылғалды желдеткішпен пісіру. Қуатты үнемдеу туралы жалпы ұсыныстарды «Қуат тиімділігі» тарауындағы Қуатты үнемдеу бойынша кеңестерді қараңыз.

6.3 Қыздыру функциясын орнату

1. Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температура.
3. Пісіру аяқталғанда, құрылғыны өшіру үшін тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

7. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

7.1 Желдеткіш

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


7.2 Қауіпсіздік термостаты

Тұмшапеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты

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

8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

8.1 Сағат функцияларының кестесі

	Тәулік уақыты Тәулік уақытын орнату, өзгерту немесе тексеру үшін.
---	---

	Ұзақтық Құрылғының жұмыс істеу ұзақтығын орнату.
---	--



Минут сайынғы дыбыс

Кері санақты орнатуға арналған. Бұл функция құрылғының қызметіне әсер етпейді. бұл функцияны кез келген уақытта, сондай-ақ құрылғы өшірулі кезде орнатуға болады.

8.2 Параметр: Тәулік уақыты

1. — тәулік уақытын өзгерту үшін қайта-қайта басыңыз. - жыпылықтайды.
2. , — уақытты орнату үшін басыңыз.

Шамамен 5 сек-тан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

индикаторы құрылғыны электр қуатына қосқан кезде, ток сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде жыпылықтайды. , — уақытты орнату үшін басыңыз.

8.3 Параметр: Ұзақтық

1. Қыздыру функциясын және температураны орнатыңыз.
2. — қайта-қайта басыңыз. - жыпылықтайды.
3. , — орнату үшін басыңыз: Ұзақтық көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

Дисплейде белгішесі көрсетіледі. — орнатылған уақыт аяқталғанда жыпылықтайды. Сигнал естіліп, құрылғы өшеді.

4. Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.
5. Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

8.4 Параметр: Минут сайынғы дыбыс

1. — қайта-қайта басыңыз. - жыпылықтайды.
2. , — уақытты орнату үшін басыңыз.

Функция 5 сек-тан кейін автоматты түрде іске қосылады. Орнатылған уақыт аяқталғанда сигнал естіледі.

3. Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.
4. Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

8.5 Бас тарту: Сағат функциялары

1. — сағат функциясының таңбасы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
2. түймесін басып тұрыңыз. Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін өшеді.

9. АКСЕССУАРЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ



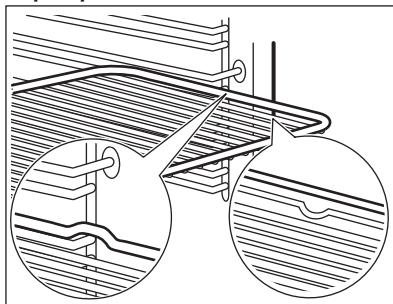
ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

9.1 Керек-жарақтарды енгізу

Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады және еңкейтуден қорғауды қамтамасыз етеді. Дөңес тұстар аударылып кетуге қарсы құралдың релін атқарады. Сөренің айналасындағы жиек ыдыстың сөреден сырғып кетуіне жол бермейді.

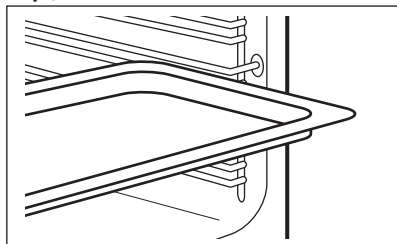
Топ сөре



Сөрені сөрі тірегінің сөре бағыттағыштарының арасына салып,

табандар төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз. Сөре пештің ішкі бөлігінің артқы жағына тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.

Шұңғыл таба



Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.

10. АҚЫЛ-КЕҢЕС

10.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Кестелердегі температура мен пісіру уақыттары тек нұсқаулық болып табылады. Олар рецепттерге, пайдаланылатын ингредиенттердің сапасы мен мөлшеріне байланысты.




Құрылғыңыз алдыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін. Төмендегі сөзкөмектер тағамның түрлеріне арналған температура, пісіру уақыты мен сөренің орналасуы үшін ұсынылатын параметрлерді көрсетеді.

Сөренің деңгейлерін тұмшапештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Арнайы рецептіге арналған параметрлерді таба алмасаңыз, ұқсас біреуін пайдаланыңыз.

Қуат үнемдеуге қатысты кеңестерді «Қуат тиімділігі» тарауынан қараңыз.

Кестелерде пайдаланылған белгілер:

	Тағам түрі
	Қыздыру функциясы
	Температура



Аксессуар



Сөренің орналасуы



Пісіру уақыты (мин)





10.2 Ылғалды желдеткішпен пісіру — ұсынылатын керек-жарақтар



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

- **Пицца ыдысы** — күңгірт, шағылыспайтын, диаметрі 28см
- **Пісіру табағы** — күңгірт, шағылыспайтын, диаметрі 26см
- **Қалыптар** — керамикалық, диаметрі 8см, биіктігі 5 см
- **Флан негізінің қалыбы** — күңгірт, шағылыспайтын, диаметрі 28см

10.3 Ылғалды желдеткішпен пісіру






Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.

		°C		
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	тор 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
Қолсыма флан негізі	тор сөреге қойылған флан негізі	170	2	20 - 30
Виктория сандвичі	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		
Вегетариан омлеті	тор сәреге қойылған пицца ыдысы	200	3	30 - 45
Жерорта теңізі көкөністері, 0,7 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	4	35 - 40

10.4 Сынақ жүргізу мекемелеріне арналған ақпарат

Сынақтар IEC 60350-1 сәйкес өткізіледі.

				°C	
Шағын торттар, әр науада 16	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	3	170	20 - 35
Шағын торттар, әр науада 16	Шын желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	3	160	20 - 35
Шағын торттар, әр науада 16	Шын желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	1 және 3	160	20 - 35
Алма бәліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Дәстүрлі пісіру	Тор сәре	1	170	70 - 90
Алма бәліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Шын желдеткішпен пісіру	Тор сәре	2	160	70 - 90
Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы	Дәстүрлі пісіру	Тор сәре	2	170	35 - 45
Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы	Шын желдеткішпен пісіру	Тор сәре	2	160	35 - 45
Шала ашыған нан 1)	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	3	150	20 - 35
Шала ашыған нан 1)	Шын желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	3	150	20 - 35
Тост 1)	Гриль	Тор сәре	3	макс.	1 - 5

1) Құрылғыны алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз.

11. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

11.1 Тазалау туралы ескертпелер

Жуғыш заттар

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

- Металл беттерді тазалау үшін, тазартқыш ерітіндіні пайдаланыңыз.
- Дақтарды жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.

Күнделікті қолдану

- Құрылғының ішін әр пайдаланып болған сайын 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. Құрылғының ішін әр пайдаланғаннан кейін тек микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз.

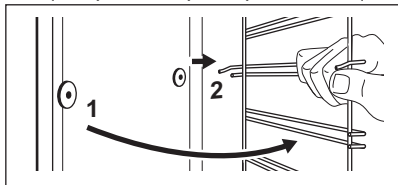
Керек-жарақтар

- Әрбір пайдаланудан кейін барлық аксессуарларды тазалап, құрғатыңыз. Тек жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға малынған микроталшықты шүберекті пайдаланыңыз. Керек-жарақтарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.
- Жабыспайтын қабаты бар аксессуарларды абразивтік тазалағышты немесе үшкір жиекті заттарды пайдаланып тазаламаңыз.

11.2 Сөре тіректерін

Құрылғыны тазалау үшін сөре тіректерін алыңыз.


1. Құрылғыны өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
2. Сөре тірегінің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартыңыз.
3. Сөре тірегінің артқы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартып, алыңыз.



4. Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.

11.3 Сумен тазалау

Бұл тазалау процедурасы ылғалдың көмегімен тағамның қалдықтары мен қалдық майларды құрылғыдан тазалайды.

1. Қуыс бедеріне су құйыңыз: 150 мл көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
2.  функциясын орнатыңыз.
3. Температураны 90 °C мәніне орнатыңыз.
4. Құрылғыны 30 мин жұмыс істетіңіз.
5. Құрылғыны сөндіріңіз.
6. Құрылғы әбден суығанша күтіңіз. Қуысты жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

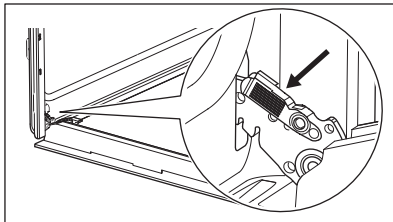
11.4 Есікті алу және орнату

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

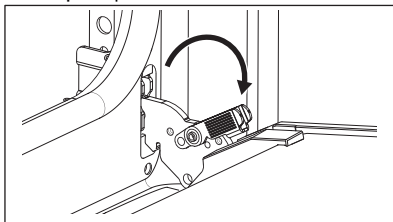
АБАЙЛАҢЫЗ

Құрылғыны шыны панельдерсіз пайдаланбаңыз.

1. Есікті толығымен ашып, топсалардың екеуін де ұстаңыз.

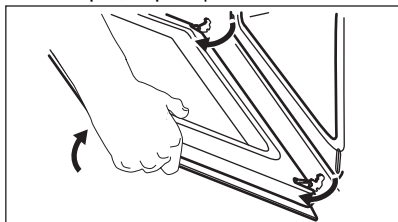


2. Ілмектерді көтеріп, бекітілгенше тартыңыз.

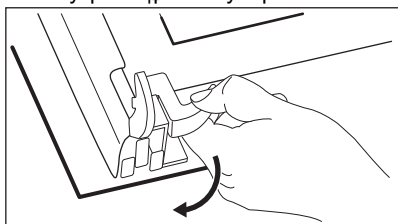


3. Тұмшапештің есігін бірінші ашылу күйіне дейін жартылай жабыңыз. Содан

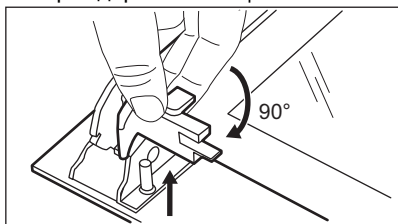
соң есікті ұясынан шығарып алу үшін көтеріп, тартыңыз.



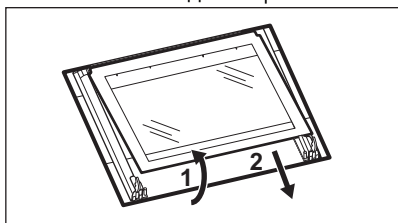
4. Есікті тұрақты беттегі жұмсақ шүберекке қойып, ішкі шыны панельді алу үшін құлыптау жүйесін босатыңыз.



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



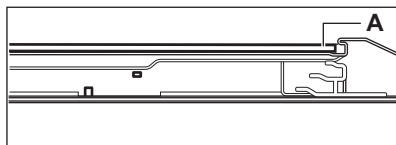
6. Алдымен ақырын көтеріңіз, содан кейін шыны панельді алыңыз.



7. Шыны панельдерді сабынды сумен тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.
8. 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 **A** орындарына дұрыс салыңыз.



11.5 Шамды ауыстыру

⚠ ЕСКЕРТУ!

Ток соғу қаупі бар.
Шам ыстық болуы мүмкін.

1. Құрылғыны өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
2. Құрылғыны электр желілерден ажыратыңыз.
3. Шүберекті пештің еденіне қойыңыз.

Артқы шам

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

12. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

⚠ ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

12.1 Не істерсіз, егер...

Осы кестеде көрсетілмеген кез келген жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Себеп және жөндеу құралы
Құрылғы қызбай тұр.	Сақтандырғыш күйіп кеткен. Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Егер мәселе жойылмаса, білікті электршіге хабарласыңыз.
Есіктің тығыздағышы зақымдалған.	Құрылғыны пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Дисплейде «12.00» көрсетіледі.	Электр қуаты өшіп қалды. Тәуліктің уақытын орнатыңыз.
Шам жұмыс істемейді.	Шам күйіп кеткен. Шамды ауыстырыңыз. «Күтім көрсету және тазалау», «Шамды ауыстыру» бөлімін қараңыз.

12.2 Қызмет көрсету туралы деректер

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге неуәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Сервистік орталыққа қажет деректер техникалық деректер тақтайшасында берілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғының алдыңғы жақтауында орналасқан. Ол есікті ашқанда көрінеді. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

Деректерді мына жерге жазуды ұсынамыз:

Модель (MOD.) :

Өнім нөмірі (PNC):

Сериялық нөмір (S.N.):

13. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

13.1 ЕО энергетикалық таңбалау және экодизайн ережелеріне сәйкес өнім туралы ақпарат парағы және өнім туралы ақпарат

Жабдықтаушының аты	Electrolux
Модель идентификаторы	EOF3N40BW 944068234
Қуат тиімділігі индексі	95.1
Қуат тиімділігі сыныбы	A
Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.89 кВт·сағ/цикл
Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.78 кВт·сағ/цикл
Сызаттардың саны	1
Жылу көзі	Электр қуаты
Дыбыс деңгейі	65 л
Пештің түрі	Кіріктірілген тұшпашеш
Салмағы	28.1 кг

13.2 Қуатты тұтыну және қолданылатын төмен қуат режиміне жетудің максималды уақыты туралы өнім туралы ақпарат

Қуту режимінде пайдаланылатын қуат	0.8 Вт
Құралдың қолданылатын төмен қуат режиміне автоматты түрде жетуі үшін қажетті ең көп уақыт	20 мин

13.3 Қуатты үнемдеу кеңестері

Төмендегі кеңестер құрылғыны пайдалану кезінде қуат үнемдеуге көмектеседі.

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 металл ыдыстарды және қараңғы, шағылыспайтын қаңылтырлар мен контейнерлерді пайдаланыңыз.

Арнайы ұсынылмаса, 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.

Тағамды жылы күйінде сақтау немесе басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.


Тағамды жылы ұстау


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

Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

14. 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.

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



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.electrolux.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	19
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	21
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	25
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	25
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	26
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	26
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	27
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	27
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	28
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	29
11. УХОД И ЧИСТКА.....	31
12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	34
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	34
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	36

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

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с

недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и .
- 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 помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные 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, размещенным на нашем веб-сайте.
- 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.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.

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

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

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

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

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

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

- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклопанели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стеклянные панели дверцы. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте указаниям 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.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация

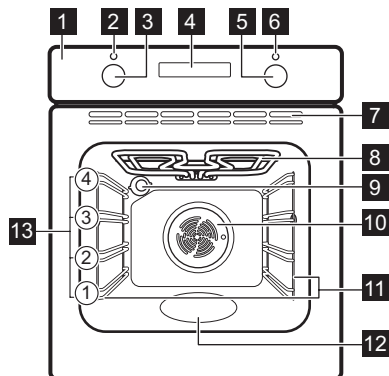
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 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 Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
- 13 Положения противня

3.2 Аксессуары

- **Решетка**
Для использования с формами для выпечки, жаростойкой посудой, емкостями для жарки, кухонной посудой/емкостями для приготовления.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Включение и выключение прибора

Чтобы включить прибор:

1. Нажмите на ручки. Ручки выйдут из утопленного положения.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима.
3. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

Чтобы выключить прибор: поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.» 0.

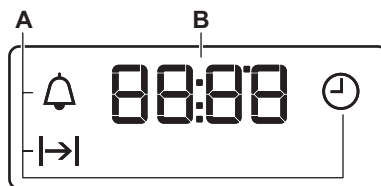
4.2 Сенсоры / Кнопки

— Установка времени.

⌚ Включение функции часов.

+ Установка времени.

4.3 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер



5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Установка текущего времени




После первого подключения к сети электропитания дождитесь, пока на дисплее появится: «12:00».

1.  — нажимайте для установки времени.
2. Нажмите  для подтверждения, или установленное текущее время будет автоматически сохранено через 5 секунд.

5.2 Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться

неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева



Освещение

Включение лампы.



Режим конвекции

Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.



Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.



Традиционное приготовление

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.



Нижний нагрев

Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.



Горячий воздух

Жарка мяса и выпекание пирогов. Установите более низкую температуру, чем при использовании режима «Традиционное приготовление», так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа.



Гриль

Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.



Турбо-гриль

Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.



Размораживание

Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по

энергоэффективности и экологизации (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 разделе Влажная конвекция главы «Указания и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Советы по энергосбережению» главы «Энергетическая эффективность».

6.3 Настройка режима нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать температуру.
3. Для выключения прибора по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 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.

7.2 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.

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Таблица «Функции часов»



Установка времени суток

Установка, изменение или проверка времени суток.



Продолж.

Установка продолжительности работы прибора.



Таймер

Установка обратного отсчета. Данная функция не влияет на работу прибора. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.

8.2 Установка: Установка времени суток

1. Изменение времени суток производится многократным нажатием . — мигает.

2. , — нажимайте для установки времени.

Приблизительно через 5 сек мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

При подключении прибора к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает . Для установки времени нажимайте и .

8.3 Установка: Продолж.

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Несколько раз нажмите . — мигает.
3. Нажмите или , чтобы выбрать: Продолж..

На дисплее отображается . По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и прибор выключится.

4. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

5. Поверните ручки на отметку «Выкл».

8.4 Установка: Таймер

1. Несколько раз нажмите . — мигает.

2. , — нажимайте для установки времени.

Функция запускается автоматически через 5 сек. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

3. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

4. Поверните ручки на отметку «Выкл».

8.5 Для отмены: Функции часов

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

2. Нажмите и удерживайте . Через несколько секунд функция часов будет отключена.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ



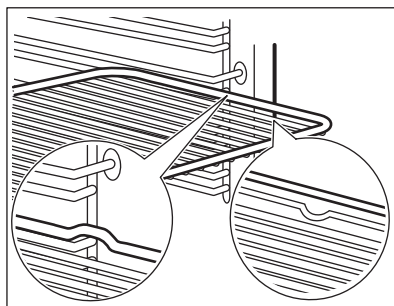
ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортики по периметру решетки предотвращают соскальзывание посуды с решетки.

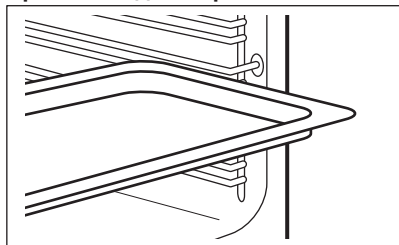
Решетка



Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.

Убедитесь, что решетка касается задней части внутренней камеры духового шкафа.

Противень для жарки



Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

10.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.



Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.





Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Рекомендации по энергосбережению см. в главе «Энергетическая эффективность».

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева

	Температура
	Аксессуар
	Положение противня
	Время приготовления (мин)





10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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

- **Сковорода для пиццы** — темная, неотражающая, диаметр 28см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28см

10.3 Влажная конвекция






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

		°C		
Сладкие булочки, 12 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	35 - 40
Рулеты, 9 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	35 - 40
Пицца, замороз., 0,35 кг	решетка	220	2	35 - 40
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	стандартный 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	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный 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	стандартный противень или поддон	200	3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	стандартный противень или поддон	200	3	25 - 35
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	40 - 45
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 40
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	30 - 45

		°C		
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	стандартный противень или поддон	180	4	35 - 40

10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				°C	
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
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 1)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	150	20 - 35
Песочное печенье 1)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150	20 - 35
Тосты 1)	Гриль	Решетка	3	макс.	1 - 5

1) Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

11. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

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

проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. 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 вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

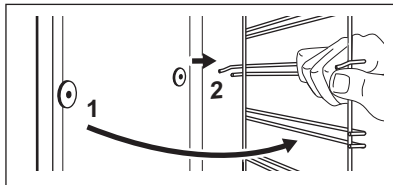
Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



4. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

11.3 Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в приборе загрязнений в виде жира и частиц пищи.

1. Налейте воды в выемку камеры. 150 мл.
2. Включите функцию
3. Установите температуру 90 °С.
4. Дайте прибору поработать в течение 30 мин.
5. Выключите прибор.
6. Подождите, пока прибор не остынет. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

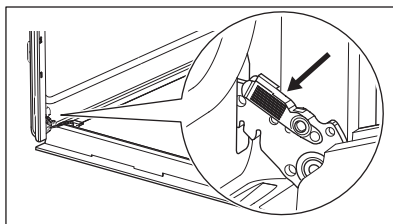
11.4 Снятие и установка дверцы

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.

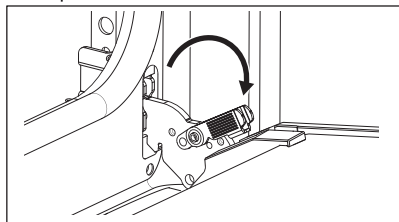
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

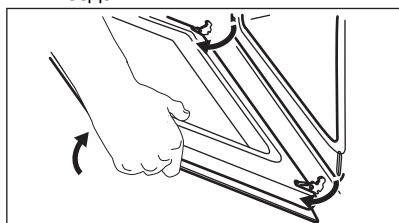
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



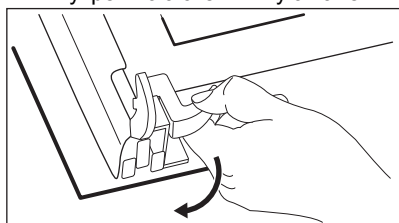
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.



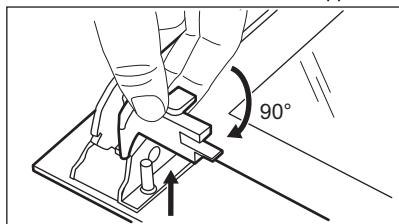
3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



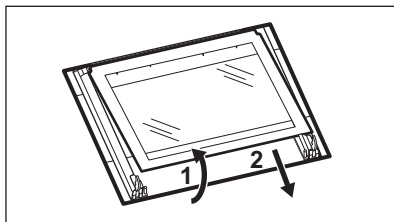
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань, и отождимте стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



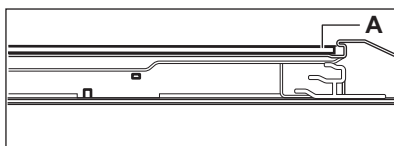
6. Сначала осторожно поднимите, а затем снимите стеклянную панель.



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

Убедитесь, что внутренняя стеклянная панель **A** правильно установлена в соответствующие направляющие.



11.5 Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

Задняя лампа

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

12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

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

Проблема	Причина и способ ее устранения
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель. Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному электрику.
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.

Проблема	Причина и способ ее устранения
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. См. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».

12.2 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 прибора. Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	Electrolux
Модель	EOF3H40BW 944068234
Индекс энергоэффективности	95.1
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме	0.89 кВт·ч/цикл

Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.78 кВт-ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	65 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (М)	28.1 кг

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

13.2 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Энергопотребление в режиме ожидания	0.8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

13.3 Советы по энергосбережению

Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию в процессе использования прибора.

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, а также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением, если это не рекомендовано специально.

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 поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.


Сохранение пищи в теплом состоянии


Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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



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

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	37
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	39
3. ОПИС ВИРОБУ.....	42
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	42
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	43
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	43
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	44
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	45
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	45
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	46
11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	48
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	50
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	51
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	52

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

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим

ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим 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, напівготелях, 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 пароочишувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
 - Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
 - Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
 - 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.

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 протидарну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого

пристрою має становити не менше 3 мм.

- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

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

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

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

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.

- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкції 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.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.6 Сервіс

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

2.7 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

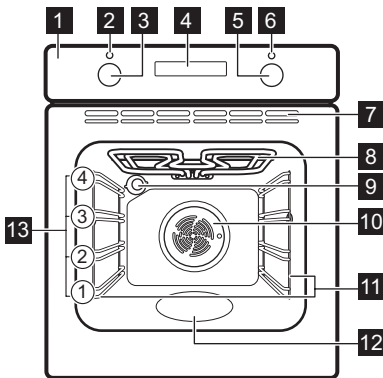
- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

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. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Лампа / символ живлення
- 3** Перемикач функцій нагріву
- 4** Дисплей

- 5** Ручка керування (температурою)
- 6** Індикатор / символ температури
- 7** Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 8** Нагрівальний елемент
- 9** Лампа
- 10** Вентилятор
- 11** Опорна рейка, знімна
- 12** Заглибина камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 13** Рівні полиць

3.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для форм для тортів, жаростійкого та іншого посуду, смажених страв.
- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.


4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Вмикання та вимкнення приладу


Для увімкнення приладу:

1. Натисніть перемикачі. Перемикачі висуваються.

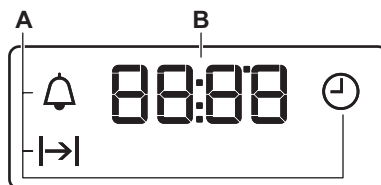
2. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати певну функцію.
3. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

Щоб вимкнути прилад: поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.» .

4.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

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

4.3 Дисплей



- A. Функції годинника
B. Таймер


5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Налаштування часу




Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться: «12:00».

1. **+**, **—** — натисніть, щоб встановити час.
2. Натисніть , щоб підтвердити, інакше встановлене значення часу доби буде автоматично збережено через 5 секунд.

5.2 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з

їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрійте приміщення під час попереднього прогрівання.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Функції нагріву










Підсвітка

Увімкнення лампи.



Готування з конвекцією

Смаження або смаження та випікання за однакової температури на декількох рівнях полиць без змішування запахів.

	<p>Волога конвекція Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.</p>
	<p>Традиційне готування Випікання та смаження на одному рівні полиці.</p>
	<p>Нижній нагрів Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.</p>
	<p>Вентилятор Для смаження м'яса та випікання тортів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.</p>
	<p>Гриль Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.</p>
	<p>Турбо-гриль Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.</p>
	<p>Розморожування Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.</p>

6.2 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

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

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

6.3 Налаштування функції нагріву

1. Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
2. Поверніть ручку керування, щоб обрати температуру.
3. Після завершення готування поверніть ручки керування у положення «Вимк.», щоб вимкнути прилад.

7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Вентилятор охолодження

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




7.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть




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

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА



8.1 Таблиця функцій годинника

	Час доби Встановлення, зміна або перевірка часу доби.
	Тривалість Встановлення тривалості роботи приладу.
	Таймер Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу пристрою. Цю функцію можна налаштувати у будь-який час, навіть коли прилад вимкнений.



8.2 Налаштування: Час доби


1.  — натискайте кілька разів, щоб змінити поточний час доби.  — блимає.
2.  — натисніть, щоб встановити час.



Приблизно через 5 сек блимання припинається, і на дисплеї відображається час.

 — блимає, коли прилад під'єднується до електромережі, у разі вимкнення електроенергії та коли таймер не встановлено.  — натисніть, щоб встановити час.

8.3 Налаштування: Тривалість




1. Оберіть функцію нагрівання та встановіть температуру.
2.  — натискайте кілька разів.  — блимає.

3.  — натисніть, щоб встановити Тривалість.

На дисплеї відображається   — блимає, коли встановлений час закінчується. Лунає звуковий сигнал, і прилад вимикається.

4. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.
5. Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».



8.4 Налаштування: Таймер

1.  — натискайте кілька разів.  — блимає.
2.  — натисніть, щоб встановити час.

Функція запускається автоматично через 5 сек. Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.

3. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.
4. Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

8.5 Скасування: Функції годинника

1.  — натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.
2. Натисніть і утримуйте . Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

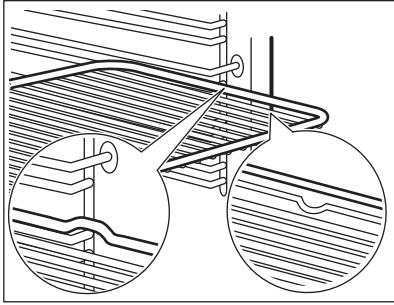
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі.

Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

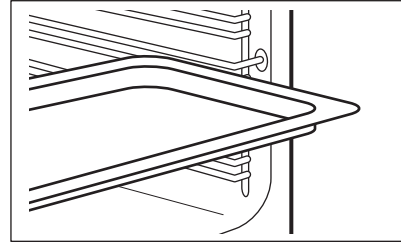
Комбінована решітка



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

полічка торкається задньої частини духової шафи.

Глибоке деко



Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

Символи, що використовуються в таблицях:



Тип продукту



Функція нагріву



Температура



Акcesуар



Рівень полицки



Час готування (хв)





10.2 Волога конвекція - рекомендовані акcesуари

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

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см
- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см







10.3 Волога конвекція

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

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

10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

					
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 ¹⁾	Традиційне готування	Деко для випічки	3	150	20 - 35
Пісочні хлібобулочні вироби ¹⁾	Вентилятор	Деко для випічки	3	150	20 - 35
Тост ¹⁾	Гриль	Комбінована решітка	3	макс.	1 - 5

¹⁾ Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духової шафи.

- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині 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 приладу попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання

виріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

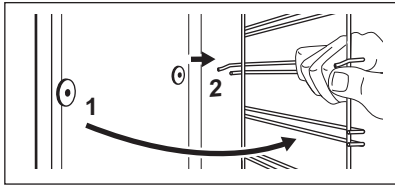
Аксесуари

- Після кожного використання очистіть усі аксесуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте аксесуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.


1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



4. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

11.3 Очищення водою

Під час цієї процедури очищення з поверхні приладу за допомогою вологі усуваються залишковий жир і часточки їжі.

1. Налийте воду у заглибину камери: 150 мл.
2. Встановіть функцію .
3. Встановіть температуру на 90 °C.
4. Дайте приладу попрацювати 30 хв.
5. Вимкніть прилад.
6. Зачекайте, доки прилад охолоне. Виріть камеру насухо м'якою ганчіркою.

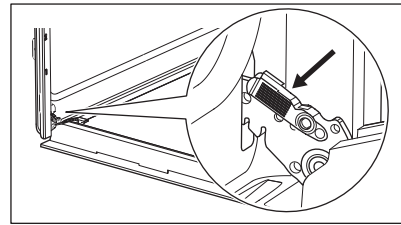
11.4 Зняття та встановлення дверцят

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».

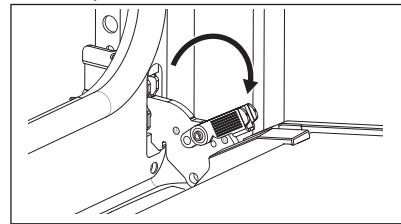
УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

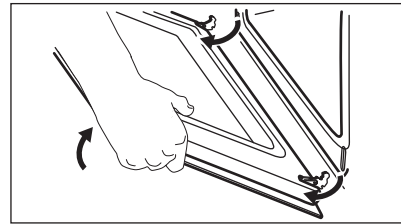
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.

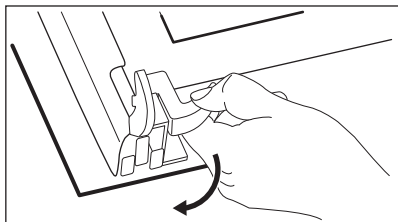


3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.

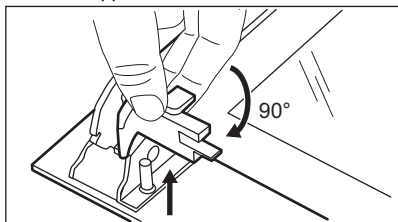


4. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною і вивільніть систему блокування для

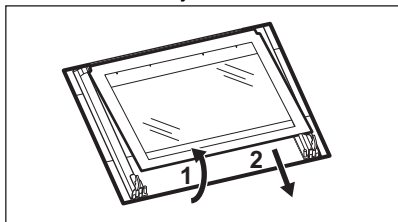
того, щоб витягти внутрішню скляну панель.



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



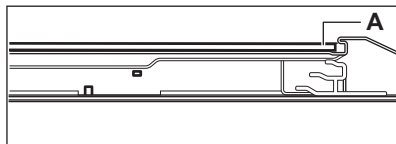
6. Спочатку обережно підніміть, а потім зніміть скляну панель.



7. Очистіть скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
8. Після очищення встановіть скляну панель і дверцята духової шафи.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки. При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

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



11.5 Заміна лампи

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

Задня лампа

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

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

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

Проблема	Причина та способи усунення
Прилад не нагрівається.	Запобіжник перегорів. Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо проблема не зникає, зверніться до кваліфікованого електрика.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не використовуйте прилад. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Див. розділ «Догляд та очищення», Заміна лампи.

12.2 Дані щодо технічного обслуговування

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

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	EOF3H40BW 944068234
Індекс енергоефективності	95.1
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.89 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.78 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	65 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	28.1 кг
IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.	

13.2 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії в режимі очікування	0.8 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

13.3 Поради щодо енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

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.

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, що не відбивають світло, для покращення енергозбереження

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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 підтримання страви теплою або підігрівання 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.

14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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







electrolux.com

867386896-B-502024



CE