

EZB53430AK  
EZB53430AW  
EZB53430AX  
OEEB4330K  
OEEB4330W  
OEEB4330X

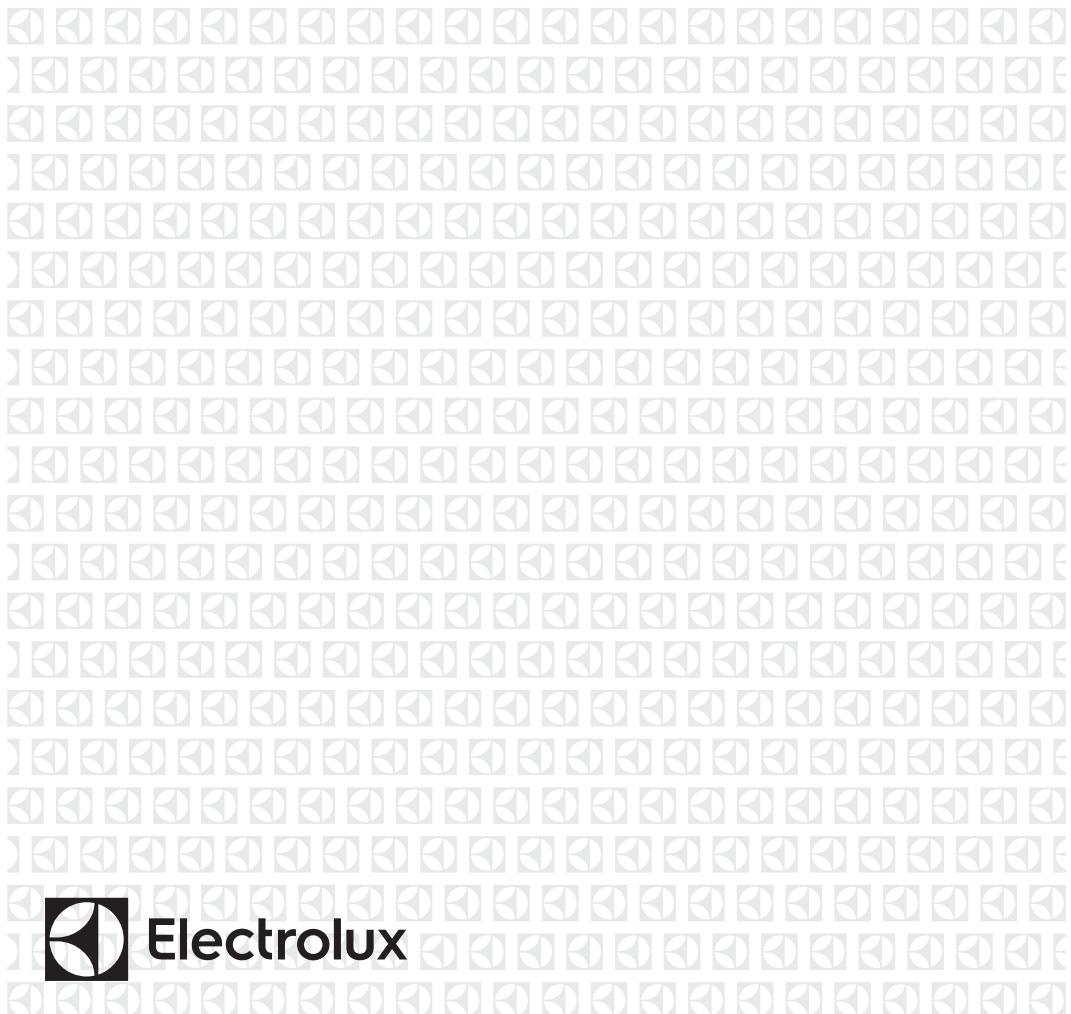


---

**RU** Духовой шкаф  
**UK** Духова шафа

Инструкция по эксплуатации  
Інструкція

2  
27



**Electrolux**

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций.

Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

**На нашем веб-сайте вы сможете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, инструкции по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и оригинальные запасные части для своего прибора:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

**Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

**Общая информация и рекомендации**

**Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## 1. **⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

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

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

## 1.2 Общая безопасность

- 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. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Доставая аксессуары или посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

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

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	580 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	589 мм
Высота задней стороны прибора	570 мм
Ширина передней стороны прибора	594 мм

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

### 2.2 Подключение к электросети



#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

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

#### **Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:**

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

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

<b>Общая мощность (Вт)</b>	<b>Сечение кабеля (мм<sup>2</sup>)</b>
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

## **2.3 Использование**



### **ВНИМАНИЕ!**

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

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

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

**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

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

остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка

**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

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

## 2.5 Внутреннее освещение

**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

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

## 2.6 Сервис

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

## 2.7 Утилизация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать

данний прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твердыми бытовыми отходами.

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

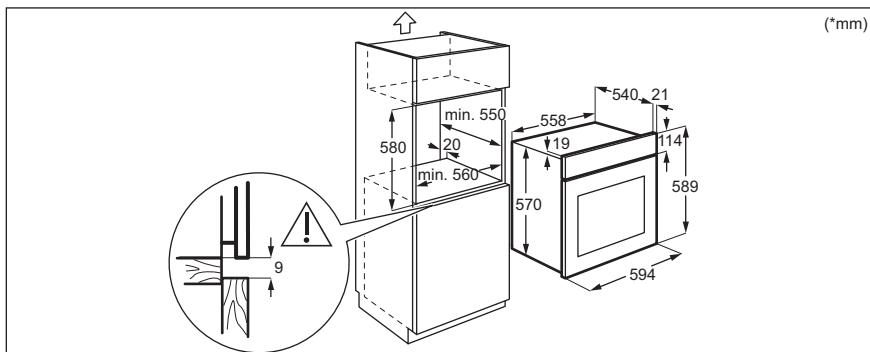
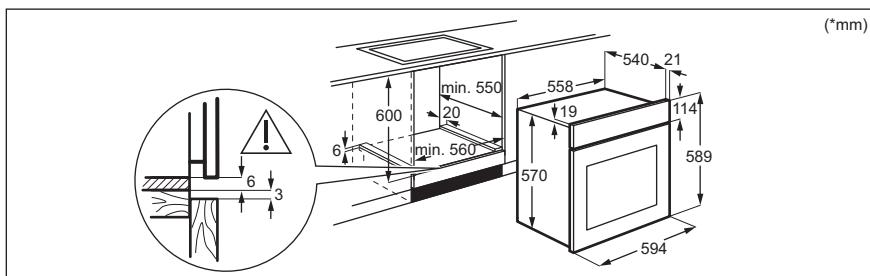
## 3. УСТАНОВКА



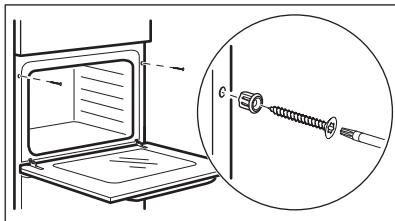
### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 3.1 Встраивание

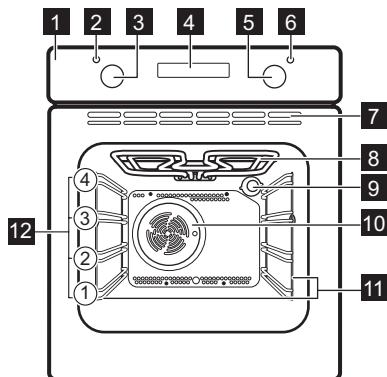


## 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Световой индикатор/символ включения
- 3** Ручка выбора режимов нагрева
- 4** Дисплей
- 5** Ручка управления (термостата)
- 6** Индикатор/символ температуры
- 7** Вентиляционные отверстия для вентилятора охлаждения
- 8** Нагревательный элемент
- 9** Лампа освещения
- 10** Вентилятор
- 11** Съемная направляющая для противня
- 12** Положение противней

### 4.2 Аксессуары

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

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

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

## 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

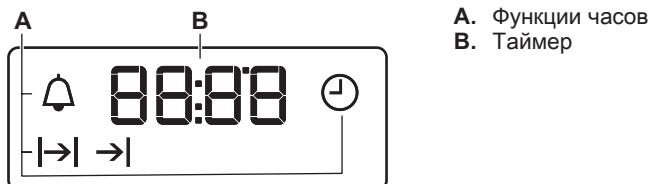
### 5.1 Утапливаемые ручки

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

## 5.2 Сенсоры / Кнопки

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

## 5.3 Дисплей



# 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

## 6.1 Перед первым использованием

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

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Установка времени на часах	Очистка духового шкафа	Предварительный разогрев пустого духового шкафа
<p>1. Установите время с помощью кнопок  и . Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.</p>	<p>1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.</p> <p>2. Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.</p>	<p>1. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 1 ч.</p> <p>2. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.</p> <p>3. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.</p>

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

## 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 7.1 Способ настройки Режим нагрева

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

### 7.2 Режимы нагрева

Режим на- грева	Применение
	Духовой шкаф выключен. Положение «Выкл»
	Включение лампы. Освещение
	Одновременное выпекание максимум на двух уровнях духового шкафа, а также подсушивание продуктов. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовл..

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

Режим на- грева	Применение
	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

## 7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

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

соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

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

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

# 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

## 8.1 Функции часов

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

## 8.2 Способ настройки: Функции часов

### Способ настройки: Установка Времени Суток

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

Установите время с помощью кнопок  , .

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

**Смена параметра: Установка Времени Суток**

- Шаг 1** Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .
- Шаг 2** Установите время с помощью кнопок , . Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

**Способ настройки: Продолж.**

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

**Способ настройки: Окончание**

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

**Способ настройки: Отсрочка запуска**

- Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
- Шаг 2** Несколько раз нажмите . Замигает .
- Шаг 3** С помощью кнопок , установите время для: Продолж..
- Шаг 4** Нажмите: .
- Шаг 5** С помощью кнопок , установите время для: Окончание.

**Способ настройки: Отсрочка запуска**

- Шаг 6** Нажмите: .  
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.
- Шаг 7** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
- Шаг 8** Поверните ручки на отметку «Выкл».

**Способ настройки: Таймер**

- Шаг 1** Несколько раз нажмите . Замигает .
- Шаг 2** Установите время с помощью кнопок , .  
Функция запускается автоматически через 5 секунд.  
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.
- Шаг 3** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
- Шаг 4** Поверните ручки на отметку «Выкл».

**Отмена функции: Функции часов**

- Шаг 1** Нажимайте кнопку до тех пор, пока не замигает символ часов.
- Шаг 2** Нажмите и удерживайте:   
Через несколько секунд функция часов будет отключена.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

**ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

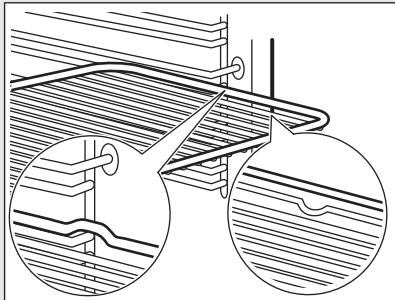
защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

### 9.1 Установка принадлежностей

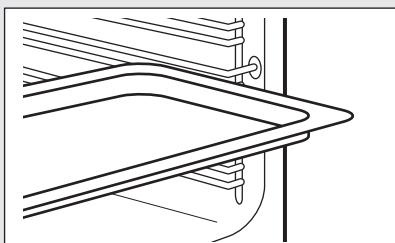
Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

**Решетка:**

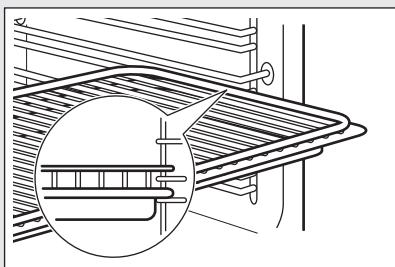
Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.

**Противень для жарки:**

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.

**Решетка, Противень для жарки:**

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



## 9.2 Использование телескопических направляющих

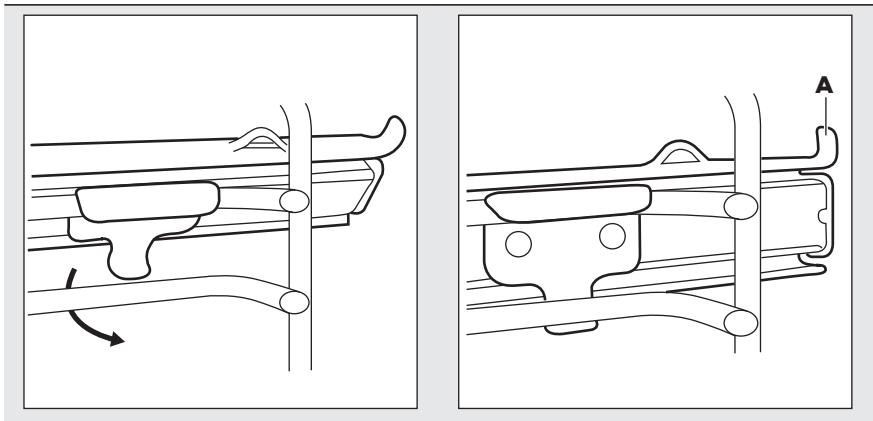
Телескопические направляющие можно устанавливать на каждом уровне. Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном уровне.

Не смазывайте телескопические направляющие.

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

**Шаг 1** Установите телескопические направляющие на направляющие для противней.

**Шаг 2** Убедитесь, что выступ (A) телескопической направляющей смотрит вверх.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилятор охлаждения

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

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

### 10.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо

## 11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет четыре положения противней.

Положения противней отчитываются от дна духового шкафа.

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

#### Выпекание тортов

Не открывайте дверцу духового шкафа до истечения заданного времени приготовления на 3/4.

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

#### Приготовление мяса и рыбы

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

Оставьте мясо примерно на 15 минут перед тем, как нарезать, чтобы не выплыть сок.

Во избежание чрезмерного образования дыма во время жарки добавьте немного воды на противень для жарки. Для предотвращения образования дыма добавляйте воду каждый раз после высыхания.

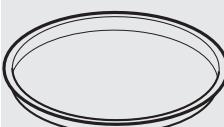
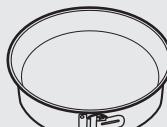
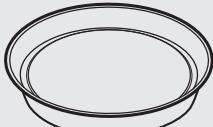
#### Время приготовления

Время приготовления зависит от типа продуктов, их консистенции и объема.

Изначально следите за производительностью во время приготовления. Выберите оптимальные настройки (установка нагрева, время приготовления и т. д.) для вашей кухонной посуды, рецептов и количества при использовании данного прибора.

## 11.2 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

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

			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флан</b>
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

## 11.3 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		 (°C)		 (мин)
Сдобные булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 40
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	35 - 40
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40

			(°C)			(мин)
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3		30 - 40	
Бискв. осн. для откры. пир.	форма для основы фланна на решетке	170	2		20 - 30	
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2		35 - 45	
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3		35 - 45	
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3		35 - 45	
Рыбн. филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3		35 - 45	
Отварное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3		40 - 50	
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3		25 - 35	
Сахарное печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2		20 - 30	
Минд. печенье, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2		40 - 45	
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2		30 - 40	
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2		35 - 45	
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2		40 - 50	
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2		20 - 30	
Овощи, отварные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3		35 - 40	
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3		30 - 45	
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4		35 - 40	

## 11.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

					(°C)	
Мелкое печенье, 20 шт на противнике	Традиционное приготовл.	Эмалированный противень	3	170	20 - 30	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовл.	Решетка	1	170	80 - 120	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовл.	Решетка	2	170	35 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовл.	Эмалированный противень	3	150	20 - 35	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Тосты, 4-6 шт.	Гриль	Решетка	3	макс.	2-4 минуты на одной стороне; 2-3 минуты на другой стороне	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.
Бургер с говядиной, 6 шт., 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	3	макс.	20 - 30	Установите решетку на третий уровень и поддон на второй уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

## 12. УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 12.1 Примечание относительно очистки



#### Чистящие средства

Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. Очищайте и проветривайте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



#### Ежедневное использова- ние

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

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовую шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



#### Аксессуары

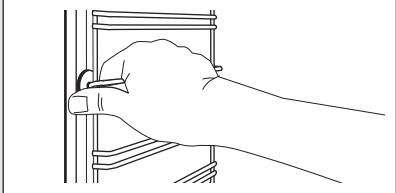
После каждого использования все аксессуары микроволновой печи следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

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

### 12.2 Снятие направляющих для противней

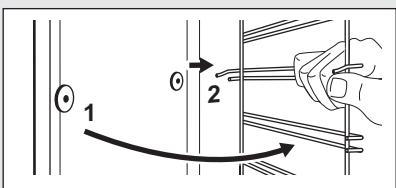
Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

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



**Шаг 2** Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.

**Шаг 3** Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.



**Шаг 4** Установка направляющих для противней производится в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

## 12.3 Извлечение и установка: Дверца

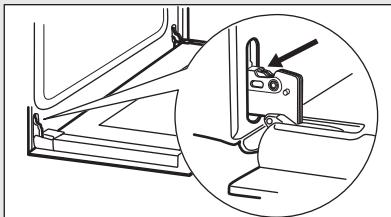
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочтите инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

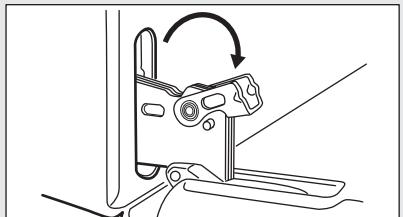
Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

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



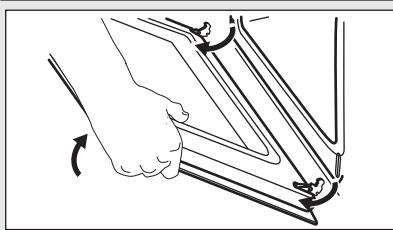
### Пункт 2

Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.

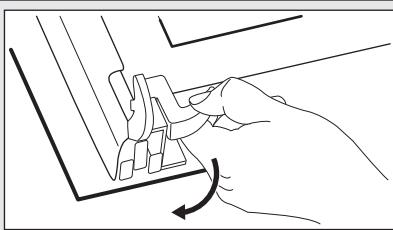


**Пункт 3** Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.

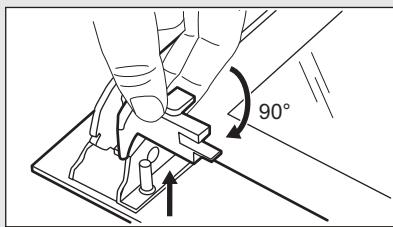
**Пункт 4** Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань, и отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



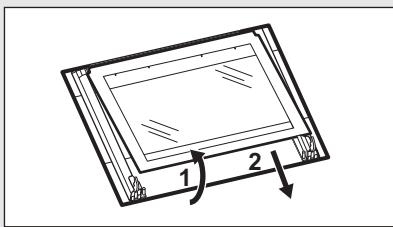
**Пункт 5** Поверните фиксаторы на 90° и извлеките их из своих гнезд.



**Пункт 6** Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.

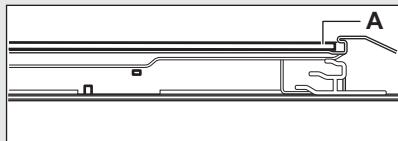


**Пункт 7** Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.



**Пункт 8** После очистки установите стеклянную панель в дверцу духового шкафа.

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



## 12.4 Замена лампы освещения



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:

Шаг 1

Шаг 2

Шаг 3

<b>Перед заменой лампы:</b>		
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

## Задняя лампа

<b>Шаг 1</b>	Чтобы снять плафон, поверните его.
<b>Шаг 2</b>	Очистите стеклянный плафон от грязи.
<b>Шаг 3</b>	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
<b>Шаг 4</b>	Установите стеклянный плафон на место.

# 13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

#### 13.1 Что делать, если...

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

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

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

#### 13.2 Данные о техническом обслуживании

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

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

<b>Рекомендуем записать их здесь:</b>	
Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

## 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 14.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

## 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 15.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии\*

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

\* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.

Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.

Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

EN 60350-1 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

## 15.2 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

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

### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых

используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

### Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.

Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

### Сохранение продуктов теплыми

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

### Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

## 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом

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

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом

Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.



## Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: А

В разделе «Технический лист» указан класс энергетической эффективности прибора, определённый по правилам, действующим в Европейском Союзе, Республике Беларусь и некоторых других странах. Класс энергетической эффективности этого прибора, определённый по правилам, действующим в Российской Федерации, может отличаться. Кроме того, в Российской Федерации для электрических приборов отдельных категорий определение класса энергетической эффективности не требуется.

В случаях, когда в соответствующем разделе Инструкции по эксплуатации («Технический лист», «Технические данные» и т.п.) указан класс энергетической эффективности прибора, следует иметь в виду, что этот класс определён по правилам, действующим в Европейском Союзе, Республике Беларусь (если применимо) и некоторых других странах.

Класс энергетической эффективности прибора, определённый по правилам, действующим в Российской Федерации, может отличаться. Кроме того, в Российской Федерации для электрических приборов отдельных категорий определение класса энергетической эффективности не требуется.

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

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

Изготовлено в Польше.

## ЗМІСТ

<b>1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....</b>	<b>28</b>
<b>2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....</b>	<b>29</b>
<b>3. УСТАНОВКА.....</b>	<b>33</b>
<b>4. ОПИС ВИРОБУ.....</b>	<b>34</b>
<b>5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....</b>	<b>34</b>
<b>6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....</b>	<b>35</b>
<b>7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....</b>	<b>35</b>
<b>8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....</b>	<b>37</b>
<b>9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ.....</b>	<b>39</b>
<b>10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....</b>	<b>41</b>
<b>11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....</b>	<b>41</b>
<b>12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....</b>	<b>44</b>
<b>13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....</b>	<b>48</b>
<b>14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....</b>	<b>48</b>
<b>15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....</b>	<b>48</b>
<b>16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....</b>	<b>50</b>

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

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

Ласкаво просимо до Electrolux.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



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

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



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

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

Попередження / Важлива інформація про безпеку

Загальна інформація та рекомендації

Інформація щодо захисту навколошнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання.

Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користуванням приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

### 1.2 Загальна безпека

- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтесь приладом, доки його не буде встановлено у будовану 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, переконайтесь, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтесь кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори поличок, спочатку потягніть передню частину опори полички, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори поличок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може привести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.

- Дотримуйтесь інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.

- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтесь вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтесь, що дверцята духової шафи відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	580 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	589 мм
Висота задньої частини приладу	570 мм
Ширина передньої частини приладу	594 мм
Ширина задньої частини приладу	558 мм
Глибина приладу	561 мм
Вбудована глибина приладу	540 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1007 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1100 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

## 2.2 Підключення 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.
- Переконайтесь в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнійте, щоб кабель живлення не торкається 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. Переконайтесь, 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 ізоляючі 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 ізоляючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізоляючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Прилад оснащено лише електричним кабелем.

#### **Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:**

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

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

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

## **2.3 Користування**



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтесь 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 працуйте 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 привести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або занебарвленню емалі, дотримуйтесь 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, вимаючи 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.
  - Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Забороняється використовувати

для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.

- Під час готування дверцята духової шафи мають завжди бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтесь, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

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

## 2.5 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

## 2.6 Сервіс

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

## 2.7 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

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

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження

використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова

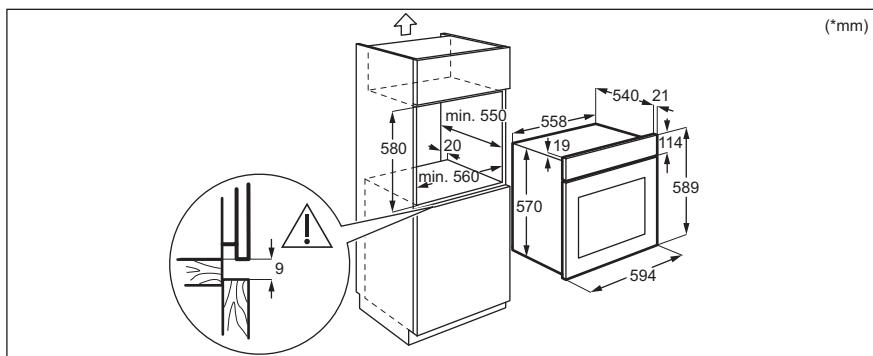
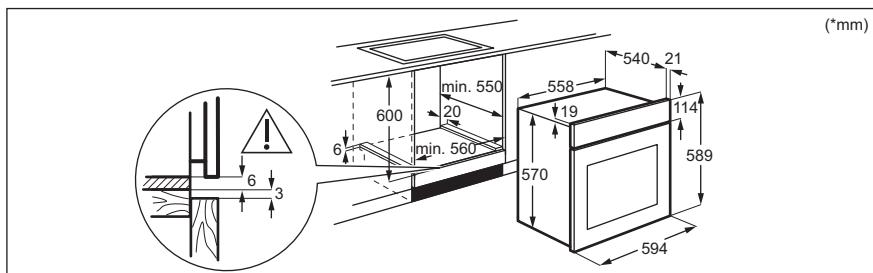
Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

### 3. УСТАНОВКА

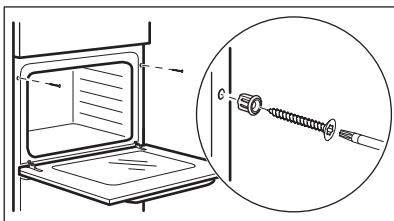


**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

#### 3.1 Вбудовування

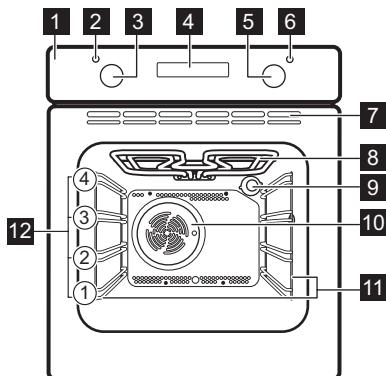


#### 3.2 Як закріпiti духовку в секцii



## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Загальний огляд



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

### 4.2 Аксесуари

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

- **Телескопічні спрямовувачі**  
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання поличок.

## 5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

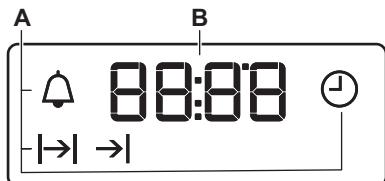
### 5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

### 5.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

—	Налаштування часу
(+/-)	Налаштування функції годинника.
+	Налаштування часу

## 5.3 Дисплей



- A. Функції годинника  
B. Таймер

## 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Див. розділи з інформацією  
щодо техніки безпеки.

### 6.1 Перед першим використанням

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

Крок 1	Крок 2	Крок 3
<b>Налаштуйте годинник</b>	<b>Очистіть духову шафу</b>	<b>Попередньо прогрійте порожню духову шафу</b>
<p>1. +, — — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.</p>	<p>1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки. 2. Очищайте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.</p>	<p>1. Встановіть максимальну температуру для функції: <input type="checkbox"/> Час: 1 год. 2. Встановіть максимальну температуру для функції: <input type="checkbox"/> Час: 15 хв. 3. Встановіть максимальну температуру для функції: <input checked="" type="checkbox"/> Час: 15 хв.</p>

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

## 7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Див. розділи з інформацією  
щодо техніки безпеки.

## 7.1 Налаштування: Функція нагрівання

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

## 7.2 Функції нагріву

Функція на- гріву	Додаток
 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 Підсвітка	Увімкнення лампи.
 Вентилятор	Для одночасного випікання на двох рівнях полиць і підсушування продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.

Функція на- гріву	Додаток
 Волога кон- векція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятися від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
 Нижній на- грів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Розморожу- вання	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Великий Гриль	Для приготування на грилі тонких смужок продукту у великий кількості, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.

## 7.3 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну, згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 і EU 66/2014. Випробування відповідно до вимог стандарту EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені,

аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

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

## 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 8.1 Функції годинника

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

### 8.2 Налаштування: Функції годинника

#### Налаштування: Час доби

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

— натисніть, щоб встановити час.

Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

#### Як змінити: Час доби

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

**Як змінити: Час доби**

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

**Налаштування: Тривалість**

- Крок 1** Установіть функцію духової шафи й температуру.
- Крок 2** натискайте кілька разів. почне блимати.
- Крок 3** натисніть, щоби встановити тривалість.  
На дисплеї відображається: .
- блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духовна шафа вимикається.
- Крок 4** Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.
- Крок 5** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

**Налаштування: Кінц. час**

- Крок 1** Установіть функцію духової шафи й температуру.
- Крок 2** натискайте кілька разів. почне блимати.
- Крок 3** натисніть, щоби встановити час.  
На дисплеї відображається: .
- блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духовна шафа вимикається.
- Крок 4** Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.
- Крок 5** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

**Налаштування: Відкладений запуск**

- Крок 1** Установіть функцію духової шафи й температуру.
- Крок 2** натискайте кілька разів. почне блимати.
- Крок 3** натисніть, щоби встановити час для: Тривалість.
- Крок 4** Натисніть: .
- Крок 5** натисніть, щоби встановити час для: Кінц. час.
- Крок 6** Натисніть: .
- У встановлений час лунає звуковий сигнал, і духовна шафа вимикається.

**Налаштування: Відкладений запуск**

- Крок 7** Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.
- Крок 8** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

**Налаштування: Таймер**

- Крок 1**  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

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

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

- Крок 4** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

**Скасування: Функції годинника**

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

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

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією  
щодо техніки безпеки.

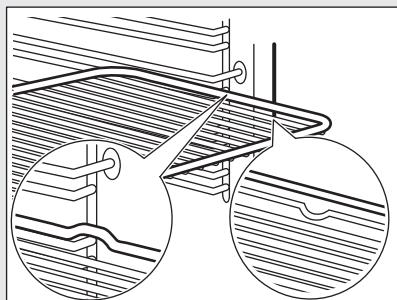
запобігають перекиданню. Високий  
обідок навколо полички не дає посуду  
зісковзнути з полички.

### 9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує  
безпеку. Крім того, заглибини

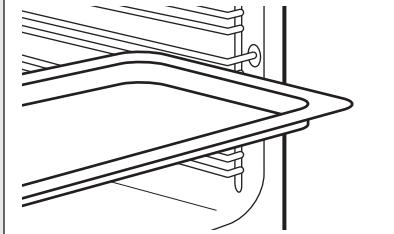
**Решітка:**

Просуньте решітку між напрямними  
планками опорних рейок і переко-  
найтесь, що її ніжки спрямовано до-  
низу.

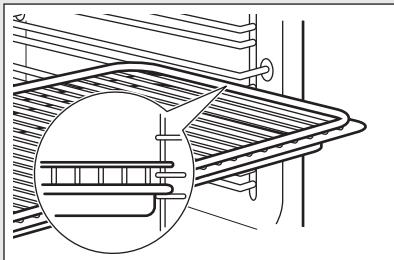


**Глибока сковорідка:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

**Решітка, Глибока сковорідка:**

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



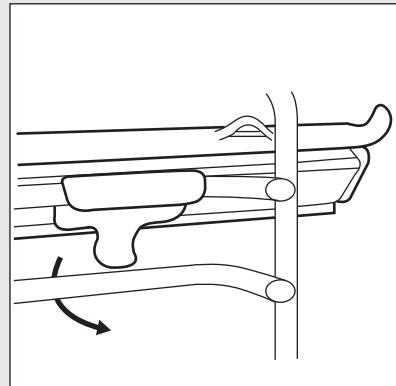
## 9.2 Використання телескопічних напрямних

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

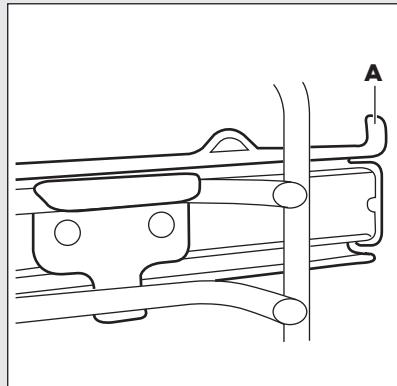
Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

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

**Крок 1** Встановіть телескопічні напрямні на опори поличок.



**Крок 2** Переконайтесь, що кінець телескопічної напрямної (A) спрямований вгору.



## 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 10.1 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикється для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духовна шафа не охолоне.

### 10.2 Запобіжний термостат

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

## 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має чотири положення для встановлення поличок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

#### Випікання тортів

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

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

#### Приготування м'яса та риби

Для дуже жирних страв використовуйте глибоке деко, щоби

запобігти утворенню стійких плям у духовій шафі.

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

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

#### Тривалість приготування

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

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

### 11.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світливий колір та 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 пирога Темне, матове діаметр 28 см

### 11.3 Волога конвекція

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

			(°C)		(хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 40	
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 40	
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	220	2	35 - 40	
Рулет з 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	
Сендвіч «Вікторія»	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 рибина, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45	
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45	
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	40 - 50	

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

#### 11.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

		(°C)		(хв.)			
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Традиційне готовування	Деко для випічки	3	170	20 - 30	-	

					(°C)	
Яблуч- ний пи- ріг, 2 форми Ø20 см	Традицій- не готу- вання	Комбіно- вана ре- шітка	1	170	80 - 120	-
Бісквіт, форма для тор- та Ø26 см	Традицій- не готу- вання	Комбіно- вана ре- шітка	2	170	35 - 45	-
Пісочні хлібобу- лочні ви- роби	Традицій- не готу- вання	Деко для ви- пічки	3	150	20 - 35	Попередньо ро- зігрійте духову шайбу протягом 10 хвилин.
Тост, 4– 6 штук	Гриль	Комбіно- вана ре- шітка	3	макс.	2–4 хвилини на одній сто- роні, 2–3 хви- лини на дру- гій стороні	Попередньо ро- зігрійте духову шайбу протягом 3 хвилин.
Бургер з яловичи- ни, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбіно- вана ре- шітка та піддон для зби- рання жиру	3	макс.	20 - 30	Установіть ком- біновану решіт- ку на третій рі- вень, а піддон для збирання жиру — на дру- гий рівень духової шайби. Коли пройде полови- ну часу приготу- вання, перевер- ніть страву на другий бік. Попередньо ро- зігрійте духову шайбу протягом 3 хвилин.

## 12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Див. розділи з інформацією  
щодо техніки безпеки.

## 12.1 Примітки щодо чищення



### Засоби для чищення

Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духовки.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



### Щоденне користування

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

Всередині духової шафи або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протираєте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.



### Аксесуари

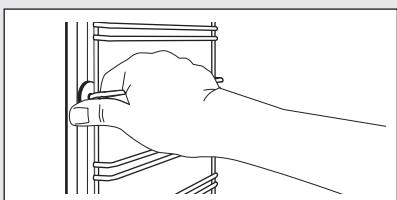
Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

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

## 12.2 Як зняти: Опори поличок

Для очищення духової шафи вийміть опори поличок.

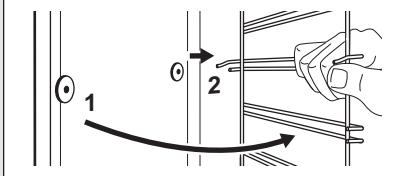
**Крок 1** Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне.



**Крок 2** Спочатку потягніть передню частину опорної реїки від бічної стінки.

**Крок 3** Потягніть задню частину направляючої для полічок від бічної стінки та зніміть її.

**Крок 4** Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.  
Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полічок повинні бути спримані вперед.



## 12.3 Як зняти та встановити: Дверцята

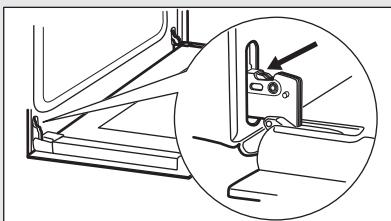
Дверцята духовкої шафи складаються з двох скляних панелей. Для чищення дверцята і внутрішню скляну панель можна зняти. Перш, ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



### УВАГА

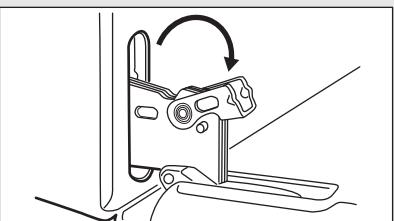
Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

**Крок 1** Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.

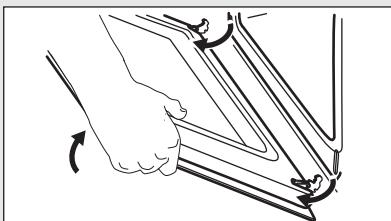


### Крок 2

Підніміть і повністю поверніть важелі на обох шарнірах.

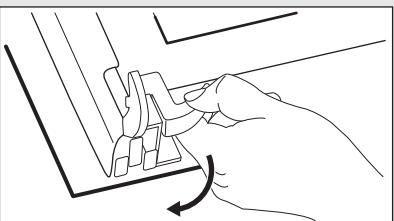


**Крок 3** Закрийте дверцята духовкої шафи до першого фіксованого положення (на-половину). Потім підніміть і потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.

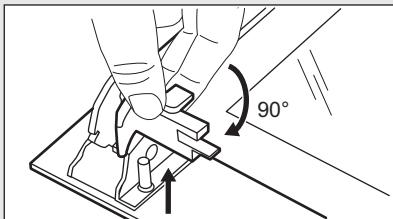


### Крок 4

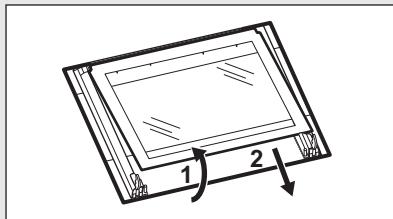
Покладіть дверцята на стійку поверхнью, вкриту м'якою тканиною і вивільніть систему блокування для того, щоб витягти внутрішню скляну панель.



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



**Крок 6** Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.

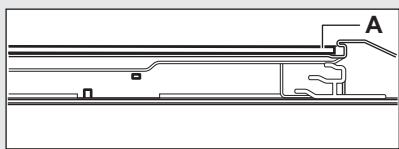


**Крок 7** Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.

**Крок 8** Після очищення встановіть скляну панель і дверцята.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клапання.

Переконайтесь в тому, що ви правильно встановили внутрішню скляну панель.



## 12.4 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження  
електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

#### Перед заміною лампи:

##### Крок 1

Вимкніть духову шафу.  
Зачекайте, доки духовка  
шафа охолоне.

##### Крок 2

Відключіть духову шафу  
від електромережі.

##### Крок 3

Покладіть рушник на дно  
камери духовкої шафи.

## Задня лампа

**Крок 1** Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.

**Крок 2** Помийте скляний плафон.

**Крок 3** Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка  
витримує нагрівання до 300 °C.

**Крок 4** Установіть скляний плафон.

## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділ з інформацією щодо техніки безпеки.

#### 13.1 Дії в разі виникнення проблем

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

Проблема	Переконайтесь, що
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник пере-горів.

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

#### 13.2 Дані щодо технічного обслуговування

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

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

#### Рекомендуємо записати дані тут:

Модель .....

Код виробу .....

Серійний номер .....

## 14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 14.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

## 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 15.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу\*

Назва постачальника	Electrolux
---------------------	------------

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

\*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014. Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б. Для України відповідно до 568/32020.

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

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

## 15.2 Енергозбереження



Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готовування.

Переконайтесь у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята

духової шафи занадто часто під час готовування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтесь, що його належним чином зафіковано. Користуйтесь металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте духову шафу перед готовуванням.

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 в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть

виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

#### **Підтримування страви теплою**

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

#### **Волога конвекція**

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

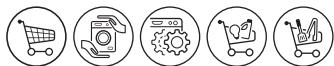
## **16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ**

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

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



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867355445-E-282022

EAC CE

