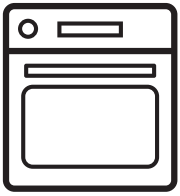
Electrolux

electrolux.com/register

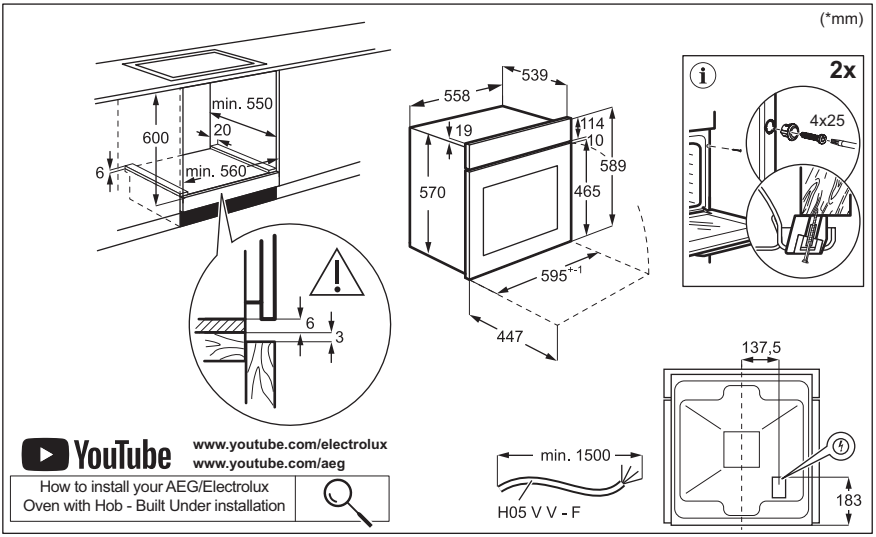


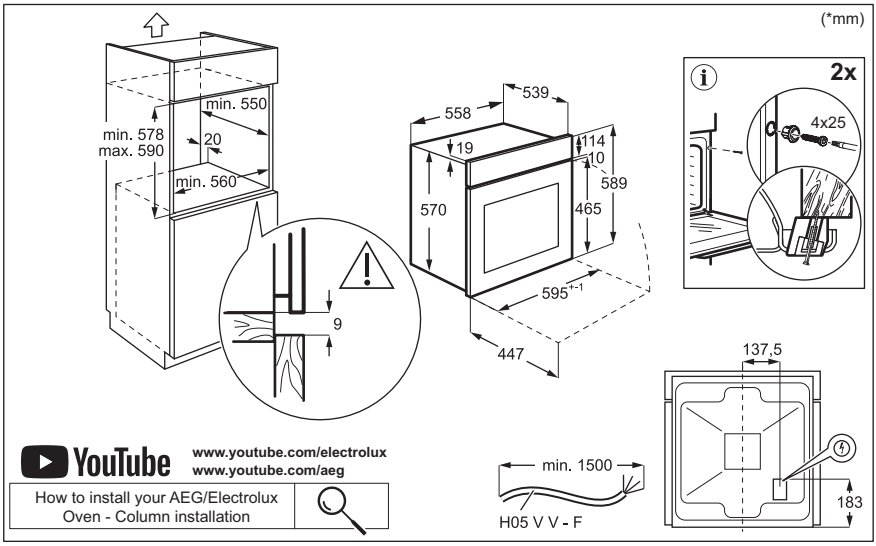
EOD5H70BZ

RU Инструкция по эксплуатации | **Духовой шкаф** 3

UK Інструкція | **Духова шафа** 22

МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ





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..... 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....6
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 10
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....10
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....12
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... 12
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....13
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... 13
11. УХОД И ЧИСТКА.....16
12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....18
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 19
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 21

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 установкиили 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 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:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм²)
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. Стеклянные панели 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

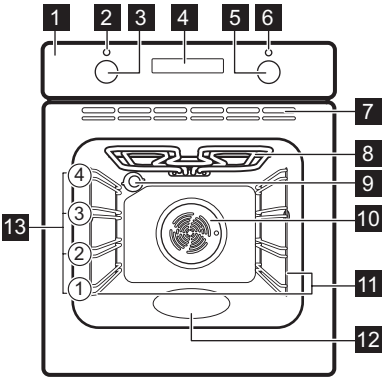
⚠ ВНИМАНИЕ!

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 Съемная 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.
- **Телескопические направляющие**
  Облегчение установки и извлечения противней и решеток.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Включение и выключение прибора

Чтобы включить прибор:

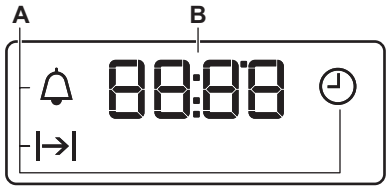
1. Нажмите на ручки. Ручки выйдут из утопленного положения.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима.
3. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

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

4.2 Сенсоры / Кнопки

—	Установка текущего времени.
	Включение функции часов.
+	Установка текущего 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 приготовление 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.
	Горячий воздух ПЛЮС / Водяная очистка Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Более подробную информацию см. в главе «Уход и очистка»: Водяная очистка.

	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.
	Большой гриль Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.

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».

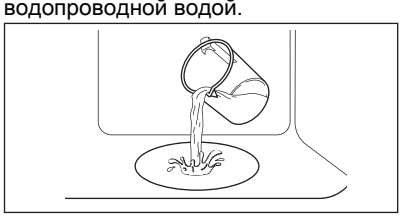
6.4 Установка функции: Горячий воздух ПЛЮС

Данная функция повышает влажность во время приготовления.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой.



Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры прибора во время приготовления или когда прибор горячий.

3. Установите функцию: .
4. Задайте температуру поворотом ручки управления.
5. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение примерно 10 мин для создания влажности.
6. Поставьте в прибор. Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.
7. Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
8. По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.
9. Убедитесь, что прибор остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

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.

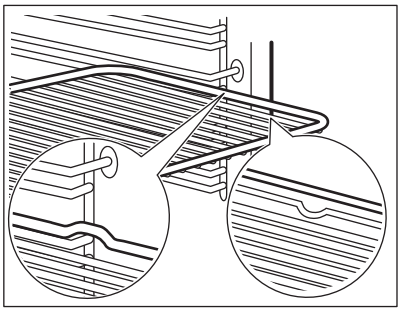
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

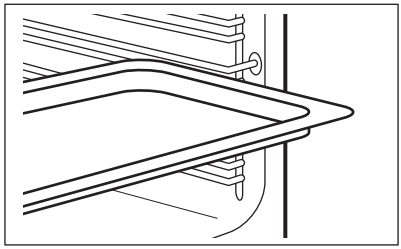
Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Решетка



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

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 удается, поищите похожий рецепт.

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

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
°C	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, заморож., 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

		°C		
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
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 Очистка выемки камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

ⓘ

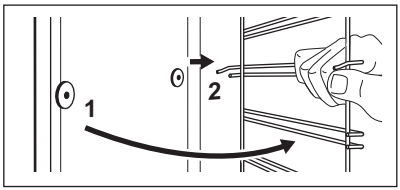
Для функции: При использовании режимов Горячий воздух ПЛЮС очистку духового шкафа необходимо проводить каждые 5–10 циклов приготовления.

1. Налейте 250 мл белого уксуса или лимонной кислоты в выемку внутренней камеры.
   Используйте уксус с кислотностью не выше 6% и без каких-либо добавок.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

11.3 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.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.4 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. 200 мл.
2. Включите функцию .
3. Установите температуру 90 °C.
4. Дайте прибору поработать в течение 30 мин.
5. Выключите прибор.
6. Подождите, пока прибор не остынет. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

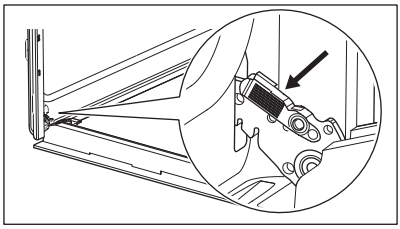
11.5 Снятие и установка дверцы

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.

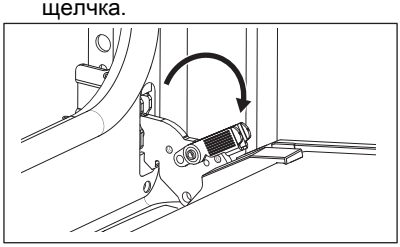
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

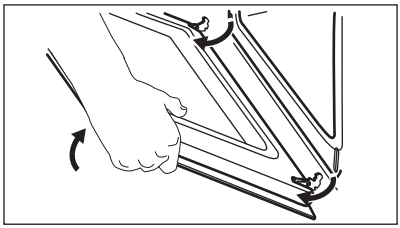
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



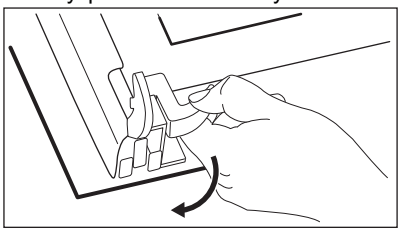
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.



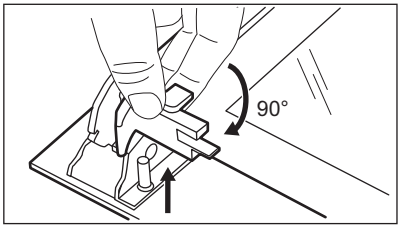
3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



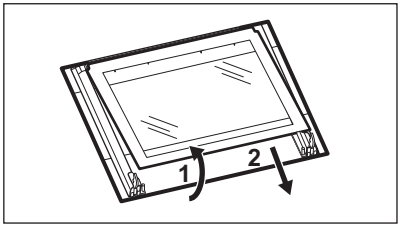
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань, и отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



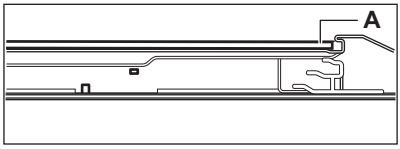
6. Сначала осторожно поднимите, а затем снимите стеклянную панель.



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.



11.6 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 °C.
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.

Проблема	Причина и способ ее устранения
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа. Выключите прибор и убедитесь, что он остыл. Протрите воду тканью или губкой. Налейте надлежащее количество воды. См. главу «Ежедневное использование», раздел об установке функции Горячий воздух ПЛЮС.
Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: Горячий воздух ПЛЮС .	В выемке камеры прибора нет воды. Налейте надлежащее количество воды. См. главу «Ежедневное использование», раздел об установке функции Горячий воздух ПЛЮС.
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 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 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	EOD5H70BZ 944068341
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 (M)	31.0 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 экономить 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 использования 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 Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека. Не утилизируйте приборы, помеченные символом  с бытовыми отходами. 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..... 22
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....24
3. ОПИС ВИРОБУ.....27
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....27
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....28
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....28
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....30
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....30
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....31
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....31
11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....34
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....36
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....37
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....38

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 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 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 протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Прилад оснащено лише електричним кабелем.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Загальна потужність (Вт)	**Поперечний перетин кабелю (мм²)**
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 інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Внутрішня підсвітка

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

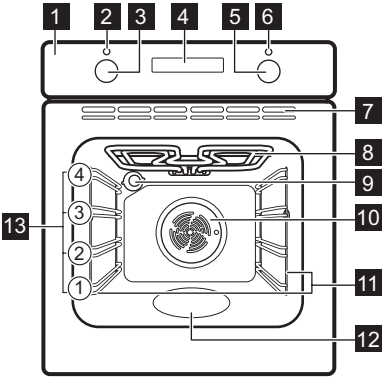
Існує небезпека травмування або задушення.

- 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 Кабінета 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.
- **Телескопічні спрямовувачі**
  Для полегшення вставлення та діставання дек та комбінованої решітки.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Вмикання та вимикання 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.

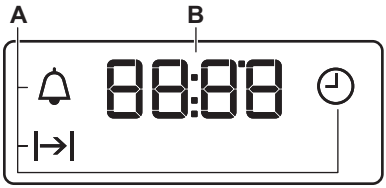
Щоб вимкнути прилад: поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.» 0.

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. Провітрюйте 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.
	Волога конвекція Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнятися від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
	Вентилятор ПЛЮС / Очищення водою Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Див. розділ «Догляд та очищення» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.
	Традиційне готування Випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Нижній нагрів Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
	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.
	Швидкий гриль Для приготування на грилі тонких шматочків продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.
	Турбо-гриль Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.

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.

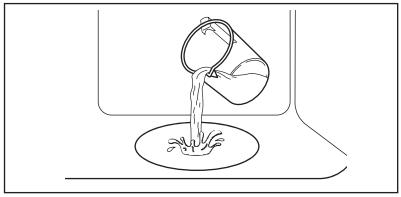
6.4 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС

Ця функція підвищує вологість під час готування.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

1. Дайте приладу охолонути.
2. Наповніть заглибину камери водопровідною водою.



Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли прилад гарячий.

3. Установіть функцію: .
4. Поверніть ручку управління для встановлення температури.
5. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хв для створення вологості.

6. Покладіть продукти всередину приладу. Не відкривайте дверцята духовки під час готування.
7. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вимкнути прилад.
8. Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.
9. Дайте приладу охолонути. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

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, духова 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 налаштовувати 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 припиняється, 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.

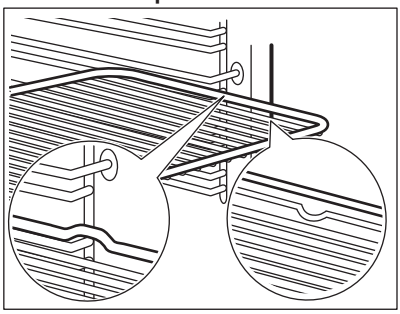
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

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

9.1 Встановлення аксесуарів

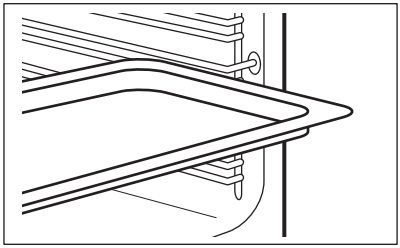
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полички не дає посуду зісковзнути з полички.

Комбінована решітка



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

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
°C	Температура
	Аксесуар
	Рівень полички
	Час готування (хв)

10.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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

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

				°C	
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

				°C	
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 витріть 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 Очищення заглибини камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки накипу після готування з парою.

ⓘ

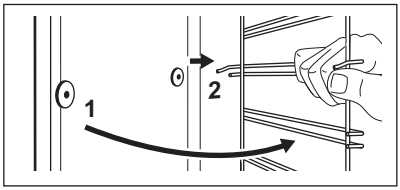
Для функції: Вентилятор ПЛЮС очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.

1. Налийте 250 мл білого оцту або лимонної кислоти у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6 % без добавок.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки накипу протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Очистіть камеру м'якою ганчіркою, змоченою теплою водою.

11.3 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.

Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.

11.4 Очищення водою

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

1. Налийте воду у заглибину камери: 200 мл.
2. Встановіть функцію .
3. Встановіть температуру на 90 °C.
4. Дайте приладу попрацювати 30 хв.
5. Вимкніть прилад.
6. Зачекайте, доки прилад охолоне. Витріть камеру насухо м'якою ганчіркою.

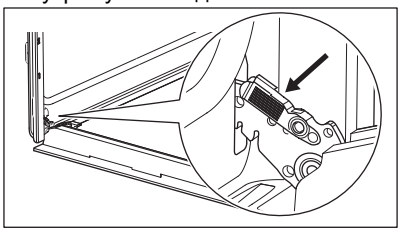
11.5 Зняття та встановлення дверцят

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».

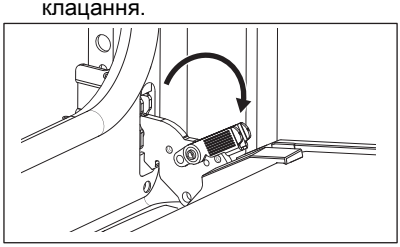
⚠ УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

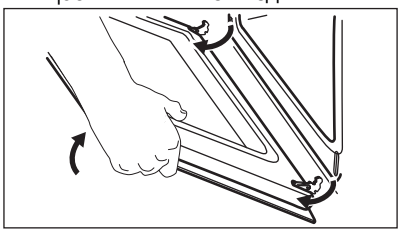
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



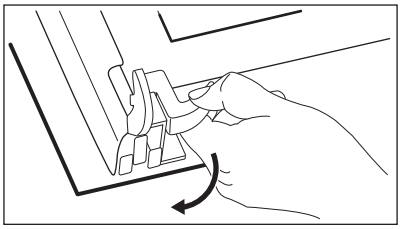
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



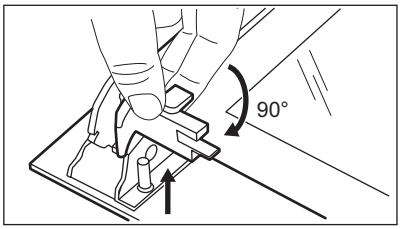
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



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.



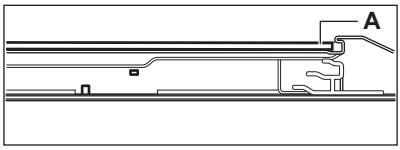
6. Спочатку обережно підніміть, а потім зніміть скляну панель.



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 засувок. При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

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



11.6 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 °C.
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.

Проблема	Причина та способи усунення
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери. Вимкніть прилад і переконайтеся, що він холодний. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте відповідну кількість води. Див. розділ «Щоденне користування», Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС.
Незадовільний результат приготування при застосуванні функції: Вентилятор ПЛЮС .	Заглибина камери не заповнена водою. Додайте відповідну кількість води. Див. розділ «Щоденне користування», Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС.

Проблема	Причина та способи усунення
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	EOD5H70BZ 944068341
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
Об'єм	65 л

Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	31.0 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 символом ♺. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені символом 🗑 разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

electrolux.com

867386737-B-402025

