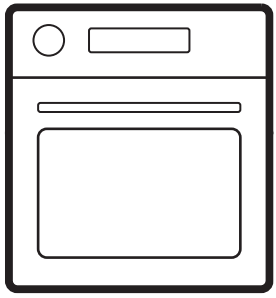
Electrolux

electrolux.com/register

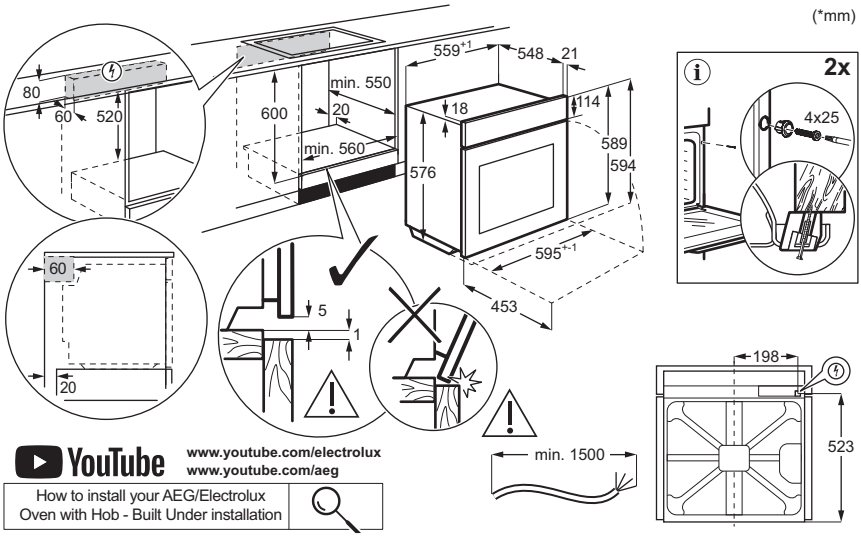


EOD5F71X
EOD5F71Z
KODEC75Z2
KODEF75X2

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | **ღუმელი** 3
RU Инструкция по эксплуатации | **Духовой шкаф** 15
UK Інструкція | **Духова шафа** 27

მონტაჟი / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ

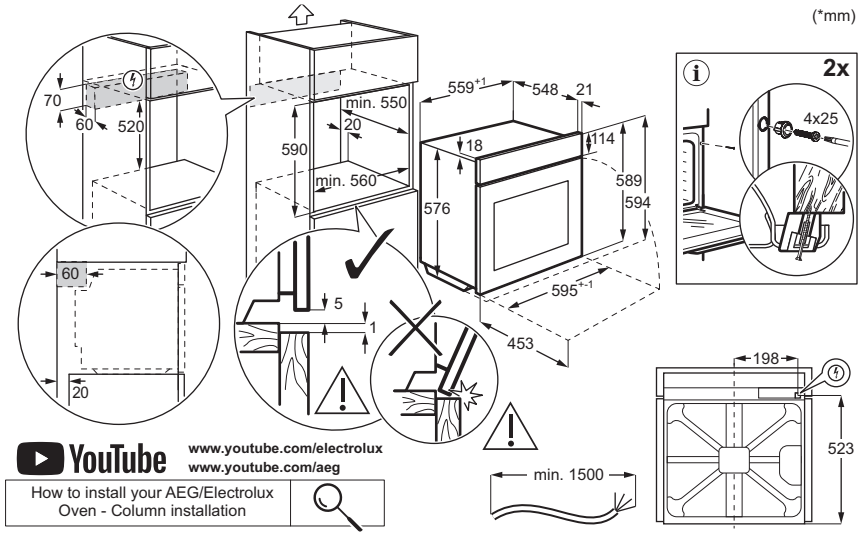
(*mm)



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

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

(*mm)



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

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

ქართული
1. უსაფრთხოების ინფორმაცია..... 3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია.....5
3. პროდუქტის აღწერა.....8
4. პირველად გამოყენებამდე.....8
5. ყოველდღიური გამოყენება.....9
ენ
6. მინიშნებები და რჩევები..... 11
7. მოვლა და დასუფთავება.....12
8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....14
9. ენერგოეფექტურობა.....14
10. გარემოსდაცვითი საკითხები.....15

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და გამოყენებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებული ინსტრუქციები. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების შედეგად მიყენებულ რაიმე ფიზიკურ ზიანზე ან ზარალზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე სამომავლო გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშრებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.
- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- შეფუთვა შეინახეთ ბავშვებისთვის

მიუწვდომელ ადგილას და სწორად გადააგდეთ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოყენებისა და გაგრილების დროს ბავშვები და შინაური ცხოველები მოარიდეთ.
- თუ შესაძლებელია, ჩართეთ ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა.
- ბავშვებმა არ უნდა გაწმინდონ ან მოუარონ მოწყობილობას ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექმომსახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს

მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.

- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესადებად.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული საკვების სენსორი (შიდა ტემპერატურის სენსორი).
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!
ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- გაეცანით ინსტალაციის ინსტრუქციებს, რომლებიც ხელმისაწვდომია ჩვენს ვებგვერდზე.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე დარწმუნდით, რომ ის სწორად არის დაყენებული და კარი ყოველგვარი შეზღუდვის გარეშე იღება.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!
ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- დარწმუნდით, რომ საცნობარო ფირფიტაზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრულ მნიშვნელობებთან.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული. ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრძელებლები.
- მოერიდეთ ქსელის შტეფსელისა და კაბელის დაზიანებას. თუ ჩანაცვლებაა საჭირო, ეს უნდა გააკეთოს ჩვენმა ავტორიზებული სერვის ცენტრმა.
- დენის სადენი არ უნდა ეხებოდეს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- ძაბვისა და იზოლაციის მქონე ნაწილების დარტყმისგან დაცვა საიმედოდ უნდა იყოს დამაგრებული და არ უნდა იყოს მოხსნადი ხელსაწყოების გარეშე.
- ქსელის შტეფსელი როზეტში მხოლოდ მონტაჟის დასრულების შემდეგ შეაერთეთ. დამონტაჟების შემდეგ უზრუნველყავით ქსელის შტეფსელზე წვდომა.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელი მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის მოქაჩეთ შტეფსელით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტროგაყვანილობას უნდა ჰქონდეს იზოლაციის მოწყობილობა, რომელიც გამორთავს მოწყობილობას ქსელიდან ყველა პოლუსიდან, კონტაქტის ღიობის სიგანით მინიმუმ 3 მმ.
- წინამდებარე მოწყობილობის მიწოდება ხდება ჩამრთველთან და ქსელურ კაბელთან ერთად.

ევროპაში მონტაჟისა და შეცვლისთვის საჭირო კაბელის ტიპები:

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

კაბელის სექციის განსასაზღვრად გაეცანით მთლიან სიმძლავრეს საფირმო ფირფიტაზე. ამას გარდა, შეგიძლიათ გაეცნოთ შემდეგ ცხრილს:

სრული სიმძლავრე (ვტ)	კაბელის კვეთი (მმ²)
მაქსიმუმ 1,380	3x0.75
მაქსიმუმ 2,300	3x1
მაქსიმუმ 3,680	3x1.5

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

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ მოახდინოთ მოწყობილობის მოდიფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- მუშაობის დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეთვალყურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- მუშაობის დროს ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, რადგან შეიძლება გამოთავისუფლდეს ცხელი ჰაერი და სპირტის ინგრედიენტებიდან აალებადი ნარევები.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- როდესაც კარი ღიაა, მოწყობილობა მოარიდეთ ნაპერწკლებს და ღია ცეცხლს.
- შესანახად გამოიყენეთ მხოლოდ დაშვებული მინა და ქილები.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები მოწყობილობასთან ახლოს.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
  - ღუმელის ჭურჭელი ან საგნები პირდაპირ ღუმელის ძირზე არ დადოთ.

- არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ ღრუს ძირზე.
- არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
- მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
- აქსესუარების ამოღების ან დამონტაჟებისას ფრთხილად იყავით.

- მინანქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- სველი ნამცხვრებისთვის გამოიყენეთ ღრმა ტაფა, რადგან ხილის წვენმა შეიძლება მუდმივი ლაქები გამოიწვიოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა ავეჯის პანელის უკანაა დამონტაჟებული, არ დახუროთ პანელი გამოყენების დროს ან სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება, რათა თავიდან აიცილოთ სიცხისა და ტენიანობისგან დაზიანება.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორიც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების განათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.
- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.4 მოვლა და გაწმენდა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ტექნიკურ მომსახურებამდე გამორთეთ და გამოაერთეთმოწყობილობა დენიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია, რათა თავიდან აიცილოთ მინის გატეხვა. თუ კარის მინის პანელები დაზიანებულია, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს მის ჩასანაცვლებლად.
- ფრთხილად იყავით, როდესაც მოწყობილობას კარს ხსნით, ის მძიმეა.
- ორთქლის კონდენსაციის, კოროზიის და ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ მოწყობილობა, მისი ღრუ და აქსესუარები.
- რეგულარულად შეამოწმეთ პროდუქტი გაუარესების ნიშნების აღმოსაჩენად, რამაც შეიძლება ის საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისთვის უვარგისი გახადოს, როგორიცაა ბზარები, ბუშტუკები, დელამინაცია, შეკუმშვა, წებოვნება, კოროზია ან ტექსტურის ან გარეგნობის სხვა თვალსაჩინო ცვლილებები. დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, დაიცავით დასუფთავებისა და მოვლის ინსტრუქციები.
- მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, საწმენდი ბალიშები, გამხსნელები ან მეტალის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენებისას დაიცავით შეფუთვაზე მითითებული უსაფრთხოების ინსტრუქციები.
- არ გაწმინდოთ კატალიტური ემალი სარეცხი საშუალებებით.

2.5 განკარგვა

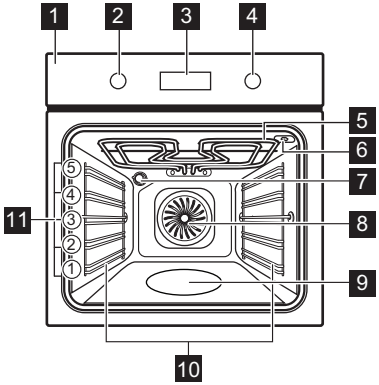
⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დახუთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გათიშეთ მოწყობილობა ქსელისგან, შემდეგ მოაჭერით და გადააგდეთ ელექტრო კაბელი.

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა

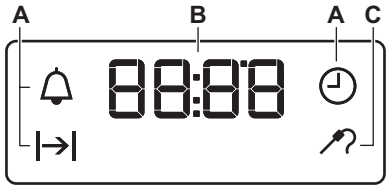


1. კონტროლის პანელი
2. ღილაკი სამზარეულოს ფუნქციებისთვის
3. დისპლეი
4. მართვის მბრუნავი ღილაკი (ტემპერატურისთვის)
5. გამათბობელი ელემენტი
6. საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
7. ნათურა
8. ვენტილატორი
9. კამერის რელიეფური ნაწილი
10. თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
11. თაროს პოზიციები

მოდელის მიხედვით, მართვის პანელზე შეიძლება იყოს ტემპერატურის ან სიმძლავრის ინდიკატორები.

3.2 კონტროლის პანელი

—, +	დროის დასაყენებლად.
	საათის ფუნქციის დასაყენებლად.



A. საათის ფუნქციები

B. ტაიმერი

C. საკვები პროდუქტების სენსორის ინდიკატორი

მოწყობილობის ჩასართავად:

1. დააჭირეთ სახელურებს. სახელურები იხსნება (მხოლოდ შერჩეულ მოდელებში).
2. ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ მომზადების ფუნქციების სახელური.
3. პარამეტრების დასაყენებლად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.

მოწყობილობის გამოსართავად: მომზადების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური გადაიყვანეთ გამორთულ მდგომარეობაში **0**.

4. პირველად გამოყენებამდე

4.1 დროის დაყენება.

ელექტრულ ქსელში პირველად შეერთების შემდეგ დაიცადეთ, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება: **"00:00"** ან **"12:00"** (მოდელის მიხედვით).

1. +, — - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად.
2. - დააჭირეთ დადასტურებისთვის, ან დაყენებული დრო 5 წამის შემდეგ ავტომატურად შეინახება.

4.2 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

წინასწარ შეათბეთ ცარიელი მოწყობილობა სუნის მოსაშორებლად. გაანიავეთ ოთახი.

1. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
2. დააყენეთ თითოეული ფუნქცია მაქსიმალურ ტემპერატურაზე და მიეცით მოწყობილობას მუშაობის საშუალება მითითებული დროის განმავლობაში: 1 სთ, 15 წთ, 15 წთ. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება.
3. გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
4. გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ქსოვილით, თბილი წყლითა და ზომიერ სარეცხ საშუალებასთან ერთად. შეცვალეთ აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.

5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 მომზადების ფუნქციები

	სინათლე: ღუმლის ნათურა
	ცხობა ტენიანი ვენტილატორით: ცხობა
	True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს) : თანაბარი ცხობა, სინაზე, გამოშრობა, სინოტივე მომზადებისას
	კონვენციური მომზადება / კატალიზი: ტრადიციული ცხობა, სიხრაშუნე, ქერქის სიპრიალე / კატალიტური წმენდა
	ქვედა წვა: საჭმლის შენახვა
	ნამდვილი კონვექციური მომზადება: თანაბარი ცხობა, სინაზე, გამოშრობა
	სწრაფი შეწვა გრილზე: შეწვა, გრილზე მომზადება
	გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში: ხორცის შეწვა, გრატინების მომზადება, მობრაწვა
	პიცის ფუნქცია: პიცის გამოცხობა

5.2 მომზადების ფუნქციის დაყენება

1. გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ მომზადების ფუნქციების სახელური.
2. ტემპერატურის ასარჩევად, დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.
3. საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ მოწყობილობის გამოსართავად, დაატრიალეთ სახელურები და გადაიყვანეთ გამორთულ მდგომარეობაში.

5.3 ტაიმერი

1. საათის ფუნქციის ასარჩევად განმეორებით დააჭირეთ -ს:

დღის მონაკვეთი: დააყენეთ, შეცვალეთ ან შეამოწმეთ დრო.

ხანგრძლივობა: დააყენეთ ოპერაციული დრო. ხელმისაწვდომია გაცხელების ფუნქციისა და ტემპერატურის დაყენების შემდეგ. მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება, როდესაც მითითებული დრო ამოიწურება.

უკუთვლის ტაიმერი: უკუთვლის დაყენება.

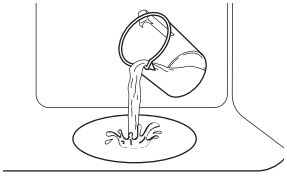
2. +, — - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად.
3. განსაზღვრული დროის დასრულების შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა. დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს.
4. საჭიროების შემთხვევაში, გადაატრიალეთ სახელურები გამორთვის პოზიციაზე.

საათის ფუნქციის გასაუქმებლად განმეორებით დააჭირეთ -ს სანამ მისი სიმბოლო არ აციმციმდება. ხანგრძლივად დააჭირეთ —-ს სანამ დისპლეიზე არ აისახება **00:00**.

5.4 True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს)

აღნიშნული ფუნქცია ზრდის ტენიანობას საჭმლის მომზადების დროს.

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. ონკანის წყლით შეავსეთ ღიობის ამონაბურცი (100 მლ ცხობისთვის, 200 მლ შეწვისთვის).



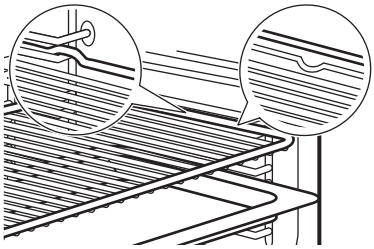
კამერის რელიეფური ნაწილის მაქსიმალური მოცულობა არის 250 მლ. ღრუს რელიეფურ ნაწილში არ ჩაასხათ წყალი საჭმლის მომზადების დროს ან როდესაც მოწყობილობა ცხელია.

3. დააყენეთ ფუნქცია: .
4. ტემპერატურის დასაყენებლად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.
5. ტენიანობისთვის წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 5 წთ განმავლობაში.
6. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში. არ გააღოთ ღუმელის კარი საჭმლის მომზადების განმავლობაში.
7. მოწყობილობის გამოსართავად მომზადების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური გადაიყვანეთ გამორთულ მდგომარეობაში.
8. ფუნქციის დასრულების შემდეგ ფრთხილად გააღეთ კარი. გამოშვებულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობები გამოიწვიოს.
9. მოწყობილობის გაგრილების შემდეგ ღრუს რელიეფურ ნაწილს დარჩენილი წყალი მოაცილეთ რბილი ნაჭრით.

5.5 აქსესუარები

აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით. დაასკანირეთ QR-კოდი, რომ გაეცნოთ, როგორ გამოიყენოთ მოწყობილობასთან ერთად მოწოდებული აქსესუარები. დამატებითი აქსესუარების შეკვეთა ცალკე შეგიძლიათ. დამატებითი ინფორმაციისთვის, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის. დარწმუნდით, რომ თარო უკანა მხარეს ეხება ღუმელის შიგნით და ფეხები ქვემოთ არის მიმართული. ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის და დაჭანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

თუ აქსესუარზე არის წარწერა, დარწმუნდით, რომ ის მომართულია თქვენკენ.

თუ იყენებთ ნახვრეტების მქონე ლანგარს, მოათავსეთ ლანგარი/ტაფა ქვემოდან მწვეთავი სითხეების შესაგროვებლად.

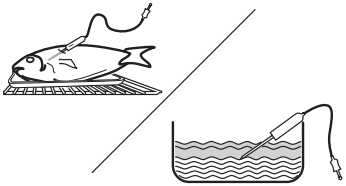
5.6 საკვები პროდუქტების სენსორი

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით.

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

- °C - ღუმელის ტემპერატურა. ის უნდა იყოს მინიმუმ 25°C-ით მაღალი საკვების სენსორის ტემპერატურაზე.
- - საკვების სენსორის ტემპერატურა.

1. საკვების სენსორის ტემპერატურის სენსორის წვერი მოათავსეთ ხორცის ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში. კასეროლების შემთხვევაში, საკვების სენსორის წვერი ზუსტად ცენტრში მოათავსეთ, მყარ ინგრედიენტში სტაბილიზირებული. დარწმუნდით, რომ წვერი საცხობი ფორმის ძირს არ ეხება.



2. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.

კვების სენსორის ინდიკატორი ამციმციმდება.

3. დააჭირეთ: + ან — საკვების სენსორის ტემპერატურის დასაყენებლად. ტემპერატურა შეგიძლიათ დააყენოთ 30 °C-დან 99 °C-მდე.
4. განსაზღვრეთ მომზადების ფუნქცია ან თუ საჭიროა ღუმელის ტემპერატურა.

როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს. შეგიძლიათ განაგრძოთ მომზადება იმაში დასარწმუნებლად რომ საკვები კარგად არის მომზადებული.

5. გამორთეთ მოწყობილობა.
6. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

თქვენ შეგიძლიათ, შეცვალოთ ტემპერატურა მომზადებისას, ნებისმიერ დროს. დააჭირეთ საკვების სენსორის მიერ დაყენებული ტემპერატურის შესაცვლელად.

6. მინიშნებები და რჩევები

6.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებზე, გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე. თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

	საკვების ტიპი
	მომზადების ფუნქცია
°C	ტემპერატურა
	თაროს პოზიცია
	მომზადების დრო (წთ)
	დამატებითი ინფორმაცია

6.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემული ცხრილის შემოთავაზებები.

	°C			
ნაზუქები, 12 ნაჭერი	175	3	40 - 50	1)
ხვეულები, 9 ნაჭერი	180	2	35 - 45	1)
პიცა, გაყინული, 0,35 კგ	180	2	45 - 55	2)
ხვეულა მურაბით	170	2	30 - 40	1)
ბრაუნი	170	2	45 - 50	1)
სუფლე, 6 ნაჭერი	190	3	45 - 55	3)
ბისკვიტის ცომის ფლანის ბაზა	180	2	35 - 45	4)
სენდვიჩი ვიქტორია	170	2	35 - 50	5)
მოხარშული თევზი, 0,3 კგ	180	2	35 - 45	1)
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	180	3	25 - 35	1)
თევზის ფილე, 0,3 კგ	170	3	30 - 40	6)
მოხარშული ხორცი, 0,25 კგ	180	3	35 - 45	1)
მწვადი, 0,5 კგ	180	3	40 - 50	1)
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	150	2	30 - 45	1)
მაკარუნები, 20 ნაჭერი	180	2	45 - 55	1)
მაფინები, 12 ნაჭერი	170	2	30 - 40	1)
სანელებლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 16 ნაჭერი	170	2	35 - 45	1)
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	150	2	40 - 50	1)
ტარტალეტები, 8 ნაჭერი	170	2	30 - 40	1)
ბოსტნეული, მოხარშული, 0,4 კგ	180	2	35 - 45	1)

	°C			
ვეგეტარიანული ომლეტი	180	3	35 - 45	6)
ხმელთაშუა ზღვის ბოსტნეული, 0,7 კგ	180	4	35 - 45	1)

1) გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა
2) გამოიყენეთ ცხაურა
3) გამოიყენეთ კერამიკის საცხობი ფორმა ცხაურაზე
4) გამოიყენეთ თუნუქის საცხობი ფორმა ცხაურაზე
5) გამოიყენეთ საცხობი ჭურჭელი ცხაურაზე.
6) გამოიყენეთ პიცის ტაფა ცხაურაზე.

6.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

		°C		
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე				
	4	170	25 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 და 4	150 - 160	20 - 35	1)
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
უცხიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ				
	2	170	35 - 45	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 და 4	160	40 - 60	3) 2)
პატარა პური				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 და 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
გახუხული პური				
	4	მაქს.	1 - 5	3) 2)

1) გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი,
2) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში.
3) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო,

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- ჩამჯდარი ლაქების მოსაშორებლად გამოიყენეთ ღუმელის სპეციალური საწმენდი საშუალება. ღუმელის საწმენდი საშუალება არ გამოიყენოთ კატალიზურ ზედაპირებზე.
- გაწმინდეთ და შეამოწმეთ კამერის ჩარჩოს ირგვლივ კარის შუასადები.
- კირქვის ნარჩენების მოსაშორებლად გამოიყენეთ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული თხევადი ნადების მოსაშორებელი.
- ტენი შეიძლება კონდენსირდეს მოწყობილობაში ან კარის მინის პანელებზე. კონდენსაციის შესამცირებლად, მომზადებამდე, მოწყობილობას 10 წუთით მუშაობის საშუალება მიეცით.არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტხანს.
- არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

7.2 თაროს დამჭერების

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.
3. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.
4. დააბრუნეთ თაროების დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში. აღნიშნული ნაბიჯები უკუთანმიმდევრობით გაიმეორეთ.

ტელესკოპური სასხმების მოწოდების შემთხვევაში, მისი დამჭერი სარჭები წინ უნდა იყოს მიმართული.

7.3 კატალიტური წმენდა

ღრუს შერჩეულ უბნებს აქვს კატალიტური მინანქარი, რომელიც კატალიტური გაწმენდის პროცესში ცხიმს შთანთქავს. კატალიტური საფარის ლაქებს თუ გაუფერულებას წმენდაზე არავითარი გავლენა არ ექნება.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. თბილი წყლის, რბილი ქსოვილისა და ზომიერი საწმენდი საშუალების გამოყენებით გაწმინდეთ ღუმელის ძირი და შიდა კარის მინა.
4. აირჩიეთ ფუნქცია და ტემპერატურა: 250°C

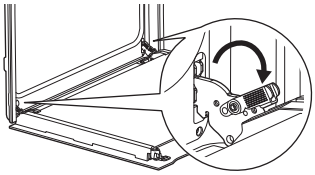
ხანგრძლივობა: 1 სთ

5. გასუფთავების შემდეგ გამორთულ მდგომარეობაში გადაიყვანეთ მომზადების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური.
6. მოწყობილობის გაცივების შემდეგ გაწმინდეთ ღუმელის ძირი რბილი ტილოთი.

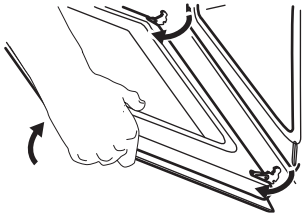
7.4 კარის მოხსნა და დაყენება

შეგიძლიათ, გასაწმენდად მოხსნათ ღუმლის კარი და მინის შიდა პანელები. ნუ მოიხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

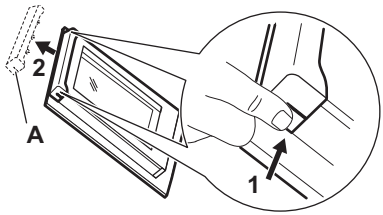
1. მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.
2. ასწიეთ და გამოქაჩეთ რაზა, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგონებთ.



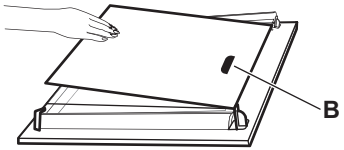
3. ნახევრად დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ ასწიეთ და გამოქაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.



4. მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
5. დაიჭირეთ კარის კიდე **A** კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწექით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



6. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.
7. სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოქაჩეთ მიმმართველიდან გარეთ. დარწმუნდით, რომ მინა დამჭერებიდან მთლიანად გამოსრიალდა.



8. გაწმინდეთ მინის პანელი წყლითა და საპნით. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.
9. გასუფთავების შემდეგ დაამონტაჟეთ მინის პანელები და ღუმლის კარი.

დარწმუნდით, რომ მინის პანელებს უკან სწორი თანმიმდევრობით ათავსებთ. შეამოწმეთ სიმბოლო / ნაბეჭდი შუშის პანელის გვერდზე. ბეჭდვის ზონა **B** (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) მიტრიალებული უნდა იყოს ღუმლის შიგნითა მხარეს. თუ კარი სწორადაა

დამონტაჟებული, რაზების დახურვისას ტკაცუნის ხმას გაიგონებთ.

7.5 ნათურის გამოცვლა

გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან და დაელოდეთ მის გაციებას.

ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომედეგი სანათით.

უკანა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
2. გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. ჩაანაცვლეთ ნათურა.
4. დააყენეთ მინის ხუფი.

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

თუ თავად ვერ პოულობთ ამ პრობლემის გადაწყვეტის გზას, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. მომსახურების დეტალები მოცემულია ტექნიკური მახასიათებლების ფირფიტაზე, რომელიც წინა ჩარჩოზეა განთავსებული. ხილვადია, როდესაც კარს გააღებთ. არ მოხსნათ მოწყობილობის ტექნიკური მახასიათებლების ფირფიტა.

საკვები პროდუქტების სენსორი არ მუშაობს. - საკვები პროდუქტების სენსორი-ის ელექტროჩანგალი ბოლომდე არ არის ჩასმული როზეტში.

კარის შუასადები დაზიანებულია. - არ გამოიყენოთ მოწყობილობა. მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

ნათურა არ მუშაობს. - ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა.

დისპლეიზე ნაჩვენებია "00:00" ან "12:00".- ელექტროენერგიის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.

9. ენერგოეფექტურობა

9.1 პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი და პროდუქტის ინფორმაცია (EU) No 65/2014 და (EU) No 66/2014-ის შესაბამისად

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	EOD5F71X 949289356 EOD5F71Z 949289355 KODEC75Z2 949289357 KODEF75X2 949289354
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	95.3
ენერგოეფექტურობის კლასი	A
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.95 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.81 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
ხმა	72 ლ

ღუმლის ტიპი	ჩასაშენებელი ღუმელი	
მასა	EOD5F71X	27.7 კგ
	EOD5F71Z	28.3 კგ
	KODEC75Z2	28.3 კგ
	KODEF75X2	28.3 კგ

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-1.

9.2 ინფორმაციის მოთხოვნები (EU) No 2023/826-ის შესაბამისად

ენერგიის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში	0.8 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	20 წთ

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN 50564.

9.3 ოპტიმიზაციის რჩევები

- მომზადების დროს კარი დაკეტილი გქონდეთ და ხშირად არ გააღოთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი

მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.
- გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ან მუქი, არაამრეკლავი ჭურჭელი.
- წინასწარ არ გააცხელოთ, თუ ეს აუცილებელი არ არის.
- მინიმუმამდე დაიყვანეთ შესვენებები რამდენიმე კერძის გამოცხობას შორის.
- როდესაც ეს შესაძლებელია, გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები (შერჩეული მოდელებისთვის).
- ნარჩენი სითბო გამოიყენეთ საჭმლისთვის ტემპერატურის შესანარჩუნებლად. შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა მინიმუმ 3-10 წთ-მდე საჭმლის მომზადების დასრულებამდე.
- ცხობა ტენიანი ვენტილატორით (შერჩეული მოდელებისთვის) - ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). შემოწმებას გადის: IEC/EN 60350-1-ის შესაბამისად. მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს, რათა ფუნქცია არ შეწყდეს და ღუმელი ოპტიმალურ პირობებში მუშაობდეს. ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება. ზოგიერთ მოდელში ესაჭიროება 30 წმ.

10. გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადამუშავება, თუ პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო ♺. გადამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში. დაგვეხმარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრული და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით.

მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია სიმბოლო 🗑 არ უნდა გადააგდოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს ადგილობრივ გადასამუშავებელ ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ... **15**
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... **18**
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... **20**
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ **21**
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... **21**
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... **23**
7. УХОД И ОЧИСТКА..... **24**
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... **26**
9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ **26**
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... **27**

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном 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, чтобы не допустить игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор 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 гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафе.
- 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! Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного 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.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям к установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность беспрепятственного открывания дверцы.
- 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 должен выполнять квалифицированный электрик.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм²)
максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	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 изменений в этот прибор.
- 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 работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и горючих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.
- 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.
- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не ставьте противни и поддоны непосредственно на дно камеры прибора;
  - не размещайте алюминиевую фольгу непосредственно на дне камеры прибора;
  - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
  - не оставляйте в приборе влажные блюда и продукты после приготовления;
  - соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на производительность прибора.
- Используйте противень с увеличенной глубиной для пирогов с влажными начинками, так как фруктовые соки могут вызвать образование стойких пятен.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- Если прибор установлен за мебельной панелью, не закрывайте панель во время использования или до полного остывания прибора во избежание повреждения теплом и влагой.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками .
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в

авторизованный сервисный центр для замены.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора — она тяжелая.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль моющими средствами.

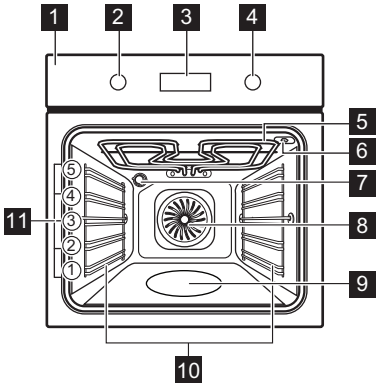
2.5 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!
Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор

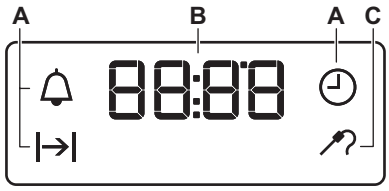


1 Панель управления
2 Ручка выбора режимов приготовления
3 Дисплей
4 Ручка управления (для температуры)
5 Нагревательный элемент
6 Гнездо для подключения термощупа
7 Лампа освещения
8 Вентилятор
9 Выемка камеры
10 Съемная опора противня
11 Положения противня

В зависимости от модели на панели управления могут размещаться индикаторы температуры или мощности.

3.2 Панель управления

−, +	Установка времени.
	Установка функции часов.



A. Функции часов
B. Таймер
C. Индикатор термощупа

Чтобы включить прибор:

1. Нажмите на ручки. Ручки выступают наружу (только на некоторых моделях).
2. Поверните ручку выбора режимов приготовления для выбора режима.

3. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

Чтобы выключить прибор, поверните ручку выбора режимов приготовления в положение выключения **0**.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Установка текущего времени

После первого подключения к сети электропитания дождитесь, пока на дисплее появится: **"00:00"** или **"12:00"** (в зависимости от модели).

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

4.2 Первый предварительный нагрев и очистка

Предварительно разогрейте пустой прибор, чтобы удалить все запахи. Проветрите помещение.

1. Извлеките все аксессуары и направляющие.
2. Установите для каждой из функций максимальную температуру и дайте прибору поработать в течение указанного времени: 1 ч, 15 мин, 15 мин. Подробнее в разделе «Ежедневное использование».
3. Выключите прибор и дайте ему остыть.
4. Очистите салфеткой из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством. Замените аксессуары и направляющие для противней.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Функции приготовления

	Освещение: Лампа освещения духового шкафа
	Влажная конвекция: Выпечка
	Горячий воздух ПЛЮС : Равномерное пропекание, придание сочности, повышение влажности в ходе приготовления
	Традиционное приготовление / **Каталитическая очистка**: Традиционная выпечка, хрустящая корочка, блестящая и румяная корочка / Каталитическая очистка
	Нижний нагрев: Консервирование продуктов
	Горячий воздух: Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание
	Быстрый гриль: Тосты, гриль
	Турбо-гриль: Жарка мяса, приготовление запеканок, подрумянивание
	Пицца: Приготовление пиццы

5.2 Настройка режима приготовления

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

5.3 Таймер

1. Нажмите ⏲ несколько раз, чтобы выбрать функцию часов:

🕘 **Установка времени суток**: настройка, изменение или проверка времени суток.

|→| **Продолжительность**: настройка времени работы. Выполняется после настройки режима нагрева и температуры. Прибор автоматически выключается по истечении заданного времени.

🔔 **Таймер**: настройка обратного отсчета.

2. Чтобы настроить время, нажмите +, —.
3. По истечении заданного времени включается звуковой сигнал. Нажмите любую кнопку.
4. Поверните ручки в положение «выключено».

Чтобы отменить функцию часов, нажмите несколько раз, пока ее символ не начнет мигать. Нажмите и удерживайте —, пока на дисплее не отобразится **00:00**.

5.4 Горячий воздух ПЛЮС

Данная функция повышает влажность во время приготовления.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой (100 мл для выпекания, 200 мл для жарки).



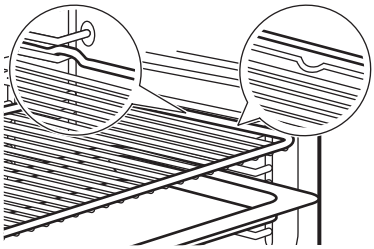
Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры прибора во время приготовления или когда прибор горячий.

3. Установите функцию: .
4. Задайте температуру поворотом ручки управления.
5. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение примерно 5 мин для создания влажности.
6. Поставьте в прибор. Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.
7. Чтобы выключить прибор, поверните ручку выбора режимов приготовления в положение выключения.
8. По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Выброс пара может привести к ожогам.
9. Когда прибор остынет, удалите остатки воды из выемки камеры мягкой тканью.

5.5 Аксессуары

Доступные аксессуары зависят от модели. Сканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. За более подробной информации обратитесь к местному поставщику.

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового шкафа. Решетка должна касаться задней стенки камеры духового шкафа, а ножки должны быть направлены вниз. Небольшая выемка в верхней части повышает безопасность и предотвращает опрокидывание. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с нее.



Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

5.6 Термощуп

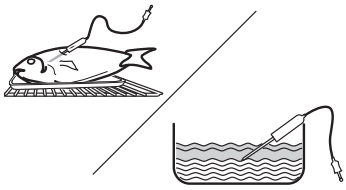
Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- °C — температура в духовом шкафе. Она должна быть как минимум на 25°C выше значения на термощупе.
- — температура на термощупе.

1. Вставьте наконечник термощупа по центру куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Для запеканок наконечник термощупа необходимо размещать точно по центру, в уплотненной части

блюда. Убедитесь, что наконечник не касается дна формы.



2. Вставьте штекер термощупа в гнездо внутри прибора. Подробнее в разделе «Описание прибора».

Индикатор термощупа мигает.

3. Нажмите: + или —, чтобы задать температуру внутри продукта. Можно задать температуру от 30 °C до 99 °C().

4. Задайте режим приготовления и при необходимости температуру духового шкафа.

Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа. После этого вы сможете продолжить приготовление, доведя блюдо до полной прожаренности/пропекания.

5. Выключите прибор.
6. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры. Для изменения заданной температуры внутри продукта нажмите .

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Функция приготовления
°C	Температура
	Положение противня
	Время приготовления (мин)
	Дополнительные сведения

6.2 Влажная конвекция

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

	°C			
Сладкие булочки, 12 шт.	175	3	40–50	1)
Рулеты, 9 шт.	180	2	35–45	1)
Пицца, заморож., 0,35 кг	180	2	45–55	2)
Швейцарский рулет	170	2	30–40	1)
Шоколадный торт	170	2	45–50	1)
Суфле, 6 шт.	190	3	45–55	3)
Бискв. осн. для откр. пир.	180	2	35–45	4)
Бисквитный торт	170	2	35–50	5)
Отварная рыба, 0,3 кг	180	2	35–45	1)
Рыба, целиком, 0,2 кг	180	3	25–35	1)
Рыбное филе, 0,3 кг	170	3	30–40	6)
Тушеное мясо, 0,25 кг	180	3	35–45	1)
Шашлык, 0,5 кг	180	3	40–50	1)
Печенье, 16 шт.	150	2	30–45	1)
Макарони, 20 шт.	180	2	45–55	1)
Маффины, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Несладкие изделия, 16 шт.	170	2	35–45	1)
Печенье из песочного теста, 20 шт.	150	2	40–50	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	30–40	1)

	℃			
Овощи, тушеные, 0,4 кг	180	2	35–45	1)
Вегетарианский омлет	180	3	35–45	6)
Овощи по-средиземно-морски, 0,7 кг	180	4	35–45	1)

1) Используйте стандартный противень или поддон.
2) Используйте решетку.
3) Используйте шесть керамических формочек на решетке.
4) Используйте форму для основы флана на решетке.
5) Используйте емкость для диетического приготовления на решетке.
6) Используйте сковороду для пиццы на решетке.

6.3 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

		℃		
Мелкое печенье (20 шт на противне)				
	4	170	25 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 и 4	150 - 160	20 - 35	1)
Яблочный пирог, две формы Ø20 см				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см				
	2	170	35 - 45	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 и 4	160	40 - 60	3) 2)
Песочное печенье				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тосты				
	4	макс.	1 - 5	3) 2)

1) Используйте Эмалированный противень.
2) Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.
3) Используйте Решетка.

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечания по очистке

- Пользуйтесь чистящим средством для металлических поверхностей.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальное средство для очистки духовых шкафов. Не наносите средства для очистки духовых шкафов на каталитические панели..
- Очищайте и проверяйте состояние уплотнения дверцы по периметру рамки камеры.
- Для удаления остатков накипи используйте жидкое чистящее средство, рекомендованное производителем.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянных панелях дверцы. Чтобы уменьшить конденсацию, дайте прибору поработать 10 минут перед готовкой.Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

7.2 Снятие направляющих

1. Убедитесь, что прибор остыл.
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. Установите направляющие для противней обратно на место. Повторите процедуру в обратном порядке.

Если в комплект поставки входят телескопические направляющие, их стопоры должны быть обращены вперед.

7.3 Каталитическая очистка

Отдельные участки камеры покрыты каталитической эмалью, которая поглощает жир в процессе каталитической очистки. Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Уберите все принадлежности.
3. Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.
4. Выберите режим и установите температуру: 250°C

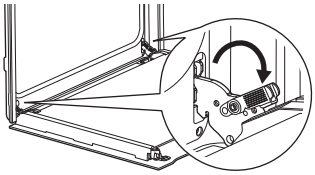
Длительность: 1 ч

5. После очистки установите ручку выбора режимов приготовления в положение «выключено».
6. Когда прибор остынет, очистите дно духового шкафа влажной мягкой тканью.

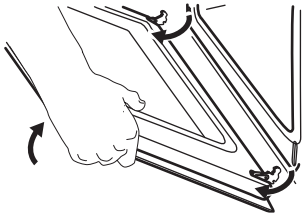
7.4 Снятие и установка дверцы

Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Не используйте прибор без стеклянных панелей.

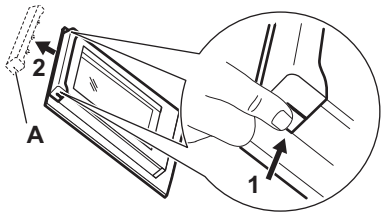
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.



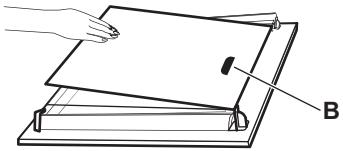
3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за отделку дверцы **A** на ее верхней кромке с двух сторон и прижмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
7. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа.

Убедитесь, что стеклянные панели установлены обратно на место в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Область с печатью **B** (при наличии) должна быть обращена внутрь духового шкафа. Если дверца установлена правильно,

при закрытии защелок будет слышен щелчок.

7.5 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу.
4. Установите стеклянную крышку.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Информация об обслуживании указана на табличке с техническими данными в передней части прибора. Она видна при открытии дверцы. Не снимайте эту табличку.

Термощуп не работает. — Штекер Термощуп неплотно вставлен в гнездо.

Повреждено уплотнение дверцы. — Не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

На дисплее отображается "00:00" или "12:00". — Было отключение электропитания. Установка времени суток.

9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

9.1 Информация об изделии и технические характеристики согласно Регламентам (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Название поставщика	Electrolux
Модель	EOD5F71X 949289356 EOD5F71Z 949289355 KODEC75Z2 949289357 KODEF75X2 949289354
Индекс энергоэффективности	95.3
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме	0.95 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.81 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объем камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса	EOD5F71X 27.7 кг EOD5F71Z 28.3 кг KODEC75Z2 28.3 кг KODEF75X2 28.3 кг

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN IEC 60350-1.

9.2 Требования по предоставлению информации в соответствии с Регламентом (ЕС) № 2023/826

Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN 50564.

9.3 Советы по оптимизации

- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.

- Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления с вентилятором (только на некоторых моделях).
- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10мин.
- Влажная конвекция (только для некоторых моделей) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить оптимальные условия. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.

10. 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.

УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ..... **27**
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... **29**
3. ОПИС ВИРОБУ..... **32**
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.. **32**
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ..... **33**
6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ..... **35**
7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ..... **36**
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ..... **37**
9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... **38**
10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ..... **38**

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічни-

ми 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 пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.
- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).
- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

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, пансіонатах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у відповідну конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші осо-

би, що мають аналогічну кваліфікацію.
- 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.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури всередині продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори поличок, спочатку потягніть передню частину опори полички, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки 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 Монтаж

⚠ 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 закрите взуття.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у прийнятному безпечному місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу перевірте, чи його вирівняно й чи дверцята відчиняються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Підключення до електромережі

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.
- Переконайтеся, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Прилад має бути заземлений. Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від дотику до частин, що проводять струм.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Уникайте пошкодження вилки та кабелю живлення. В разі необхідності заміни звертайтеся до наших авторизованих сервісних центрів.
- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під ним, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, щоб їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте вилку в електричну розетку лише після закінчення установки. Забезпечте доступ до вилки після встановлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витоку струму на землю та контактори.
- Електрична установка повинна мати ізолюючий пристрій, який від'єднує прилад від мережі на всіх полюсах, з шириною розмикання контактів не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

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

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

Загальна потужність (Вт)	Переріз кабелю (мм²)
максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	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 цей прилад.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відкриваючи дверцята приладу під час роботи, оскільки з приладу може виходити гаряче повітря та легкозаймисті суміші, що утворюються з інгредієнтів, що містять спирт.
- 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.
- Не підносьте іскри та відкрите полум'я подалі від приладу з відчиненими дверцятами.
- Для консервації використовуйте лише затверджені скляні банки.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не розміщуйте посуд або предмети безпосередньо на дні камери;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
  - не залишайте вологий посуд та їжу в приладі після приготування;
  - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на продуктивність приладу.
- Використовуйте глибоке деко для пирогів із вологою начинкою, оскільки фруктові соки можуть утворювати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад встановлено за меблевою панеллю, не закривайте панель під час використання або до повного охолодження приладу, щоб запобігти пошкодженню під впливом тепла та вологи.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан 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 лампи з тими самими технічними характеристиками.
- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.4 Догляд та очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі.
- Переконайтеся, що прилад охолонув, щоб уникнути розтріскування скла. Якщо скляні панелі дверцят пошкоджені, зверніться до авторизованого сервісного центру для їх заміни.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, оскільки вони важкі.
- Після кожного використання очищуйте та сушіть прилад, камеру всередині та аксесуари, щоб запобігти конденсації пари, корозії та погіршенню стану поверхні.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.
- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.
- Користуючись спреєм для духової шафи, дотримуйтесь інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль мийними засобами.

2.5 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

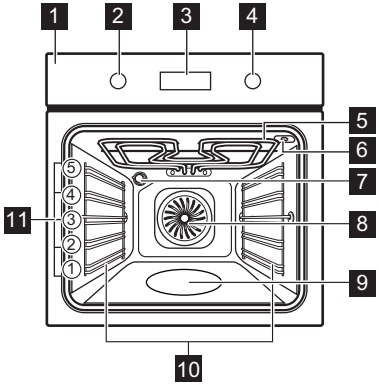
Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від’єднайте прилад від мережі живлення, потім відріжте та утилізуйте електричний кабель.

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

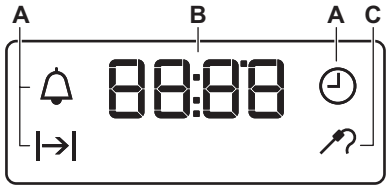


1. Панель керування
2. Перемикач функцій приготування
3. Дисплей
4. Ручка керування (температурою)
5. Нагрівальний елемент
6. Гніздо термощупа
7. Лампа
8. Вентилятор
9. Заглибина камери
10. Опорна рейка, знімна
11. Рівні полиць

Залежно від моделі, панель керування може містити індикатори температури або потужності.

3.2 Панель керування

—, +	Встановлення часу.
⏲	Встановлення функції годинника.



A. Функції годинника
B. Таймер
C. Індикатор термощупа

Для увімкнення приладу:

1. Натисніть ручки. Ручки виступають назовні (тільки на вибраних моделях).
2. Поверніть перемикач функцій приготування, щоб вибрати певну функцію.
3. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій приготування в положення вимикання **0**.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Налаштування часу

Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться: **"00:00"** або **"12:00"** (залежно від моделі).

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

4.2 Попереднє нагрівання та очищення на початку експлуатації

Прогрійте порожній прилад, щоб видалити запахи. Провітріть приміщення.

1. Зніміть всі аксесуари та опорні рейки.
2. Встановіть кожну функцію на максимальну температуру та дозвольте приладу працювати протягом визначеного періоду часу: ▭ 1год, 15хв, 15хв. Докладніше в розділі «Щоденне користування».

3. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
4. Протріть ганчіркою з мікрофібри, змоченою теплою водою з м'яким мийним засобом. Замініть аксесуари та опори полиць.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Функції приготування

	Підсвітка: Лампочка духової шафи
	Волога конвекція: Випічка
	Конвекція ПЛЮС : Рівномірне випікання, ніжність, сушіння, вологість під час готування
	Традиційне готування / **Каталіз**: Традиційне випікання, хрусткість, блискуча скоринка / Каталітичне очищення
	Нижній нагрів: Консервування їжі
	Вентилятор: Рівномірне випікання, ніжність, сушіння
	Великий гриль: Приготування тостів, гриль
	Турбо-гриль: Смаження м'яса, приготування запіканок, зарум'янювання
	Функція «Піца»: Випікання піци

5.2 Налаштування режиму приготування

1. Поверніть перемикач функцій приготування, щоб вибрати певну функцію.
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати температуру.
3. Після завершення готування поверніть ручки керування в положення «вимкнено», щоб вимкнути прилад.

5.3 Timer

1. Натисніть ⏲ кілька разів, щоб вибрати функцію годинника:

⏲ **Час доби**: встановлення, зміна або перевірка часу доби.

|→| **Тривалість**: встановлення часу роботи. Це можна зробити тільки після встановлення функції нагрівання та температури. Прилад автоматично вимикається після закінчення встановленого часу.

🔔 **Таймер**: встановлення зворотнього відліку.

2. +, — – натисніть, щоб встановити час.
3. Після закінчення встановленого часу лунає сигнал. Натисніть будь-яку кнопку.
4. За потреби поверніть перемикачі в положення «вимкнено».

Щоб скасувати функцію годинника, натисніть ⏲ кілька разів, доки не засвітиться його символ. Натисніть і утримуйте — доки на дисплеї не з'явиться **00:00**.

5.4 Конвекція ПЛЮС

Ця функція підвищує вологість під час готування.

1. Дайте приладу охолонути.
2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою (100 мл для випікання, 200 мл для смаження).



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

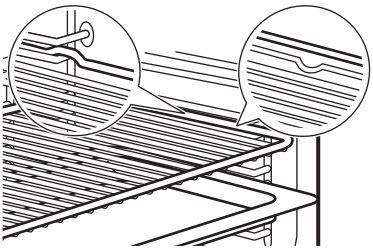
3. Установіть функцію: .
4. Поверніть ручку керування для встановлення температури.
5. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 5 хв для створення вологості.
6. Покладіть продукти всередину приладу. Не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування.
7. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій приготування в положення вимикання.

8. Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.
9. Коли прилад охолоне, видаліть залишки води із заглибини камери за допомогою м'якої ганчірки.

5.5 Аксесуари

Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що постачаються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. По додаткову інформацію зверніться до місцевого постачальника.

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Перевірте, чи торкається решітка задньої стінки духової шафи й чи ніжки спрямовані вниз. Невелике заглиблення зверху підвищує безпеку та забезпечує захист від перекидання. Обідок навкруги решітки не дає посуду зісковзнути з неї.



Якщо деко має нахил, розмістіть його в напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

Якщо на аксесуарі є напис, переконайтеся, що він повернений до вас.

Якщо використовується деко з отворами, помістіть під нього інше деко/піддон для збору крапель рідини.

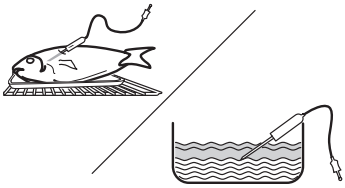
5.6 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

- °C — температура духової шафи. Вона повинна бути принаймні на 25°C вищою за температуру термощупа.
- — температура термощупа.

1. Вставте кінчик термощупа по центру шматка м'яса чи риби, за можливості в максимально товстій його частині. Для запіканок кінчик термощупа слід вставляти точно по центру в ущільненому шарі страви. Переконайтеся, що кінчик не торкається дна форми для випікання.



2. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Докладніше в розділі «Опис виробу».

Індикатор термощупа блимає.

3. Натисніть: + або — для встановлення температури термощупа. Можна задати температуру від 30°C до 99°C.
4. Установіть функцію приготування та, якщо потрібно, температуру духової шафи.

Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ. Можна продовжити готування для доброго просмаження продукту.

5. Вимкніть прилад.
6. Витягніть штекер термощупа з гнізда та дістаньте страву з приладу.

Температуру можна змінити будь-коли під час готування. Натисніть , щоб змінити встановлену температуру термощупа.

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

6.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Нумерація рівнів починається з дна духової шафи.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція приготування
°C	Температура
	Рівень полички
	Час готування (хв)
	Додаткова інформація

6.2 Волога конвекція

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

	°C			
Солодкі булочки, 12 шт.	175	3	40–50	1)
Булочки, 9 шт.	180	2	35–45	1)
Піца, заморожена, 0,35 кг	180	2	45–55	2)
Рулет із джемом	170	2	30–40	1)
Брауні	170	2	45–50	1)
Суфле, 6 шт.	190	3	45–55	3)
Бісквітні коржі	180	2	35–45	4)
Бісквітний торт	170	2	35–50	5)
Приварена риба, 0,3 кг	180	2	35–45	1)
Ціла риба, 0,2 кг	180	3	25–35	1)
Рибне філе, 0,3 кг	170	3	30–40	6)
Варене м'ясо, 0,25 кг	180	3	35–45	1)
Шашлик, 0,5 кг	180	3	40–50	1)
Печиво, 16 шт.	150	2	30–45	1)
Мигдальні тістечка, 20 шт.	180	2	45–55	1)
Мафіни, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Солона випічка, 16 шт.	170	2	35–45	1)
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	150	2	40–50	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	30–40	1)
Овочі, варені, 0,4 кг	180	2	35–45	1)
Вегетаріанський омлет	180	3	35–45	6)
Середземноморські овочі, 0,7 кг	180	4	35–45	1)

1) Використовуйте деко для випікання або глибоку жаровню.
2) Використовуйте комбіновану решітку.
3) Використовуйте шість керамічних формочок на решітці.
4) Використовуйте форму для коржа на решітці.
5) Використовуйте форму для випікання на решітці.
6) Використовуйте деко для піци на решітці.

6.3 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

		°C		
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	4	170	25 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 та 4	150 - 160	20 - 35	1)
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)

		°C		
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)				
	2	170	35 - 45	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 та 4	160	40 - 60	3) 2)
Пісочні хлібобулочні вироби				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 та 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тост				
	4	макс.	1 - 5	3) 2)

1) Використовуйте Деко для випічки.
2) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.
3) Використовуйте Комбінована решітка.

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Примітки щодо очищення

- Використовуйте розчин для очищення металевих поверхонь.
- Для видалення стійких плям використовуйте спеціальний очищувач для духових шаф.Не наносіть очищувач для духових шаф на каталітичні поверхні.
- Очистьте й перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духової шафи.
- Для видалення залишків накипу використовуйте рідкий мийний засіб, рекомендований виробником.
- Волога може конденсуватися всередині приладу або на скляних панелях дверцят. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладу попрацювати 10 хвилин перед приготуванням. Не тримайте продукти в приладі довше 20 хвилин.
- Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

7.2 Знімання опорних рейок

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.
4. Поверніть опорні рейки назад у вихідне положення. Повторіть дії в зворотному порядку.

Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

7.3 Каталітичне очищення

Вибрані ділянки камери покриті каталітичною емаллю, яка поглинає жир під час процесу каталітичного очищення. Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистьте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу.
4. Установіть функцію та температуру: 250°C

Тривалість: 1 год

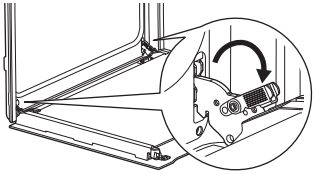
5. Після очищення поверніть перемикач функцій приготування в положення «вимкнено».
6. Коли прилад охолоне, очистьте дно духової шафи вологою м'якою ганчіркою.

7.4 Зняття та встановлення дверцят

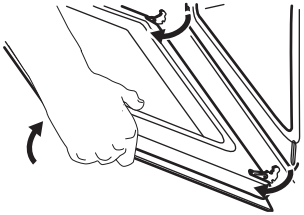
Для очищення, дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Не використовуйте прилад без скляних панелей.

1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.

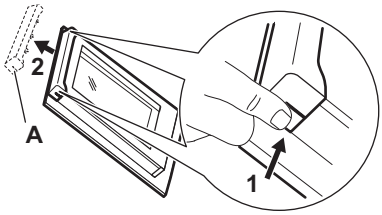
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



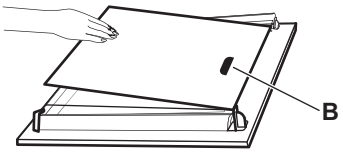
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення **A** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
7. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.



8. Очистьте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи.

Переконайтеся, що ви вставляєте скляні панелі назад у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Зона друку **B** (якщо є) повинна бути спрямована до внутрішньої частини духової шафи. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувок.

7.5 Заміна лампи

Від'єднайте прилад від мережі й зачекайте, поки він охолоне.

Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистьте скляний плафон.
3. Замініть лампу.
4. Установіть скляний плафон.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Деталі для сервісної служби зазначені на табличці з технічними даними, розташованій на передній рамі. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними.

Термощуп не працює. — Вилка Термощуп нещільно вставлена в гніздо.

Ущільнювач дверцят пошкоджено. — Не використовуйте прилад. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

На дисплеї відображається "00:00" або "12:00". — Сталося відключення електроенергії. Встановіть час доби

9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

9.1 Інформаційний листок виробу та характеристики виробу відповідно до Регламенту (ЄС) № 65/2014 та (ЄС) № 66/2014

Назва постачальника		Electrolux
Ідентифікатор моделі		EOD5F71X 949289356 EOD5F71Z 949289355 KODEC75Z2 949289357 KODEF75X2 949289354
Індекс енергоефективності		95.3
Клас енергоефективності		A
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування		0.95 кВт•год/цикл
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора		0.81 кВт•год/цикл
Кількість камер		1
Джерело нагрівання		Електроенергія
Місткість		72 л
Тип духової шафи		Вбудована духова шафа
Маса	EOD5F71X	27.7 кг
	EOD5F71Z	28.3 кг
	KODEC75Z2	28.3 кг
	KODEF75X2	28.3 кг

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN IEC 60350-1.

9.2 Вимоги щодо інформації за Регламентом (ЄС) № 2023/826

Споживання енергії в режимі очікування	0,8 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.

9.3 Поради щодо оптимізації

- Тримайте дверцята закритими під час приготування їжі та намагайтеся не відкривати їх часто.
- Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.
- Використовуйте металевий посуд або посуд темного кольору, що не відбиває світло.
- Пропускайте попереднє прогрівання, якщо це не потрібно.
- Скоротіть до мінімуму перерви між випіканням декількох страв.
- Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором (тільки на деяких моделях).
- Використовуйте залишкове тепло для підігрівання страв. Зменште температуру приладу до мінімуму приблизно за 3–10 хв до закінчення готування.
- Волога конвекція (тільки на деяких моделях) — ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тестування відповідно до IEC/EN 60350-1. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, щоб процедура не переривалася і прилад працював за оптимальних умов. Під час використанні цієї функції лампа вимикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.

10. 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.



CE

701140412-A-302026