Electrolux



EOD3H50BK

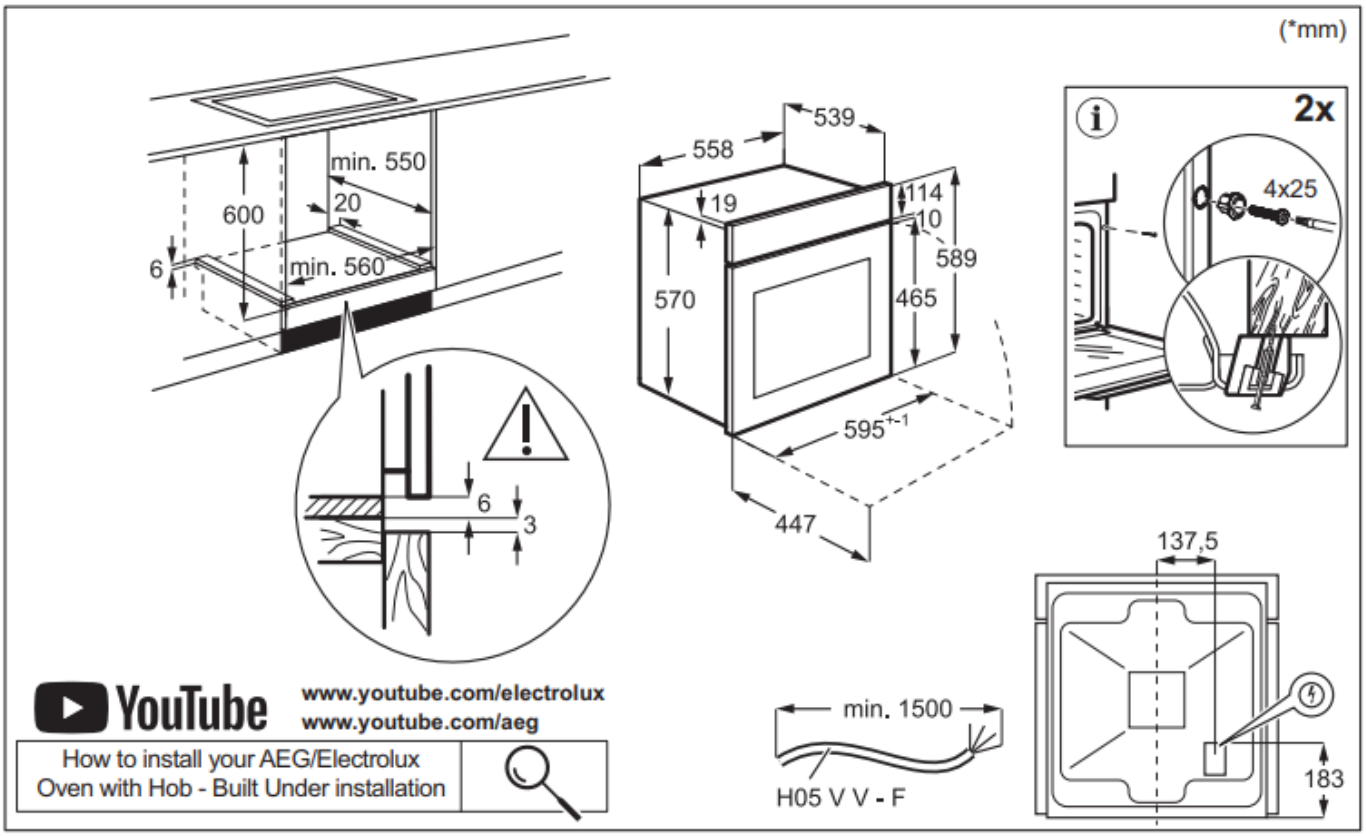
RU Руководство пользователя | **Духовой шкаф**

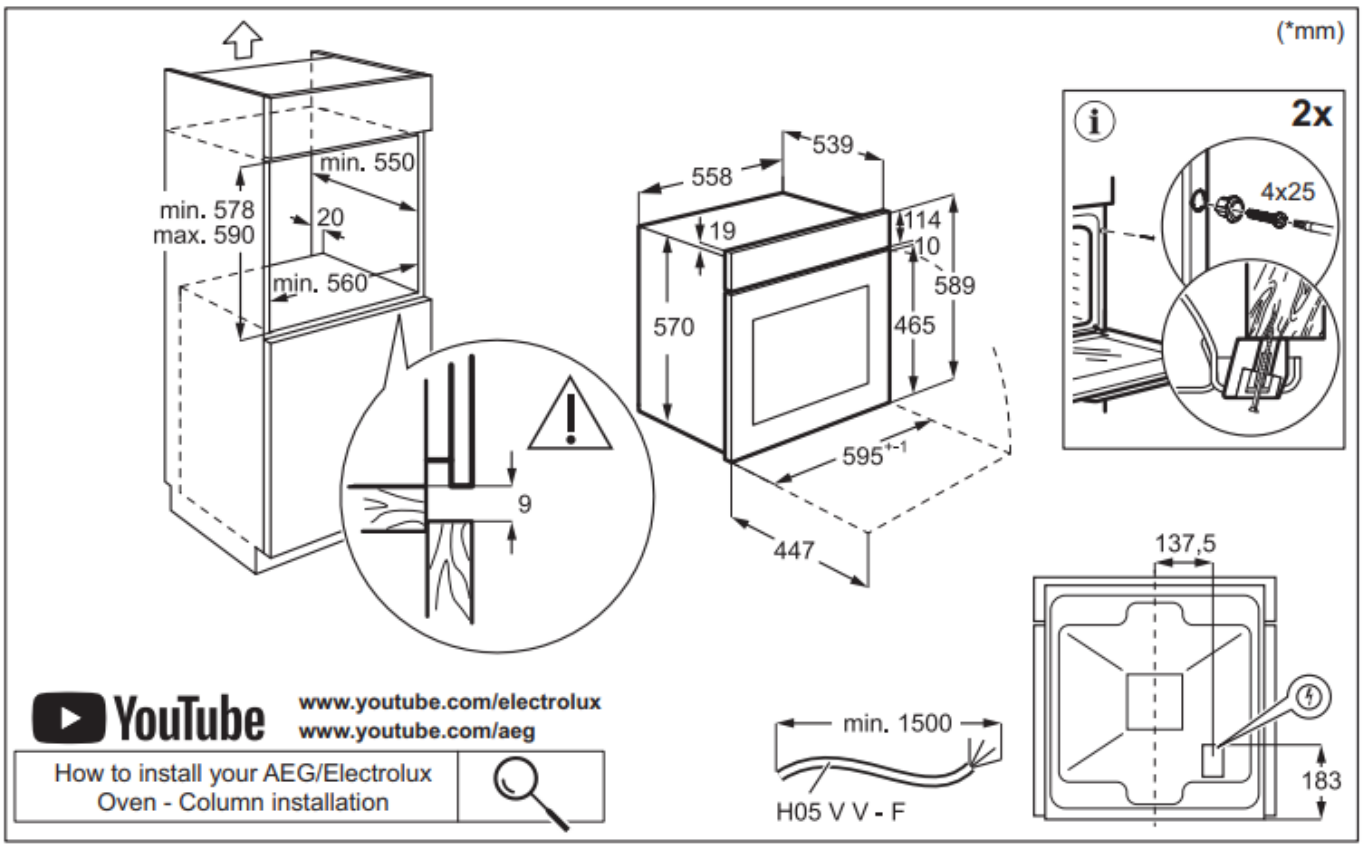
Добро пожаловать в мир Electrolux! Спасибо, что выбрали наше устройство.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

Содержание

1. БЕЗОПАСНОСТЬ....4
2. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА....10
3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ....10
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....11
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....11
6. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ....12
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ....13
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ....14
9. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ....14
10. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА....15
11. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....17
12. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ....18
13. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ....18
14. ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ....19

УСТАНОВКА


(*mm)
min. 550
20
600
6
min. 560
6
3
539
558
19
114
10
589
570
465
595+-1
447
2x
4x25
137,5
183
min. 1500
H05 V V - F
YouTube
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg
How to install your AEG/Electrolux
Oven with Hob - Built Under installation


(*mm)
min. 550
min. 578
max. 590
20
min. 560
9
539
558
19
114
10
589
570
465
595+-1
447
2x
4x25
137,5
183
min. 1500
H05 V V - F
YouTube
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg
How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

1. БЕЗОПАСНОСТЬ

Прежде чем приступить к установке и эксплуатации прибора, внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.
Производитель (поставщик, продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период): за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов; за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Ограничение группы пользователей

Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром и проинструктированы относительно безопасного и понятного использования прибора, а также возникающих в результате рисках. Детям запрещено играть с устройством. Дети не должны выполнять какие-либо действия по очистке или техническому обслуживанию, предназначенные для пользователя, если им не исполнилось 15 лет, и они не находятся под присмотром. Храните устройство и его шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте. Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание прибора без присмотра.
Прибор и его доступные части во время использования нагреваются. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования и во время остывания.
Если прибор оснащен устройством безопасности от детей, его следует активировать.

1.2 Общая безопасность

Если устройство было повреждено во время транспортировки, его нельзя подключать
Используйте прибор только для следующих целей: для приготовления еды и напитков; в домашних условиях и в закрытых помещениях жилых домов; на высоте до 4000 м над уровнем моря.
Не используйте прибор для следующих целей: с внешним таймером или пультом дистанционного управления.
Только квалифицированный персонал должен устанавливать данное устройство и заменять кабель. Не используйте прибор до его установки во встраиваемую конструкцию. Отключите прибор от источника питания перед выполнением любого технического обслуживания. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности поражения электрическим током.
Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
Прибор и его доступные части во время использования нагреваются.
Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам или поверхности камеры прибора.
Всегда используйте кухонные рукавицы, чтобы снять или вставить аксессуары/посуду.
Используйте термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный только для данного прибора.
Не используйте пароочиститель для чистки прибора. Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

1.3 Безопасная установка

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Устанавливать данное устройство должен только квалифицированный персонал!
Снимите всю упаковку.
Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
Всегда соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь. Не тяните прибор за ручку.
Установите прибор в безопасном и подходящем месте, соответствующем требованиям по установке.
Соблюдайте минимальное расстояние от других приборов и устройств.
Перед установкой прибора проверьте, открывается ли дверца прибора свободно.

1.4 Электрическое подключение

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск возгорания и поражения электрическим током!
Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным персоналом.
Прибор должен быть заземлен. Убедитесь, что параметры на паспортной табличке соответствуют электрическим характеристикам источника питания. Всегда используйте правильно установленную противоударную розетку.

Не используйте адаптеры с несколькими разъемами и удлинительные кабели. Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Не позволяйте сетевым кабелям прикасаться или приближаться к дверце прибора или нише под ним, особенно когда он работает или дверца горячая.
Подключайте вилку сетевого шнура к розетке только в конце установки. После установки убедитесь, что к сетевой вилке имеется доступ. Если розетка не закреплена, не подключайте вилку. Не тяните за сетевой кабель, чтобы отключить прибор. Всегда выдергивайте вилку из сети.
Полностью закройте дверцу прибора, прежде чем вставлять вилку шнура питания в розетку.
Как для элементов, находящихся под напряжением, так и для заизолированных частей, защита от поражения электрическим током должна быть закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было отсоединить без использования соответствующих инструментов.
Поврежденная изоляция или поврежденный сетевой кабель представляют серьезную угрозу. Никогда не допускайте контакта шнура питания с горячими частями устройства или источниками тепла, а также с предметами с острыми концами или острыми краями.
Никогда не перегибайте, не сдавливайте и не модифицируйте соединительный кабель.
Если прибор или сетевой кабель повреждены, немедленно вытащите вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.
Используйте только правильные изолирующие устройства: защитные выключатели, предохранители (предохранители винтового типа извлекаются из держателя), устройства защиты от утечки на землю и контакторы. Электрическая установка должна иметь изолирующее устройство, позволяющее отключить прибор от сети на всех полюсах.
Устройство оснащено шнуром питания.

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

Сечение кабеля зависит от общей мощности, указанной на заводской табличке. Также можно ознакомиться с таблицей:

Общая мощность (Вт)	**Сечение провода (мм²)**
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (зелено-желтый) должен быть на 2 см длиннее коричневого фазного провода и синего нейтрального провода.

1.5 Безопасное использование

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва!
Не изменяйте технические характеристики этого прибора.
Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Выключайте прибор после каждого использования.
Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время его работы. Горячий воздух может выйти наружу.
Вода в горячей камере духовки может привести к образованию горячего пара. Никогда не наливайте воду в горячую камеру духовки.
Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в камере духовки. Если внутри прибора появился дым, выключите прибор или отсоедините его от сети и оставьте дверцу закрытой, чтобы погасить пламя. Пищевые остатки, жир или соус могут загореться.
При открытии двери создается сквозняк. Бумага для выпечки может коснуться нагревательных элементов и загореться. При предварительном разогреве духовки и выпечке никогда не кладите бумагу для выпечки на аксессуары, не закрепив ее. Всегда обрезайте бумагу для выпечки соответствующим образом и прижимайте ее формой.
Не пользуйтесь прибором мокрыми руками или при контакте с водой.
Не оказывайте давления на открытую дверь. Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения вещей. Осторожно открывайте дверцу прибора. Использование ингредиентов со спиртом может привести к образованию смеси спирта и воздуха.
Не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор при открытии дверцы. Не кладите легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, внутри, рядом или на приборе.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск повреждения прибора!
Чтобы предотвратить повреждение или изменение цвета эмали: не ставьте посуду или другие предметы в прибор непосредственно на дно; не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры прибора; не наливайте воду в горячий прибор; не оставляйте в приборе посуду и продукты после завершения приготовления; будьте осторожны при снятии или установке аксессуаров.
Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу прибора.
Для выпечки пирогов используйте глубокие формы (фруктовые соки оставляют пятна, которые могут остаться навсегда).
Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора. Если прибор установлен за мебельной панелью (например, дверью), убедитесь, что дверца никогда не закрывается во время работы прибора. Тепло и влага могут накапливаться за закрытой мебельной панелью и вызывать последующее повреждение прибора, корпуса или пола. Не закрывайте мебельную панель до тех пор, пока прибор полностью не остынет после использования.
Поцарапанное стекло или дверца прибора могут разбиться. Не используйте для чистки стекла дверцы духовки абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность.
Устройство и его части, к которым можно прикасаться, могут иметь острые края. Будьте осторожны при использовании и чистке. По возможности надевайте защитные перчатки.
Петли дверцы прибора перемещаются при открытии и закрытии дверцы, поэтому существует риск защемления. Не прикасайтесь к петлям.
Не позволяйте детям играть с упаковкой, особенно с фольгой. Они могут проглотить или подавиться мелкими деталями, что может привести к удушью. Храните мелкие детали в недоступном для детей месте. Детям нельзя разрешать играть с мелкими деталями.

1.5 Галогенная лампа (в зависимости от модели вашего прибора)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва!
Лампы в камере духовки сильно нагреваются. Существует риск ожогов даже в течение некоторого времени после выключения устройства.
Не прикасайтесь к стеклянной крышке. Избегайте контакта с кожей при очистке.
При замене лампы контакты патрона лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током. Дополнительно вытащите вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

1.6 Безопасная чистка и обслуживание

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травмы, возгорания или повреждения прибора!
Перед техническим обслуживанием выключите прибор и выньте вилку шнура питания из розетки. Убедитесь, что прибор холодный. Существует риск того, что дверные стеклянные панели могут разбиться. Немедленно замените дверные стеклянные панели, если они повреждены. Обратитесь в службу поддержки клиентов.
Будьте осторожны, снимая дверцу прибора. Дверь тяжелая!
Регулярно очищайте прибор, чтобы предотвратить ухудшение материала поверхности. Очищайте прибор влажной мягкой тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные материалы, абразивные чистящие салфетки, растворители или металлические предметы. Если вы используете спрей для чистки духовки, следуйте инструкциям по безопасности, указанным на его упаковке.

1.7 Пиролитическая очистка (в зависимости от модели вашего прибора)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм/пожаров/химических выбросов (дыма) в пиролитическом режиме!
Перед проведением пиролитической очистки и предварительного нагрева уберите/извлеките из камеры духовки: любые остатки пищи, отложения масла или жира; любые съемные предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д.), особенно кастрюли, сковородки, противни, посуду и с антипригарным покрытием и т.д.
Антипригарные поверхности кастрюль, сковородок, противней, посуды и т.д. могут быть повреждены в результате высокотемпературной пиролитической очистки во всех пиролитических духовках, а также могут стать источником вредных паров низкой концентрации.
Внимательно прочтите все инструкции по пиролитической очистке.
Не подпускайте детей к прибору во время пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.

Не подпускайте домашних животных к прибору во время и после пиролитической очистки и первоначального предварительного нагрева. Маленькие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к изменениям температуры и выделяемым газам.
Пиролитическая очистка – это высокотемпературная операция, которая может привести к выделению паров от остатков готовки и строительных материалов, поэтому рекомендуется: обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки; обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного нагрева.
Не проливайте и не наносите воду на дверцу духовки во время и после пиролитической очистки, чтобы не повредить стеклянные панели.

1.8 Приготовление на пару (в зависимости от модели вашего прибора)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность ожогов и повреждения прибора!
Выпущенный пар может вызвать ожоги: будьте осторожны, открывая дверцу прибора, когда функция активирована. Пар может выйти. Осторожно открывайте дверцу прибора после приготовления на пару.

1.9 Микроволны (в зависимости от модели вашего прибора)

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВАЖНУЮ ИНФОРМАЦИЮ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

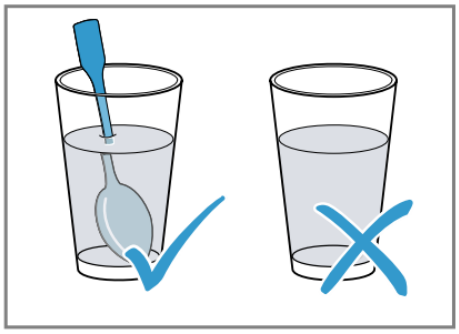
⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность возгорания!
Использование прибора не по назначению опасно и может привести к повреждению. Например, нагретые тапочки или подушки, наполненные зерном или крупой, могут загореться даже через несколько часов.
Никогда не сушите продукты или одежду с помощью прибора. Никогда не нагревайте в приборе тапочки, подушки, наполненные зерном или крупой, губки, влажные тряпки и т.д.
Используйте прибор только для приготовления пищи и напитков.
Продукты питания, их упаковка и контейнеры могут загореться.
Никогда не разогревайте пищу в термоизолированной упаковке. Никогда не разогревайте пищу в контейнерах из пластика, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов без присмотра.
Ни при каких обстоятельствах не устанавливайте слишком высокую мощность микроволновой печи или слишком длительное время нагрева. Следуйте инструкциям в руководстве пользователя.
Ни при каких обстоятельствах не сушите продукты с помощью микроволновой печи.
Не разогревайте и не размораживайте продукты с низким содержанием воды, такие как хлеб, на слишком высокой мощности или слишком долго.
Растительное масло может воспламениться. Ни при каких обстоятельствах не разогревайте растительное масло в микроволновой печи отдельно.
Предметы или посуда, хранящиеся в печи, могут воспламениться. Перед использованием прибора убедитесь, что в печи нет предметов или посуды, непригодных для использования в микроволновой печи.
Не используйте камеру печи для хранения легковоспламеняющихся предметов, кухонной утвари, продуктов питания или подобных предметов, когда микроволновая печь не используется.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Риск взрыва!
Жидкости или продукты в плотно закрытых контейнерах могут слегка взорваться.
Никогда не нагревайте жидкости или продукты в плотно закрытых контейнерах.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Риск ожогов!
Продукты в скорлупе, кожуре или оболочке могут разбрызгиваться во время или после нагревания.
Никогда не готовьте яйца в скорлупе и не разогревайте сваренные вкрутую яйца в скорлупе. Никогда не готовьте морепродукты. Для жареных или стеклянных яиц сначала проткните желток. Кожура таких продуктов, как яблоки, помидоры, картофель или колбаски, может потрескаться. Проткните кожуру перед нагреванием.
В детском питании тепло распределяется неравномерно.
Никогда не нагревайте детское питание в закрытых контейнерах. Всегда снимайте крышку или соску. Хорошо перемешайте или встряхните после нагревания. Проверяйте температуру пищи перед тем, как давать ее ребенку.
Нагретая пища выделяет тепло. Контейнер может быть горячим.
Всегда используйте прихватки, чтобы вынимать посуду или аксессуары из духовки.
Нагревание продуктов в герметичной упаковке может привести к разрыву упаковки.
Всегда следуйте инструкциям на упаковке. Всегда используйте прихватки, чтобы вынимать продукты из духовки.
Доступные части нагреваются во время использования.
Не прикасайтесь к горячим частям. Держите детей подальше.

Функция сушки на максимальной мощности в режиме только микроволны также автоматически включает нагревательный элемент и нагревает духовку. Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям внутри духовки или нагревательным элементам. Держите детей подальше.
Использование прибора не по назначению опасно. Слишком горячие тапочки, подушки, наполненные зерном или шелухой, влажные тряпки и тому подобное могут вызвать ожоги.
Никогда не сушите продукты или одежду с помощью прибора. Никогда не нагревайте тапочки, подушки, наполненные зерном или шелухой, губки, влажные тряпки и т.д. в приборе. Прибор следует использовать только для приготовления пищи и напитков.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность ожогов!
При нагревании жидкостей может произойти задержка кипения. Это означает, что точка кипения достигается без типичного образования пузырьков воздуха. Будьте осторожны даже при малейшем встряхивании емкости.
Горячая жидкость может внезапно выкипеть и разбрызгаться.
При нагревании жидкостей всегда кладите ложку в емкость. Это предотвратит задержку кипения.



⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность травмы!
Неподходящая посуда может треснуть. Фарфоровая или керамическая посуда может иметь мелкие поры в ручках или крышках. За этими отверстиями находится полость. Влага, попадающая в эту полость, может привести к растрескиванию емкости.
Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
Металлическая посуда и контейнеры, или контейнеры с металлическими компонентами, могут вызвать искрение при использовании только в режиме микроволн. Это повредит прибор. Никогда не используйте металлические контейнеры в режиме только микроволны. Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, или используйте режим микроволн в сочетании с режимом нагрева.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Опасность поражения электрическим током!
Прибор работает при высоком напряжении. Снимать корпус запрещено.

⚠ **ВНИМАНИЕ** – Риск серьезных травм!
Недостаточная чистка может повредить поверхность прибора, сократить срок его службы и привести к опасным ситуациям, таким как утечка микроволнового излучения.
Регулярно чистите прибор и немедленно удаляйте остатки пищи. Убедитесь, что рабочая камера, уплотнитель дверцы, сама дверца и петли всегда чистые.
Никогда не используйте прибор, если дверца рабочей камеры или уплотнитель дверцы повреждены. Микроволновое излучение может вытекать из прибора.
Никогда не используйте прибор, если дверца рабочей камеры, уплотнитель дверцы или пластиковая рама повреждены. Ремонт должен производиться только сервисным центром. Микроволновое излучение исходит от приборов без защитного кожуха. Никогда не снимайте защитный кожух.
Для технического обслуживания или ремонта обратитесь в сервисный центр.

1.10 Внутреннее освещение

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск поражения электрическим током!
Что касается лампы(-й) внутри этого продукта и ламп, продаваемых отдельно: Эти лампы предназначены для того, чтобы выдерживать экстремальные физические условия в бытовых приборах, такие как температура, вибрация, влажность, или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии устройства. прибор. Они не предназначены для использования в других целях и не подходят для освещения бытовых помещений. Используйте только лампы с одинаковыми характеристиками.

1.11 Утилизация

Утилизация прибора проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами. Отключите прибор от электросети. Отрежьте сетевой кабель рядом с прибором и утилизируйте его. Снимите дверную защелку, чтобы дети или домашние животные не оказались зажатыми в приборе.

1.12 Условия хранения

Хранение бытовой техники требует сухих, закрытых помещений, защищенных от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

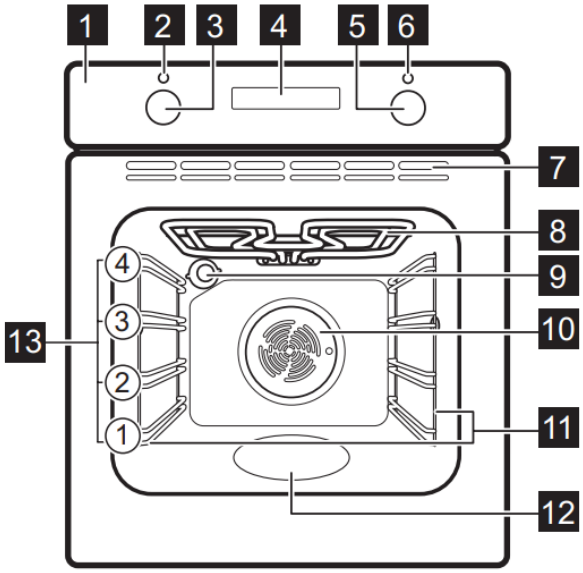
Оптимальная температура — от 10 до 30°C, влажность — не более 75 %.

Основные условия хранения (длительное или складское)

- Окружающая среда: Помещения должны быть крытыми (дома, квартиры, отапливаемые склады). Избегайте неотапливаемых гаражей зимой (риск конденсата при включении).
- Упаковка: Рекомендуется хранить технику в оригинальной упаковке для защиты от пыли и механических повреждений.

2. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.1 Общая информация



1 Панель управления
2 Индикатор/символ питания
3 Ручка выбора функции приготовления
4 Дисплей
5 Ручка управления (температура)
6 Индикатор/символ температуры
7 Вентиляционные отверстия охлаждающего вентилятора
8 Нагревательный элемент
9 Лампа
10 Вентилятор
11 Направляющие противней, съемные
12 Полость камеры - резервуар для системы очистки воды
13 Уровни размещения блюд

2.2 Аксессуары

• **Решетка**

Для форм для выпечки, жаровен, противней и посуды для выпечки.

• **Глубокий противень**

Для выпечки теста и мяса, а также для сбора жира.

• **Телескопические направляющие**

Для легкой установки и снятия решеток и противней.

3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

3.1 Включение и выключение прибора

Чтобы включить прибор:

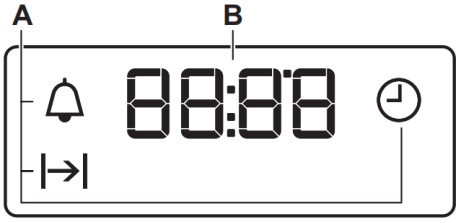
1. Нажмите на эти ручки. Ручка выдвинется.
2. Поверните ручку выбора функций приготовления, чтобы выбрать функцию.
3. Поверните ручку управления, чтобы отрегулировать настройки.

Поверните ручку выбора функций приготовления в положение «выкл.», чтобы выключить прибор 0.

3.2 Сенсорные поля/кнопки

—	Установка времени.
🕐	Установка функции часов.
+	Установка времени.

3.3 Экран



A. Функции часов
B. Таймер

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

⚠ **ВНИМАНИЕ**! См. раздел по безопасности.

4.1 Установка времени

После первого подключения прибора к электросети дождитесь, пока на дисплее не отобразится «12:00».

1. +, — – нажмите, чтобы установить время.
2. ⏲ – нажмите для подтверждения или подождите 5 секунд, пока установленное время автоматически сохранится.

4.2 Предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием прибора и перед приготовлением пищи предварительно разогрейте пустой прибор. Прибор может издавать неприятный запах и дым.

Проветривайте помещение во время предварительного разогрева.

1. Извлеките из прибора все принадлежности и направляющие.
2. Выберите функцию . Установите максимальную температуру. Оставьте прибор включенным на 1 час.
3. Выберите функцию . Установите максимальную температуру. Оставьте прибор включенным на 15 минут.
4. Выберите функцию . Установите максимальную температуру. Оставьте прибор включенным на 15 минут.
5. Выключите прибор и подождите, пока он остынет.
6. Протирайте устройство и аксессуары только салфеткой из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством.
7. Верните аксессуары и съемные направляющие на место.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ**! См. раздел по безопасности.

5.1 Функции выпечки

	**Освещение духовки** Для включения освещения.
	**Конвекционная выпечка** Для жарки мяса или выпечки мясных и кондитерских изделий, требующих равномерной температуры на нескольких уровнях, без переноса запахов.
	**Влажная конвекция** Эта функция позволяет экономить электроэнергию при выпечке. При использовании этой функции температура внутри прибора может отличаться от заданной. Мощность нагрева может быть снижена. Подробнее см. в разделе «Ежедневное использование» в разделе «Примечания к функции: Влажная конвекция».
	**Конвекция PLUS / Очистка водой** Для повышения влажности во время выпечки. Для достижения правильного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Для сохранения сочности при разогреве. Подробнее о функции: Очистка водой см. в разделе «Обслуживание и чистка».
	**Верхний/нижний нагрев** Для выпечки тортов на одном уровне и сушки продуктов.

	**Нижний нагрев** Для выпечки пирогов с хрустящей корочкой и пастеризации продуктов.
	**Конвекция** Для запекания мяса и выпечки. Установите температуру ниже, чем для обычной выпечки, так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духовки.
	**Быстрый гриль** Для приготовления на гриле тонких порций продуктов в больших количествах и поджаривания хлеба.
	**Турбо-гриль** Для запекания крупных кусков мяса или птицы с костями на одной решетке. Для выпекания запеканок и подрумянивания.

5.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

Эта функция была использована для подтверждения соответствия требованиям энергоэффективности и экодизайна (согласно директивам ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Испытания проводились в соответствии со стандартом: IEC/EN 60350-1.

Дверца духового шкафа должна быть закрыта во время приготовления, чтобы не прерывать работу и обеспечить максимально возможную энергоэффективность.

Инструкции по приготовлению можно найти в разделе «Советы и рекомендации» в разделе «Влажная конвекция». Общие рекомендации по экономии энергии можно найти в разделе «Энергоэффективность» в разделе «Советы по энергосбережению».

5.3 Выбор функции выпечки

1. Поверните ручку выбора функции приготовления, чтобы выбрать функцию приготовления.
2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать температуру.
3. После завершения приготовления поверните ручки в положение «выкл.», чтобы выключить прибор.

5.4 Настройка функции: Конвекция PLUS

Эта функция увеличивает влажность во время выпечки.

⚠ **ВНИМАНИЕ**! Риск ожогов и повреждения прибора.

1. Убедитесь, что прибор холодный.
2. Наполните камеру водопроводной водой.



Максимальный объем камеры — 250 мл. Не заполняйте камеру во время выпечки или когда прибор горячий.

3. Выберите функцию: .
4. Поверните ручку управления, чтобы установить температуру.
5. Для создания влажности предварительно прогрейте пустой прибор в течение 10 минут.
6. Поместите продукты в прибор. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.
7. Поверните ручку выбора функций приготовления в положение «выкл.», чтобы выключить прибор.
8. Осторожно открывайте дверцу после завершения приготовления. Выходящий пар может вызвать ожоги.
9. Убедитесь, что прибор холодный. Удалите оставшуюся воду из камеры.

6. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

6.1 Вентилятор охлаждения

Вентилятор охлаждения автоматически включается во время использования прибора, поддерживая низкую температуру поверхности. После выключения прибора вентилятор охлаждения может продолжать работать до его охлаждения.

6.2 Защитный термостат

Неисправность духовки или повреждение ее компонентов могут привести к опасному перегреву. Для предотвращения этого духовка оснащена защитным термостатом, который автоматически отключает питание при необходимости. Духовка автоматически включится при снижении температуры.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов

	**Текущее время** Установка, изменение или проверка текущего времени.
	**Продолжительность** Настройка времени работы устройства.
	**Таймер** Установка обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу устройства. Эта функция может быть включена в любое время - в том числе, когда устройство выключено.

7.2 Настройка: Текущее время

1.  – нажмите несколько раз, чтобы изменить текущее время.  – мигает.
2. , – нажмите, чтобы установить время.

Примерно через 5 секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время.

 – мигает после подключения прибора к электросети, после отключения электроэнергии или если таймер не установлен. , – нажмите, чтобы установить время.

7.3 Настройка: Продолжительность

1. Установите функцию выпечки и температуру.
2.  – нажмите несколько раз.  – мигает.
3. , – нажмите, чтобы установить продолжительность.

По истечении установленного времени на дисплее отобразится . – мигает. Раздастся звуковой сигнал, и прибор выключится.

4. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.
5. Поверните ручки в положение «выкл.».

7.4 Настройка: Таймер

1.  – нажмите несколько раз.  – мигает.
2. , – нажмите, чтобы установить время.

Через 5 секунд функция запустится автоматически. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.

3. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.
4. Поверните ручки в положение «выкл.».

7.5 Отмена Функций часов

1.  – нажмите несколько раз, пока символ таймера не начнет мигать.
2. Нажмите и удерживайте .

Функция таймера отключится через несколько секунд.

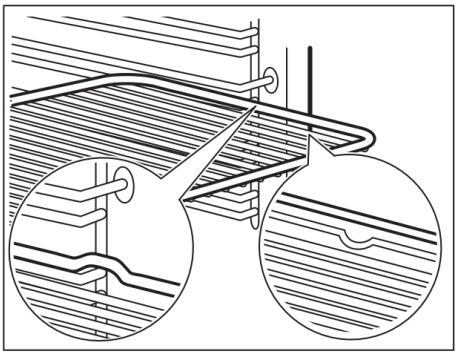
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

⚠ **ВНИМАНИЕ**! См. раздел по безопасности.

8.1 Вставка аксессуаров

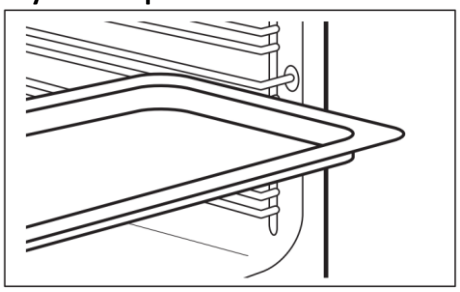
Небольшой выступ в верхней части служит для дополнительной безопасности.
Углубления также предотвращают опрокидывание. Высокий бортик вокруг решетки предотвращает соскальзывание форм.

Решетка



Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что ножки направлены вниз.

Глубокий противень



Вставьте противень между направляющими.

9. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

9.1 Рекомендации по выпечке

Указанные в таблицах температуры и время приготовления являются лишь рекомендациями. Они зависят от рецептов, а также качества и количества используемых ингредиентов.
Этот прибор может выпекать или поджаривать продукты иначе, чем предыдущий. В следующих инструкциях приведены рекомендуемые температура, время выпекания и настройки уровня духовки для определенных типов продуктов.
Уровни духовки измеряются от дна духовки.
Если настройки для конкретного рецепта отсутствуют, найдите настройки для похожего блюда.
Советы по энергосбережению приведены в разделе «Энергоэффективность».

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Функция выпечки
°C	Температура
	Аксессуары
	Уровень размещения блюд
	Время выпечки (мин)

9.2 Влажная конвекция – рекомендуемые аксессуары

Используйте темные формы для выпечки и контейнеры с матовым покрытием. Они лучше поглощают тепло, чем светлая посуда с глянцевым покрытием.

- **Противень для пиццы** – темный, матовый, диаметр 28 см
- **Посуда для выпечки** – темная, матовая, диаметр 26 см

• **Рамекины** – керамические, диаметр 8 см, высота 5 см
• **Форма для тарта** – темная, матовая, диаметр 28 см

9.3 Влажная конвекция

Для достижения наилучших результатов следуйте рекомендациям, приведенным в таблице ниже.

		°C		
Сладкие булочки, 12 шт	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	35 - 40
Булочки, 9 шт	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	35 - 40
Пицца, замороженная, 0,35 кг	решетка	220	2	35 - 40
Швейцарский рулет	противень для выпечки или глубокий противень	170	2	30 - 40
Брауни	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	30 - 40
Суфле, 6 шт	керамические формочки на решетке	200	3	30 - 40
Основа для бисквитного тарта	форма для тарта на решетке	170	2	20 - 30
Бисквит королевы Виктории	посуда для выпечки на решетке	170	2	35 - 45
Вареная рыба, 0,3 кг	противень для выпечки или глубокий противень	180	3	35 - 45
Целая рыба, 0,2 кг	противень для выпечки или глубокий противень	180	3	35 - 45
Филе рыбы, 0,3 кг	противень для выпечки пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Вареное мясо, 0,25 кг	противень для выпечки или глубокий противень	200	3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	противень для выпечки или глубокий противень	200	3	25 - 35
Печенье, 16 шт	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	20 - 30
Макаруны, 20 шт	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	40 - 45
Кексы, 12 шт	противень для выпечки или глубокий противень	170	2	30 - 40
Пирожные пикантные, 16 шт	противень для выпечки или глубокий противень	170	2	35 - 45
Песочное печенье, 20 шт	противень для выпечки или глубокий противень	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт	противень для выпечки или глубокий противень	170	2	20 - 30
Вареные овощи, 0,4 кг	противень для выпечки или глубокий противень	180	3	35 - 40
Вегетарианский омлет	противень для выпечки пиццы на решетке	200	3	30 - 45
Средиземноморские овощи, 0,7 кг	противень для выпечки или глубокий противень	180	4	35 - 40

10. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

⚠ **ВНИМАНИЕ**! См. раздел по безопасности.

10.1 Рекомендации по очистке

Чистящие средства

• Протирайте переднюю часть прибора только салфеткой из микрофибры, смоченной теплой водой с мягким моющим средством. Очистите и осмотрите уплотнитель дверцы вокруг рамки духовки.
• Используйте чистящий раствор для очистки металлических поверхностей.
• Удаляйте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

• Очищайте внутреннюю часть прибора после каждого использования. Скопление жира или других загрязнений может привести к возгоранию.
• Внутри прибора или на стекле дверцы может образовываться конденсат. Чтобы уменьшить образование конденсата, дайте прибору поработать 10 минут перед приготовлением.

Не оставляйте приготовленную пищу в приборе более 20 минут. После каждого использования протирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

Аксессуары

• Очищайте все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Для чистки используйте только салфетку, смоченную теплой водой с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
• Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы для очистки аксессуары с антипригарным покрытием.

10.2 Очистка полости камеры

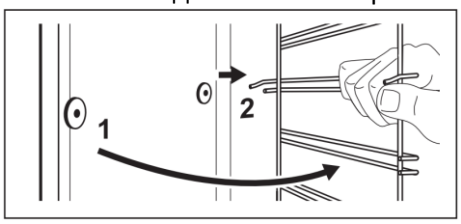
Очистите полость камеры, чтобы удалить накипь после приготовления на пару.

ⓘ При использовании функции: Конвекция PLUS очищайте духовку каждые 5 - 10 циклов приготовления.

1. Налейте в камеру духовки 250 мл белого уксуса или лимонной кислоты.
Используйте уксус с максимальной кислотностью 6% без каких-либо добавок.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре для растворения известкового налета.
3. Промойте камеру духовки теплой водой и мягкой тканью.

10.3 Снятие направляющих

Чтобы очистить духовку, снимите направляющие.
1. Выключите прибор и подождите, пока он остынет.
2. Снимите переднюю часть направляющих противней с боковой стенки.
3. Снимите заднюю часть направляющих противней с боковой стенки и полностью снимите их.



4. Установите направляющие в обратном порядке. Установочные штифты на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

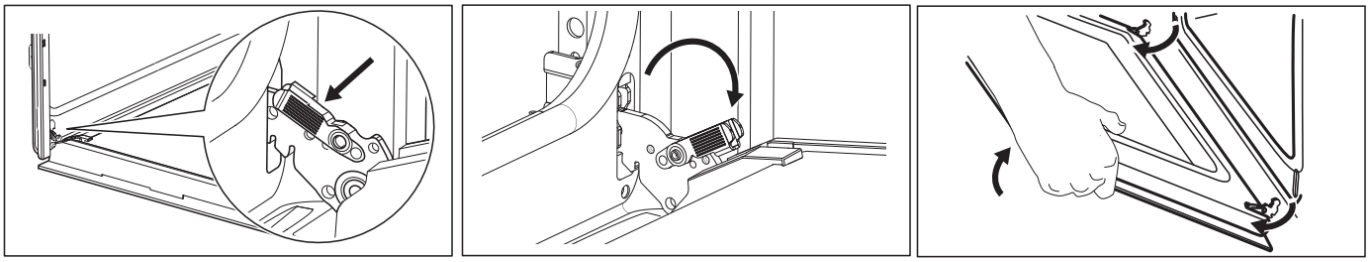
10.4 Очистка водой

В процессе очистки используется вода для удаления жира и остатков пищи из духовки.
1. Налейте 150 мл воды в камеру духовки.
2. Выберите функцию .
3. Установите температуру 90 °C.
4. Оставьте прибор включенным на 30 минут.
5. Выключите прибор.
6. Подождите, пока прибор остынет. Протрите камеру духовки мягкой тканью.

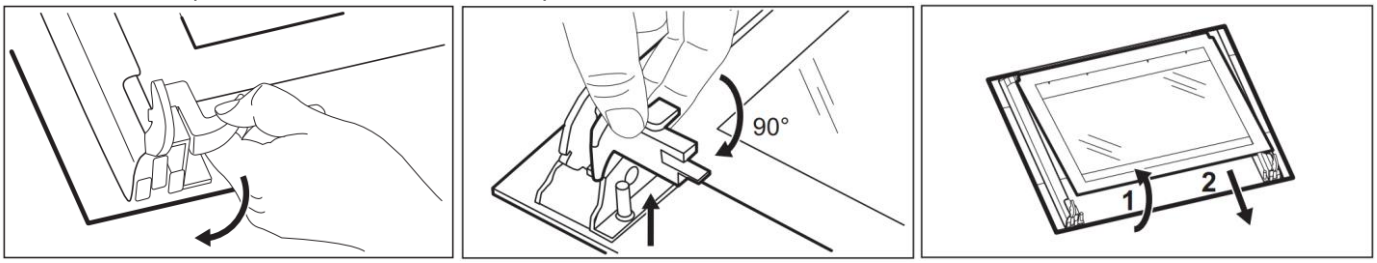
10.5 Снятие и установка дверцы

Дверца духового шкафа состоит из двух стеклянных панелей. Дверцу и внутренние стеклянные панели можно снять для очистки. Перед снятием стеклянных панелей ознакомьтесь с инструкцией «Снятие и установка дверцы».

⚠ **ВНИМАНИЕ**! Не используйте прибор без стеклянных панелей.
1. Полностью откройте дверцу и возьмитесь за обе петли.
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.
3. Закройте дверцу духового шкафа, переместив ее в первое открытое положение.
Затем поднимите и потяните дверцу на себя, чтобы снять ее с крепления.

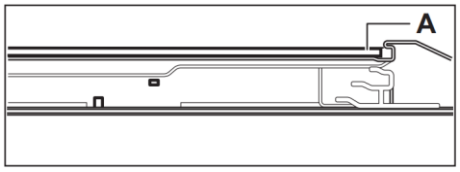


4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью, и отпустите фиксатор, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.
5. Поверните крепежные элементы на 90° и снимите ее с крепления.
6. Сначала осторожно поднимите стеклянную панель, а затем снимите ее.



7. Вымойте стеклянные панели мыльной водой. Тщательно высушите стекло. Не мойте стекло в посудомоечной машине.

8. После очистки установите стекло и дверцу духовки на место.
Если дверца установлена правильно, вы услышите щелчок при закрытии защелок.
Установите дверную рамку правильно (должен быть слышен щелчок).
Убедитесь, что внутренняя стеклянная панель **A** правильно установлена в пазы.



10.6 Замена лампочки

⚠ **ВНИМАНИЕ**! Опасность поражения электрическим током.
Лампочка может быть горячей.
1. Выключите прибор и подождите, пока он остынет.
2. Отключите прибор от сети.
3. Положите ткань на дно духовки.

Заднее освещение
1. Поверните стеклянный колпак, чтобы снять его.
2. Очистите стеклянный колпак.
3. Замените лампочку на новую, термостойкую до 300 °C.
4. Установите стеклянный колпак на место.

11. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ **ВНИМАНИЕ**! См. раздел по безопасности.

11.1 что делать, когда...

В случаях, не включенных в таблицу, обратитесь в сервисный центр.

Проблема	**Причина и решение**
Устройство не нагревается.	Перегорел предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному электрику.
Уплотнение двери повреждено.	Не используйте устройство. Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее отображается индикация «12.00».	Произошло отключение электроэнергии. Установка текущего времени.
Вода вытекает из полости камеры.	В полость камеры было налито слишком много воды. Выключите прибор и убедитесь, что он остыл. Вытрите воду тканью или губкой. Добавьте необходимое количество воды. См. раздел «Ежедневное использование», раздел «Настройка функции «Конвекция PLUS»».
Неудовлетворительный эффект выпечки с помощью функции: Конвекция PLUS.	Полость камеры не заполнена водой. Добавьте необходимое количество воды. См. раздел «Ежедневное использование», раздел «Настройка функции «Конвекция PLUS»».
Освещение не работает.	Перегорела лампочка освещения. Замените лампочку. См. раздел «Обслуживание и чистка», раздел «Замена лампочки».

11.2 Сервисные данные

Если вы не можете решить проблему самостоятельно, обратитесь к дилеру или в сервисный центр.
Информация, необходимая для сервисного обслуживания, указана на заводской табличке. Заводская табличка расположена на передней раме прибора. Она видна при открытой дверце. Не снимайте заводскую табличку с прибора.

Рекомендуем записать здесь следующую информацию:

Модель (MOD.):
Номер продукта (PNC)
Серийный номер (S.N.)

12. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

12.1 Информационная карта продукта и информация о продукте в соответствии с правилами ЕС по этикеткам энергоэффективности и экодизайну

Имя поставщика	Electrolux
Идентификационные данные модели	EOD3H50BK 944068225
Индекс энергоэффективности	95,1
Класс энергоэффективности	A
Энергопотребление при стандартной нагрузке, обычный режим	0,89 кВтч/цикл
Энергопотребление при стандартной нагрузке, режим принудительной вентиляции	0,78 кВтч/цикл
Количество камер	1
Источники тепла	Электричество
Емкость	65 л
Тип духового шкафа	Встроенная духовка
Масса	28,0 кг

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

12.2 Информация о продукте для потребляемой мощности и максимального времени для достижения соответствующего режима низкого энергопотребления

Потребление электроэнергии в режиме ожидания	0,8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода устройства в соответствующий режим низкого энергопотребления	20 мин

12.3 Советы по энергосбережению

Следующие советы помогут вам сэкономить электроэнергию при использовании прибора.

Убедитесь, что дверца закрыта во время работы. Не открывайте дверцу слишком часто во время выпечки.

Убедитесь, что уплотнитель дверцы чистый и правильно расположен.

Использование металлической посуды и темных, неотражающих форм и контейнеров для выпечки увеличивает экономию энергии.

Не разогревайте прибор перед приготовлением, если это не указано отдельно.

При приготовлении нескольких блюд максимально сократите интервалы между выпечками.

Выпечка с конвекцией

По возможности используйте функцию конвекции для экономии энергии.

Остаточное тепло

При выпечке более 30 минут уменьшите температуру прибора до минимума за 3 - 10 минут до окончания приготовления. Остаточное тепло внутри прибора продолжит готовиться.

Используйте остаточное тепло для поддержания температуры или подогрева других блюд.

Поддержание температуры блюд

Выберите минимально возможную температуру, чтобы использовать остаточное тепло и поддерживать блюда в тепле.

Влажная конвекция

Эта функция экономит энергию при выпечке.

13. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, отмеченные символом , необходимо утилизировать. Поместите упаковку устройства в соответствующий контейнер для переработки. Пожалуйста, убедитесь, что электрические и электронные отходы перерабатываются для защиты окружающей среды и здоровья человека. Не выбрасывайте устройства, отмеченные символом , вместе с бытовыми отходами. Верните изделие в местный пункт переработки или обратитесь в местный городской офис.

14. ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

► Информация только для продукции со встроенным радиомодулем Wi-Fi или Bluetooth:

Функции Wi-Fi, Bluetooth, Home Connect ***не доступны (не работают)*** на территории Республики Беларусь, Российской Федерации. На территории Республики Беларусь, Российской Федерации ***запрещено использовать*** в приборе функции Wi-Fi, Bluetooth, Home Connect. Использование в приборе функций Wi-Fi, Bluetooth, Home Connect на территории Республики Беларусь, Российской Федерации может вывести прибор из строя, что не является гарантийным случаем.

► Условия гарантийного обслуживания сервисными службами изготовителя (в соответствии с Законом Республики Беларусь «О защите прав потребителей»):

Требования потребителей, согласно действующему законодательству Республики Беларусь, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев со дня начала действия гарантийного срока на все крупные бытовые приборы, кроме холодильников и морозильных камер и 36 месяцев со дня начала действия гарантийного срока на холодильники и морозильные камеры.

К крупным бытовым приборам относятся: стиральные машины, стирально-сушильные машины, сушильные машины, посудомоечные машины, морозильные камеры, холодильники, духовые шкафы, плиты, варочные панели, печи СВЧ, вытяжки, вытяжные элементы, встраиваемые электрофритюрницы, встраиваемые электрогрили.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, ***если сервисной службой будет доказано***, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, механических повреждений, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ.

► Важная информация для потребителей!

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

► Гарантия не распространяется и не устанавливается на:

- Комплектующие изделия/детали, которые могут быть сняты с основного изделия без применения инструментов: ящики, полки, решетки, конфорки в сборе, корзины, насадки, шланги, трубки и иные подобные изделия.
- Расходные материалы: лампы, элементы питания, фильтры, перемещаемых вручную пластиковых деталей, ручек и уплотнителей и т.п., а также стеклянные и пластмассовые детали.
- На внешние и внутренние загрязнения, царапины, потертости, сколы, трещины и прочее, возникшие в процессе эксплуатации, а также другие механические повреждения, недостатки от попадания внутрь посторонних предметов (жидкостей).

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно!

Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора.

Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь в авторизированные сервисные центры с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ими ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.

Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

В период гарантийного срока и срока службы сервисные центры всегда готовы предложить Вам свои услуги.

► **Расшифровка даты изготовления:**
В соответствии со стандартами изготовителя дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели.

► **Информация о сертификации наших приборов.**
Уважаемые Дамы и Господа, сообщаем Вам, что наша продукция прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного союза (Евразийского экономического союза), а также сертифицирована на соответствие требованиям безопасности согласно Закону Республики Беларусь «О защите прав потребителей».

EAC

Изготовитель:

Electrolux Appliances AB,
St. Göransgatan 143,
105 45 Stockholm, Sweden

Импортер:

ООО «Домотехника»
220062 Республика Беларусь
г. Минск, пр. Победителей д. 106, пом. 17
info@domotehnika.by