EOD3H50BK

Инструкция по эксплуатации
Духовой шкаф

Інструкція
Духова шафа

RU 2

UK 8

electrolux.com/register

Electrolux

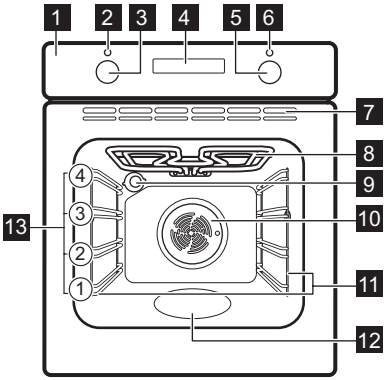
Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.

Мы заботимся об окружающей среде и стремимся рационально использовать ресурсы, поэтому снижаем объемы бумажной продукции и предоставляем полные версии инструкций онлайн. Полная версия инструкции доступна по адресу **electrolux.com/manuals**

Рекомендации по использованию изделий, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте вы можете найти на странице **electrolux.com/support**

1. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1.1 Общий обзор



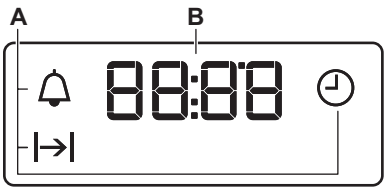
1 Панель управления
2 Индикатор/символ включения
3 Ручка выбора режимов нагрева
4 Дисплей
5 Ручка управления (для температуры)
6 Индикатор/символ температуры
7 Вентиляционные отверстия вентилятора охлаждения
8 Нагревательный элемент
9 Лампа освещения
10 Вентилятор
11 Съемная опора противня
12 Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
13 Положения противня

2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

2.1 Сенсоры / Кнопки

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

2.2 Дисплей



A. Функции часов
B. Таймер

3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

3.1 Перед первым использованием

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

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

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

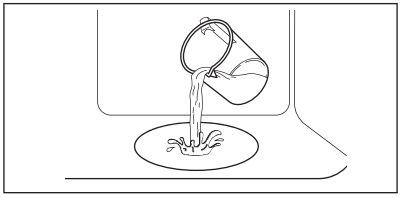
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

4.1 Способ настройки Режим нагрева

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

4.2 Настройка функции: Горячий воздух ПЛЮС

ВНИМАНИЕ!
Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Шаг 1	Убедитесь, что духовой шкаф остыл.
Шаг 2	Наполните выемку камеры водопроводной водой. ⓘ Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий. 
Шаг 3	Установите функцию: .
Шаг 4	Задайте температуру поворотом ручки управления.
Шаг 5	Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности.
Шаг 6	Поместите пищу в духовой шкаф. Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.
Шаг 7	Для выключения духового шкафа поверните ручку режимов нагрева в положение «Выкл».
Шаг 8	По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.
Шаг 9	Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

4.3 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
0 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
Освещение	Лампа освещения духового шкафа
Горячий воздух ПЛЮС / Водяная очистка	Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Подробнее см. главу «Уход и очистка»: Водяная очистка.
Горячий воздух	Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание
Влажная конвекция	Выпечка
Нижний нагрев	Консервирование продуктов
Режим конвекции	Нежность, хрустящая корочка
Турбо-гриль	Жарка мяса, приготовление запеканок, подрумянивание
Традиционное приготовление	Традиционная выпечка, хрустящая корочка, блестящая и румяная корочка
Большой гриль	Тосты, гриль

4.4 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

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

Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен.

5. УХОД И ЧИСТКА

5.1 Примечание по очистке

Чистящие средства	Лицевую поверхность прибора протирайте тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.
Ежедневное использование	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
	Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо тряпкой из микрофибры.
Аксессуары	Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте для этого тряпку из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

6. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

6.1 Что делать, если…

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

Проблема	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.

Проблема	Убедитесь, что...
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.
Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: Горячий воздух ПЛЮС .	Выемка камеры духового шкафа наполнена водой.

Проблема	Убедитесь, что...
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

6.2 Данные о техническом обслуживании

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

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

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

7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

7.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	Electrolux
Модель	EOD3H50BK 944068225
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	95.1
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	0.89 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.78 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	65 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	28.9 кг

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

7.2 Экономия электроэнергии

Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

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

Приготовление с использованием вентилятора
По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло
Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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

Влажная конвекция
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

8. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

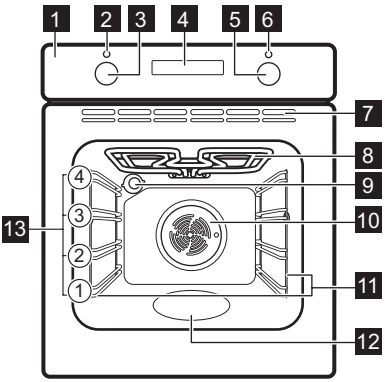
Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.

Ми прагнемо збереження довкілля, скорочуючи паперові документи та забезпечуючи доступ до повних інструкцій з експлуатації онлайн. Отримайте доступ до повної версії інструкції з експлуатації на **electrolux.com/manuals**

Отримуйте поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту на **electrolux.com/support**

1. ОПИС ВИРОБУ

1.1 Загальний огляд



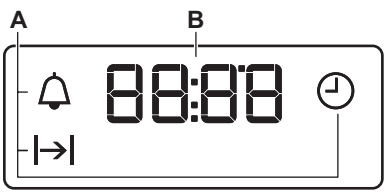
1. Панель керування
2. Лампа / символ живлення
3. Перемикач функцій нагріву
4. Дисплей
5. Ручка регулювання (температури)
6. Індикатор / символ температури
7. Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
8. Нагрівальний елемент
9. Лампа
10. Вентилятор
11. Опорна рейка, знімна
12. Заглибина камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
13. Рівні полиць

2. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

2.1 Сенсорні кнопки / Кнопки

—	Налаштування часу
⏲	Налаштування функції годинника.
+	Налаштування часу

2.2 Дисплей



A. Функції годинника
B. Таймер

3. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

3.1 Перед першим використанням

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

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Налаштуйте годинник	**Очистіть духову шафу**	**Попередньо прогрійте порожню духову шафу**
1. +, — — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.	1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки. 2. Очистьте духову шафу і аксесуари за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	1. Встановіть максимальну температуру для функції: ▭. Час: 1 год. 2. Встановіть максимальну температуру для функції: ▭. Час: 15 хв. 3. Встановіть максимальну температуру для функції: ▭. Час: 15 хв.

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

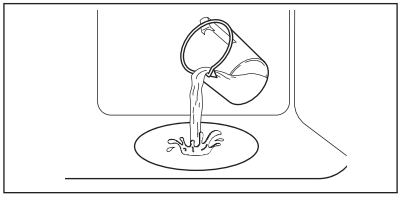
4. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

4.1 Налаштування: Функція нагрівання

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

4.2 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Крок 1	Переконайтеся, що духова шафа холодна.
Крок 2	Наповніть заглибину камери водопровідною водою. ⓘ Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духова шафа гаряча. 
Крок 3	Установіть функцію: .
Крок 4	Поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити температуру.
Крок 5	Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.
Крок 6	Поставте страву в духову шафу. Не відкривайте дверцята духовки під час готування.
Крок 7	Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.
Крок 8	Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.
Крок 9	Переконайтеся, що духова шафа холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

4.3 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
0 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 Підсвітка	Лампочка духової шафи
 Вентилятор ПЛЮС / Очищення водою	Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Див. розділ «Догляд та чистка» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.
 Вентилятор	Рівномірне випікання, ніжність, сушіння
 Волога конвекція	Випічка
 Нижній нагрів	Консервування їжі
 Готування з конвекцією	Ніжність, хрусткість
 Турбо-гриль	Смаження м’яса, приготування запіканок, зарум'янювання
 Традиційне готування	Традиційне випікання, хрусткість, блискуча скоринка
 Швидкий гриль	Приготування тостів, гриль

4.4 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з

положеннями стандартів EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з:

EK/EH 60350-1

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

Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятися від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити.

5. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

5.1 Примітки щодо чищення

Засоби для чищення	Очистьте передню поверхню приладу за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духовки.
	Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.
	Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.
Щоденне користування	Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
	Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання витріть камеру серветкою з мікрофібри.
Аксесуари	Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.
	Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

6. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

6.1 Дії в разі виникнення проблем

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

Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби

Проблема	Переконайтеся, що
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери.
Незадовільний результат приготування при застосуванні функції: Вентилятор ПЛЮС .	Ви заповнили заглибину камери водою.

Проблема	Переконайтеся, що
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

6.2 Дані щодо технічного обслуговування

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

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

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель	.....
Код виробу	.....
Серійний номер	.....

7. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

7.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	EOD3H50BK 944068225
Індекс енергоефективності	95.1
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.89 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.78 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	65 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	28.9 кг

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

7.2 Енергозбереження

Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора
Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло
Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

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

Волога конвекція
Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

8. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом ♺. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом 🗑, разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

CE

867376731-A-422022

electrolux.com