



Руководство пользователя
Духовой шкаф

RU

KODDP71X
EOD6P71X
EOD6P71Z



 **Electrolux**

Оглавление

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	2
2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
3. УСТАНОВКА	6
4. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	7
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	7
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	8
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ	10
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ	11
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	13
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	14
12. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА.....	15
13. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ	18
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	19
15. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	20

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение техники Electrolux. Это результат десятилетий опыта и инноваций.

Это оригинальное и стильное устройство было разработано специально для вас. Используя его, вы всегда будете уверены в достижении отличных результатов.

Добро пожаловать в мир бренда Electrolux.


ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ И СЕРВИС


Всегда используйте оригинальные запасные части.

Прежде чем обращаться в авторизованный сервисный центр, подготовьте следующую информацию: модель, номер продукта, серийный номер.

Информацию можно найти на паспортной табличке.

 Предупреждение/Внимание: информация по безопасности

 Общая информация и советы

 Экологическая информация

Производитель оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией устройства внимательно прочтите прилагаемую инструкцию по эксплуатации.

Производитель не несет ответственности за травмы или ущерб, вызванные неправильной установкой или использованием продукта. Пожалуйста, храните руководство пользователя в безопасном и легкодоступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями

• Прибором могут пользоваться дети старше восьми лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, не обладающие соответствующими знаниями или опытом, если они находятся под присмотром или проинструктированы о том, как безопасно пользоваться прибором, и осознавать связанные с этим опасности. Детям до 8 лет и лицам с тяжелыми формами инвалидности не следует приближаться к устройству, если они не находятся под постоянным присмотром.

• За детьми следует следить, чтобы они не играли с устройством.

• Храните упаковку в недоступном для детей месте или утилизируйте ее соответствующим образом.

• **ВНИМАНИЕ:** Во время работы устройства его открытые компоненты сильно нагреваются. Детям и домашним животным не следует приближаться к устройству, пока оно работает или остывает.

• Если устройство оснащено защитой от детей, рекомендуется активировать ее.

• Дети не должны чистить или обслуживать прибор без надлежащего присмотра.

1.2 Общие правила безопасности

• Прибор предназначен только для использования на кухне.

- Данное устройство предназначено для использования в домашних условиях.
- Этот прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, гостевых домах, гостевых домах на фермах и в других подобных местах, где использование не превышает средний уровень использования в домашнем хозяйстве.
- Установка устройства и замена шнура питания могут осуществляться только квалифицированным специалистом.
- Не запускайте устройство до его установки в помещении.
- Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию отключите устройство от источника питания.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром или другим квалифицированным специалистом во избежание риска поражения электрическим током.
- ВНИМАНИЕ: Прежде чем заменять лампочку, убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ВНИМАНИЕ: Во время работы устройства его открытые компоненты сильно нагреваются. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревателям или поверхности камеры прибора.
- Всегда пользуйтесь кухонными перчатками, когда снимаете или вставляете аксессуары и посуду.
- Чтобы снять направляющие для листов, сначала потяните их переднюю часть, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установите направляющие листов в обратном порядке.
- Не используйте оборудование для очистки паром для очистки устройства.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические шайбы для чистки стекол дверцы, так как они могут поцарапать поверхность и привести к поломке стекла.
- Перед пиролизной очисткой извлеките все принадлежности из камеры прибора и удалите все отложения/пролития.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Устройство может устанавливаться только квалифицированным специалистом.

- Снимите все элементы упаковки.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденное устройство.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
- Будьте осторожны при перемещении устройства, поскольку оно тяжелое. Всегда надевайте защитные перчатки и полную обувь.
- Никогда не тяните устройство за ручку.
- Установите устройство в подходящем и безопасном месте, соответствующем требованиям установки.
- Соблюдайте минимальные расстояния от других устройств и мебели.
- Перед установкой устройства проверьте, открывается ли дверь без сопротивления.
- Устройство оснащено электрической системой охлаждения. Система работает от электричества.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней части устройства	594 мм
Высота задней части устройства	576 мм
Ширина передней части устройства	595 мм
Ширина задней части устройства	559 мм
Глубина устройства	569 мм
Глубина встроенной части устройства	548 мм
Глубина с открытой дверью	1022 мм
Минимальный размер вентиляционного отверстия. Отверстие расположено в нижней части сзади	560x20 мм
Длина шнура питания.	1500 мм
Шнур питания расположен в правом углу сзади	
Крепежные винты	4x25 мм

2.2 Электрическое подключение



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск возгорания и поражения электрическим током.

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Устройство должно быть заземлено.
- Убедитесь, что номинальные характеристики на паспортной табличке соответствуют номинальным характеристикам источника питания.
- Используйте только правильно установленную и заземленную электрическую розетку.
- Не используйте разветвители или удлинители.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить вилку или шнур питания. Шнур питания можно заменить только в авторизованном сервисном центре.
- Шнуры питания не должны соприкасаться или проходить вблизи дверцы прибора или полости под ним, особенно когда прибор работает и дверца очень горячая.
- Как для частей, находящихся под напряжением, так и для изолированных частей, защита от поражения электрическим током должна быть закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было отсоединить без использования инструментов.
- Подключайте вилку к электрической розетке только после завершения установки. После установки прибора убедитесь, что вилка электропитания легко доступна.
- Если электрическая розетка не закреплена, не вставляйте в нее вилку.
- При отключении устройства не тяните за шнур питания. Всегда выдергивайте вилку из сети.
- Необходимо использовать соответствующие автоматические выключатели электропитания: автоматические выключатели, предохранители (винтового типа – вынимаются из держателя), устройства защитного отключения и контакторы.
- В электроустановке следует использовать автоматический выключатель для отключения устройства от источника питания на всех полюсах. Автоматический выключатель должен иметь отверстие контакта не менее 3 мм.
- Полностью закройте дверцу прибора, прежде чем подключать шнур питания к электрической розетке.
- Устройство оснащено шнуром питания и вилкой.

Типы кабелей, предназначенных для установки или замены в странах Европы:

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

Сечение кабеля зависит от полной мощности, указанной на паспортной табличке. Также вы можете проверить таблицу:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Заземляющий провод (зелено-желтый) должен быть на 2 см длиннее коричневого фазного и синего нейтрального проводов.

2.3 Способ использования



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.

- Не изменяйте технические параметры устройства.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия свободны.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Выключайте устройство после каждого использования.
- Будьте осторожны, открывая дверцу во время работы прибора. Может выйти горячий воздух.
- Не пользуйтесь устройством мокрыми руками или при контакте с водой.
- Не нажимайте на открытую дверь.
- Не используйте устройство в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Осторожно откройте дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих спирт, может привести к смешиванию спирта и воздуха.
- Открывая дверцу прибора, не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор.

- Не размещайте легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, рядом с устройством или на нем.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск повреждения устройства.

- Чтобы предотвратить повреждение или изменение цвета эмали:
 - Не ставьте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - Не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры прибора.
 - Не наливайте воду непосредственно в горячее устройство.
 - Не оставляйте влажную посуду или продукты в приборе после выпечки.
 - Будьте осторожны при снятии или снятии аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу устройства.
- Для выпекания влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки вызывают стойкие пятна.
- Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора.
- Если устройство установлено за стенкой мебели (например, за дверцей шкафа), не закрывайте дверь во время работы устройства. Сочетание высокой температуры и влажности внутри закрытого предмета мебели может повредить прибор, мебель или пол. Не закрывайте дверцу шкафа до полного остывания устройства.

2.4 Обслуживание и очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск травмы, возгорания или повреждения устройства.

- Перед выполнением технического обслуживания выключите устройство и отсоедините шнур питания от электрической розетки.
- Убедитесь, что устройство остыло. Существует риск разбить стекло дверцы устройства.
- Если стекло разобьется, его необходимо немедленно заменить. Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы прибора. Дверь тяжелая!
- Чтобы предотвратить повреждение поверхности устройства, регулярно очищайте его.
- Очищайте устройство влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, мочалки, растворители или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовки следуйте инструкциям по безопасности, указанным на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! В режиме пиролиза существует риск травмирования/возгорания/выброса химических веществ (паров). Не активируйте функцию пиролиза, если нажата кнопка дополнительного пара.

- Перед включением функции пиролитической очистки и предварительным разогревом духовки извлеките все из ее камеры:
 - остатки пищи, пролитое масло или жир.
 - все съемные предметы (включая полки, боковые направляющие и т. д., поставляемые в комплекте с прибором), в частности кастрюли, сковородки, противни, кухонная утварь и т. д. с антипригарным покрытием.
- Внимательно прочтите все инструкции по пиролитической очистке.
- Детей не следует приближать к прибору, когда работает функция пиролитической очистки. Устройство сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка происходит при высокой температуре и за это время могут выделяться пары остатков пищевых продуктов и строительных материалов, поэтому рекомендуется:
 - Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
 - Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после предварительного нагрева.
- Не лейте воду на дверцу духовки во время или после пиролитической очистки, чтобы не повредить стекло.
- Пары, выделяющиеся при пиролитической очистке или сжигании остатков пищи, относятся к категории безвредных для человека, в том числе детей и людей с проблемами со здоровьем.
- Не подпускайте домашних животных к прибору во время предварительного нагрева и пиролитической очистки. Маленькие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к изменениям температуры и испарениям.
- Антипригарные поверхности кастрюль, сковородок, противней, кухонной утвари и т. д. могут быть повреждены во время пиролитической очистки и стать источником вредных испарений.

2.6 Внутреннее освещение

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током.

• Информация об освещении устройства и осветительных элементах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: используемые осветительные элементы приспособлены для работы в сложных физических условиях (температура, вибрация, влажность) в бытовых устройствах или предназначены для сигнализации рабочего состояния устройства. Они не предназначены для иного использования и не подходят для освещения бытовых помещений.

• Данное изделие оснащено встроенным источником света класса энергоэффективности G.

• Используйте лампы только одного типа.

2.7 Сервис

• Для ремонта устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр.

• Следует использовать только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск травмы или удушья.

• Для получения информации о правильной утилизации этого продукта обратитесь в местные органы власти.

• Отключите устройство от источника питания.

• Отрежьте шнур питания рядом с устройством и выбросьте его.

• Снимите дверную защелку, чтобы ребенок или домашнее животное не могли попасть в прибор.

3. УСТАНОВКА

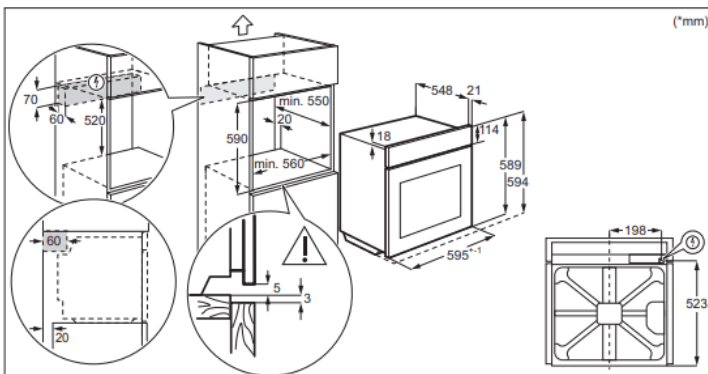
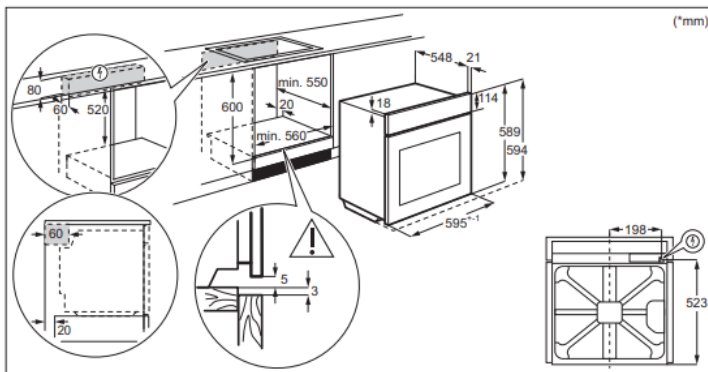
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

3.1 Установка

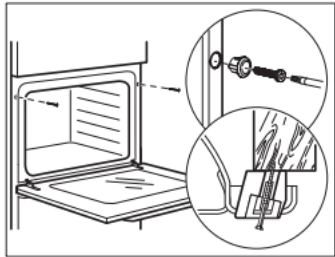


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

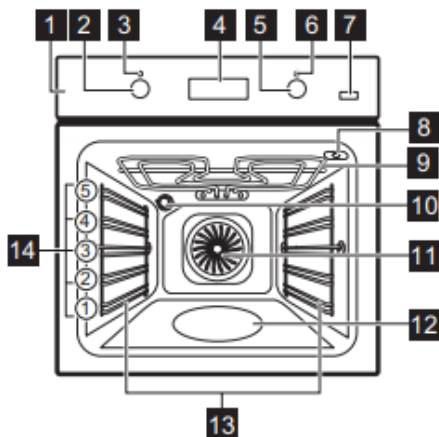


3.2 Крепление духовки к шкафу



4. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

4.1 Общая информация



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора функции приготовления
- 3 Индикатор/символ питания
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (для регулировки температуры)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Дополнительный пар
- 8 Гнездо термозонда
- 9 Нагреватель
- 10 Лампа
- 11 Вентилятор
- 12 Полость камеры
- 13 Направляющие для листов, съемные
- 14 Уровни размещения блюд

4.2 Аксессуары

• Решетка

Для посуды, форм для тортов, жаркого.

• Противень для выпечки

Для тортов и печенья.

• Глубокий противень

Для выпечки тортов и мяса или для сбора жира.

• Термозонд

Для измерения степени готовности блюда.

• Телескопические направляющие

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

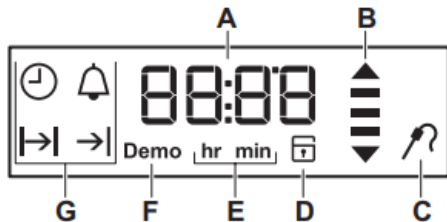
5.1 Выдвижные ручки управления

Чтобы использовать устройство, нажмите ручку. Ручка выдвинется.

5.2 Сенсорные поля/кнопки

	Установка ТАЙМЕРА. Удерживайте более 3 секунд, чтобы включить или выключить свет духовки.
	Настройка функции часов.
°C	Проверка температуры в духовке или температуры датчика температуры (если имеется). Используйте только во время работы функции выпечки.
	Включение функции Конвекция PLUS.

5.3 Дисплей



- A. Часы/Температура
- B. Индикатор нагрева и остаточного тепла
- C. Термозонд (только в некоторых моделях)
- D. Дверной замок (только на некоторых моделях)
- E. Часы/минуты
- F. Демонстрационный режим (только на некоторых моделях)
- G. Функции часов

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

Перед использованием духовки установите текущее время.

6.1 Предварительная очистка

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Снимите с прибора все аксессуары и направляющие для противней.	Устройство и аксессуары следует очищать только тканью из микрофибры, используя теплую воду и мягкое моющее средство.	Поместите аксессуары и съемные направляющие для противней в прибор.

6.2 Предварительный нагрев

Перед первым использованием разогрейте пустую духовку.

Шаг 1	Достаньте из духовки все аксессуары и направляющие для противней.
Шаг 2	Установите максимальную температуру для функции: . Оставьте духовку включенной на 1 час.
Шаг 3	Установите максимальную температуру для функции: . Оставьте духовку включенной на 15 минут.

i Во время нагрева духовка может выделять неприятные запахи и дым. Обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.


7.1 Как установить: Функция приготовления

Шаг 1	Поверните ручку выбора функций приготовления, чтобы выбрать функцию приготовления.
Шаг 2	Поверните ручку управления, чтобы выбрать температуру.
Шаг 3	По окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл.», чтобы выключить духовку.

7.2 Настройка функции: Конвекция PLUS


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность ожогов и повреждения устройства.

Шаг 1	Убедитесь, что духовка остыла
Шаг 2	Заполните полость камеры водопроводной водой. i Максимальная емкость полости камеры 250 мл. Не заполняйте полость камеры во время готовки или когда духовка горячая.
Шаг 3	Установить функцию: . Нажмите: . Индикатор загорится. Кнопка работает только с функцией: Конвекция ПЛЮС.
Шаг 4	Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить температуру.
Шаг 5	Разогрейте пустую духовку в течение 10 минут, чтобы создать влажность.
Шаг 6	Поставьте блюдо в духовку. Смотрите раздел «Советы и рекомендации». Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.

Шаг 7	Чтобы выключить прибор, поверните ручку выбора функций приготовления в положение «Выкл.».  – нажмите, чтобы выключить духовку. Индикатор погаснет.
Шаг 8	После завершения функции осторожно откройте дверцу. Выходящий пар может привести к ожогам.
Шаг 9	Убедитесь, что духовка остыла. Удалите остатки воды из полости камеры.

7.3 Быстрый нагрев

Функция быстрого нагрева сокращает время нагрева.

 Не помещайте продукты в духовку, когда включена функция быстрого нагрева.


1. Поверните ручку выбора функций духовки, чтобы установить функцию быстрого разогрева.

2. Поверните ручку регулировки температуры на желаемую температуру.











Когда духовка достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал.

3. Выберите функцию духовки.

7.4 Индикатор прогрева

При работе функции духовки на дисплее появляются прочерки  при повышении температуры и исчезают при понижении температуры.

7.5 Функции приготовления

Функция приготовления	Применение
 Выключенное положение	Духовка выключена.
 Быстрый нагрев	Уменьшение времени нагрева.
 Конвекция / Конвекция PLUS	Для одновременного выпекания на трех уровнях и сушки продуктов. Установите температуру на 20–40°C ниже, чем температура для функции «Верхний/нижний нагрев». Для повышения влажности во время приготовления. Для получения нужного цвета и хрустящей корочки при выпекании. Для обеспечения сочности при разогреве.
 Функция пиццы	Для выпечки пиццы. Для интенсивного подрумянивания и запекания блюд с хрустящей основой.
 Верхний/нижний нагрев	Для выпечки пирогов на одном уровне и для сушки продуктов.
 Нижний нагрев	Для выпечки пирогов с хрустящей корочкой и для пастеризации продуктов.
 Размораживание	Для размораживания продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от количества и размера замороженных продуктов.
 Конвекция влажная	Эта функция экономит электроэнергию во время приготовления. При использовании данной функции температура в камере может отличаться от заданной. Используется остаточное тепло. Мощность нагрева может быть уменьшена. Дополнительную информацию можно найти в разделе «Ежедневное использование», «Примечания к функциям: Влажная конвекция».
 Быстрый гриль	Для приготовления на гриле тонких порций продуктов в больших количествах и поджаривания хлеба.
 Турбо гриль	Для запекания больших кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Для приготовления запеканок и подрумянивания.



Пиролиз

Для активации функции пиролитической очистки духовки.

7.6 Примечания к функциям: Влажная конвекция

Эта функция использовалась для подтверждения соответствия требованиям Регламента по энергоэффективности и Экодизайну (в соответствии с ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Испытания по стандарту: IEC/EN 60350-1.

Дверца духовки во время выпечки должна быть закрыта, чтобы работа не прерывалась, и духовка работала с максимально возможной энергоэффективностью.






При использовании этой функции освещение автоматически выключается через 30 секунд.

Советы по выпечке см. в разделе «Советы и рекомендации».

Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению можно найти в разделе «Энергоэффективность» «Энергосбережение».





8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Таблица функций часов





Функции часов	Применение
 Текущее время	Просмотрите или измените текущее время. Текущее время можно изменить только при выключенной духовке.
 Продолжительность	Установка времени приготовления. Можно использовать только в том случае, если установлена функция приготовления.
 Конец	Установка времени выключения духовки. Можно использовать только в том случае, если установлена функция приготовления.
 Задержка	Комбинация функций: Продолжительность, Конец.
 Таймер	Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духовки. Таймер — можно установить в любое время, даже если духовка выключена.

8.2 Как установить: Текущее время



После первого подключения к источнику питания подождите, пока на дисплее не появится: **12:00. 12** – мигает.



Шаг 1	Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить время.
Шаг 2	 – нажмите для подтверждения. На дисплее отобразится установленное время и: мин. 00 – мигает.
Шаг 3	Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить минуты.
Шаг 4	 – нажмите для подтверждения. На дисплее появится установленное время.
 – нажмите несколько раз, чтобы изменить текущее время.  – мигает на дисплее.	

8.3 Настройка функции: Продолжительность










Шаг 1	Установите функцию приготовления.
Шаг 2	 – нажмите несколько раз.  – начинает мигать.
Шаг 3	Поверните ручку, чтобы установить минуты.  – нажмите для подтверждения.
Шаг 4	Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить время.  – нажмите для подтверждения. По истечении установленного времени в течение 2 минут звучит сигнал. На дисплее мигает установленное время. Духовка выключается автоматически.
Шаг 5	Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал.
Шаг 6	Поверните ручку в положение «Выкл.».

8.4 Настройка функции: Конец

Шаг 1	Установите функцию приготовления.
Шаг 2	 – нажмите несколько раз.  – начинает мигать.





Шаг 3	Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить время.  – нажмите для подтверждения.
Шаг 4	Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить минуты.  – нажмите для подтверждения. В установленное время окончания звучит сигнал в течение 2 минут. На дисплее мигает установленное время. Духовка выключается автоматически.
Шаг 5	Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал.
Шаг 6	Поверните ручку в положение «Выкл.».

8.4 Настройка функции: Задержка

Шаг 1	Установите функцию приготовления.
Шаг 2	 – нажмите несколько раз.  – начинает мигать.
Шаг 3	Поверните ручку температуры, чтобы установить минуты для функции: Продолжительность. Нажмите:  .
Шаг 4	Поверните ручку температуры, чтобы установить время действия функции: Продолжительность. Нажмите:  .
	На дисплее отображается:  .
Шаг 5	Поверните ручку температуры, чтобы установить время для функции: Конец. Нажмите:  .
Шаг 6	Поверните ручку температуры, чтобы установить минуты для функции: Конец. Нажмите:  .
На дисплее отображается: заданная температура,   .	
Затем духовка включится автоматически, будет работать в течение времени, установленного в функции «Продолжительность», и остановится в течение времени, установленного в функции «Конец».	
В установленное время окончания звучит сигнал в течение 2 минут. На дисплее мигает установленное время. Духовка выключится.	
Шаг 7	Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал.
Шаг 8	Поверните ручку в положение «Выкл.».

8.4 Настройка функции: Таймер

Таймер можно устанавливать, как при включенной, так и при выключенной духовке.

Шаг 1	  – нажмите несколько раз.  00 – мигает.
Шаг 2	Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить секунды, а затем минуты. Если установлено время более 60 минут, время мигает.
Шаг 3	Установите часы. Таймер обратного отсчета – запускается автоматически через 5 секунд. По истечении 90% установленного времени прозвучит сигнал.
Шаг 4	По истечении установленного времени в течение 2 минут раздастся звуковой сигнал. 00:00 ,  – мигает. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.


9.1 Использование термозонда

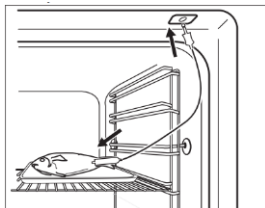
Термозонд измеряет температуру внутри мяса. Когда мясо достигнет заданной температуры, духовка выключится.

Доступны два температурных режима:

- Температура духовки. См. таблицу приготовления.
- Температура внутри продукта. См. таблицу датчиков температуры внутри продукта.


⚠ ВНИМАНИЕ! Используйте только датчик температуры, входящий в комплект духовки, или оригинальные запасные части.


1. Установите функцию и температуру духовки.
2. Поместите кончик термозонда (с символом  на ручке) в центр мяса.
3. Вставьте вилку датчика температуры в гнездо, расположенное в верхней части камеры.




Убедитесь, что термозонд остается в мясе и гнезде во время приготовления.

При первом использовании термозонда температура внутри продукта по умолчанию составляет 60°C.

Когда мигает , вы можете изменить температуру внутри продукта по умолчанию с помощью ручки регулировки температуры. На дисплее появится символ температурного датчика и температура по умолчанию внутри продукта.

4. Нажмите , чтобы сохранить новую температуру внутри продукта, или подождите 10 секунд, чтобы настройка сохранилась автоматически.


Новая температура внутри продукта по умолчанию будет отображаться при следующем использовании термозонда. Когда мясо достигнет заданной температуры, символ термозонда  и температура по умолчанию внутри продукта начнут мигать.

Сигнал будет раздаваться в течение 2 минут.

5. Чтобы выключить сигнал, нажмите любую кнопку или откройте дверцу духовки.
6. Выньте вилку термозонда из розетки. Достаньте мясо из духовки.
7. Выключите духовку.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Будьте осторожны при снятии наконечника и заглушки термозонда. Термозонд горячий. Существует риск ожогов.

Каждый раз при подключении датчика температуры к розетке необходимо сбрасывать время для датчика температуры. Вы не можете выбрать продолжительность и окончание приготовления.

Когда духовка впервые рассчитает расчетное время приготовления, на дисплее начнет мигать символ . После завершения расчета на дисплее отобразится продолжительность приготовления. Во время приготовления расчеты выполняются в фоновом режиме, а значение продолжительности на дисплее обновляется по мере необходимости.

Вы можете изменить настройку температуры в любой момент во время приготовления:

1. Нажмите  :

- один раз – на дисплее появится заданная температура внутри изделия, при необходимости ее можно изменить в течение 5 секунд.
- дважды – на дисплее отобразится текущая температура духовки.
- три раза – на дисплее появится установленная температура духовки, при необходимости ее можно изменить в течение 5 секунд. Эта информация доступна только на этапе прогрева.

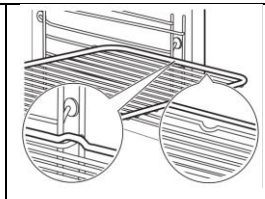
2. Чтобы изменить температуру, используйте ручку регулировки температуры.

9.2 Установка аксессуаров

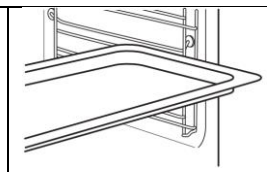
Небольшой выступ сверху предназначен для обеспечения большей безопасности. Выемки также предотвращают опрокидывание. Высокий край решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Решетка:

Вставьте решетку между направляющими одного из уровней размещения посуды и убедитесь, что ножки направлены вниз.



Противень/Глубокий противень:
Вставьте противень между направляющими.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Работа устройства: Блокировка запуска

Когда функция активирована, духовку нельзя случайно включить.

Шаг 1	Убедитесь, что ручка выбора функций духовки находится в выключенном положении.
Шаг 2	°C - одновременно нажать и удерживать 2 секунды.
Прозвучит акустический сигнал. SAFE, отображаются на дисплее. Дверь закрыта.	
Чтобы отключить блокировку от детей, повторите шаг 2.	

10.2 Как использовать: Блокировка функций

Эту функцию можно активировать только во время работы духовки. Когда функция включена, настройки температуры и времени невозможно случайно изменить.

Шаг 1	Установите функцию приготовления.
Шаг 2	°C – одновременно нажать и удерживать 2 секунды. Прозвучит акустический сигнал. На дисплее на 5 секунд появится надпись Loc .
Чтобы отключить блокировку панели, повторите шаг 2.	

Если включена блокировка панели, при повороте ручки или нажатии любой кнопки на дисплее появится надпись **Loc**. Поворот ручки выбора функций духовки выключит духовку.

Если духовка выключается при активированной функции блокировки панели, она автоматически переключится на функцию блокировки от детей. См. «Дополнительные функции», Использование блокировки от детей.

10.3 Индикатор остаточного тепла

После выключения духовки, если температура в камере превышает 40°C, на дисплее появляется индикатор

остаточного тепла . Чтобы проверить текущую температуру духовки, поверните ручку регулировки температуры влево или вправо.

10.4 Автоматическое выключение

В целях безопасности устройство отключается через определенный промежуток времени, если функция приготовления включена и настройки не изменены.

(°C)	(часы)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – максимум	3

После того, как устройство автоматически выключится, поверните ручки в положение «Выкл.».

Функция автоматического выключения не работает со следующими функциями: Освещение духовки, Термозонд, Продолжительность, Конец.

10.5 Вентилятор охлаждения

Во время работы устройства охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы поддерживать низкую температуру поверхности устройства. После выключения устройства охлаждающий вентилятор может продолжать работать, пока устройство не остынет.

10.6 Термостат безопасности

Неправильная эксплуатация духовки или поврежденные компоненты могут привести к опасному перегреву устройства. Чтобы этого не произошло, духовка оснащена предохранительным термостатом, который при необходимости отключает питание. Как только температура понизится, духовка автоматически включится снова.

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ⓘ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению

Еду можно размещать в духовке на пяти уровнях.

Уровни полок отсчитываются от низа духовки.

Эта духовка может выпекать иначе, чем ваша предыдущая духовка.

Выпечка тортов

Не открывайте дверцу духовки до истечения $\frac{3}{4}$ установленного времени выпечки.

При одновременном использовании двух противней оставляйте между ними один пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

При выпекании очень жирных блюд используйте глубокий противень, чтобы в духовке не образовывались стойкие пятна.

Перед подачей оставьте мясо примерно на 15 минут, чтобы не вытек сок.

Чтобы во время выпекания в духовке не было слишком много дыма, налейте в глубокий противень немного воды.

Чтобы предотвратить дым, добавляйте воду каждый раз, когда она испаряется.

Время приготовления

Время приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Изначально нужно следить за показателями приготовления. Найдите оптимальные настройки (уровень температуры, время приготовления и т. д.) для вашей посуды, рецептов и количества при использовании этого прибора.

11.2 Влажная конвекция – рекомендуемые аксессуары






Используйте темную посуду и контейнеры с матовой поверхностью.

Они поглощают тепло лучше, чем светлая посуда с блестящей поверхностью.

			
Противень для пиццы	Форма для выпечки	Формочки	Форма для пирога
Цвет темный, матовый, диаметр: 28 см.	Цвет темный, матовый, диаметр: 26 см.	Керамика диаметр: 8 см, высота: 5 см	Цвет темный, матовый, диаметр: 28 см.

11.3 Влажная конвекция

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

		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	противень или глубокий противень	180	2	20 - 30
Пицца, замороженная, 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Брауни	противень или глубокий противень	175	3	25 - 30
Целая рыба, 0,2 кг.	противень или глубокий противень	180	3	25 - 35
Шашлык, 0,5 кг	противень или глубокий противень	200	3	25 - 30
Макаруны, 24 шт.	противень или глубокий противень	180	2	25 - 35
Капкейки, 12 шт.	противень или глубокий противень	170	2	30 - 40
Песочное печенье, 20 шт.	противень или глубокий противень	150	2	25 - 35
Овощи, с водой, 0,4 кг	противень или глубокий противень	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	противень для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи средиземноморские, 0,7 кг.	противень или глубокий противень	180	4	25 - 30
Булочки, 9 шт.	противень или глубокий противень	180	2	30 - 40
Швейцарский рулет	противень или глубокий противень	170	2	25 - 35
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30

11.4 Информация для учреждений, проводящих испытания


Испытания в соответствии со стандартом IEC 60350-1.


				 (°C)	 (мин)	
Печенье, 20 штук на противне	Верхний/нижний нагрев	Противень для выпечки	3	170	20 - 35	-
Печенье, 20 штук на противне	Конвекция	Противень для выпечки	3	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см	Верхний/нижний нагрев	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см	Конвекция	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит обезжиренный, форма для торта Ø 26 см.	Верхний/нижний нагрев	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.
Бисквит обезжиренный, форма для торта Ø 26 см.	Конвекция	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.
Сливочная булочка	Конвекция	Противень для выпечки	3	140 - 150	20 - 40	-
Сливочная булочка	Конвекция	Противень для выпечки	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Тосты, 4-6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5	Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.
Бургер с говядиной, 6 шт., 0,6 кг.	Гриль	Решетка, поддон для сбора капель	4	макс.	20 - 30	Поместите решетку на четвертый уровень, а поддон для сбора капель — на третий уровень духовки. В середине приготовления переверните продукт. Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.


12. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

12.1 Примечания по очистке

 Чистящие средства	Переднюю часть устройства следует очищать только тканью из микрофибры, смоченной теплой водой и мягким моющим средством.
	Для очистки металлических поверхностей используйте чистящий раствор.
	Удаляйте пятна с помощью мягкого моющего средства.

 Ежедневное использование	Очищайте камеру после каждого использования. Накопление жира или другой грязи может привести к возгоранию.
	Конденсат может образовываться внутри прибора или на окнах дверцы. Чтобы уменьшить образование конденсата, включите прибор за 10 минут до выпечки. Не оставляйте приготовленную пищу в приборе более чем на 20 минут. После каждого использования протирайте камеру только тканью из микрофибры.

 Аксессуары	После каждого использования очищайте все аксессуары и дайте им высохнуть. Для очистки используйте только ткань, смоченную теплой водой и мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями для чистки антипригарных аксессуаров.

12.2 Способ очистки: Полость камеры

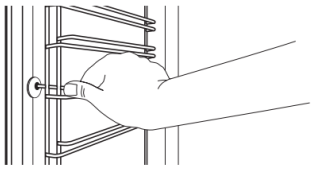
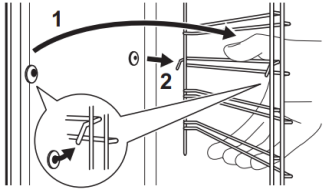
Очистите полость камеры от известкового налета после пропаривания.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Залейте: 250 мл спиртового уксуса в полость камеры. Используйте уксус не более 6%, без каких-либо добавок.	Оставьте уксус при комнатной температуре на 30 минут, чтобы растворить известковый налет.	Очистите камеру теплой водой и мягкой тканью.

Для функции «Конвекция PLUS» очищайте духовку каждые 5–10 циклов выпечки.


12.3 Способ снятия: Направляющие для противней


Снимите направляющие противня, чтобы очистить духовку.

Шаг 1	Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	
Шаг 2	Оттяните переднюю часть направляющих противней от боковой стенки.	
Шаг 3	Оттяните заднюю часть направляющих противней от боковой стенки и полностью снимите их.	
Шаг 4	Установите направляющие противней в обратном порядке. Фиксирующие штифты телескопических направляющих должны быть направлены вперед.	


12.4 Работа устройства: Пиролиз




Очистите духовку пиролизом.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Существует риск ожогов.

 **ВНИМАНИЕ!** Если в том же шкафу установлены другие устройства, не используйте их во время работы этой функции. Это может повредить духовку.

Перед пиролизом:		
Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Достаньте все аксессуары из духовки.	Очистите дно духовки и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной водой и мягким моющим средством.

Шаг 1	Установить функцию:  → – мигает.	
Шаг 2	Поверните ручку управления (температуры), чтобы установить режим очистки.	
	Опция	Режим очистки
	P1	Легкая очистка
	P1	Стандартная очистка
		Время
		1 час 30 минут
		2 часа 30 минут

Шаг 3	 – нажмите, чтобы начать очистку.
Шаг 4	После очистки поверните ручку выбора режима приготовления в положение «Выкл.».
<p> Во время чистки освещение духовки выключается. Дверца духовки остается запертой. Как только духовка остынет, дверца разблокируется.</p> <p>Когда духовка достигнет заданной температуры, дверца заблокируется. Индикаторы нагрева отображаются на дисплее до тех пор, пока дверца не будет разблокирована, . Чтобы прервать очистку до ее завершения, поверните ручку выбора функций духового шкафа в положение «Выкл.».</p>	


После очистки:

Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Очистите камеру мягкой тканью.	Удалите грязь со дна камеры.
--	--------------------------------	------------------------------

12.5 Напоминание об очистке


Духовка напомнит вам, когда ее нужно очистить, с помощью функции пиролиза.

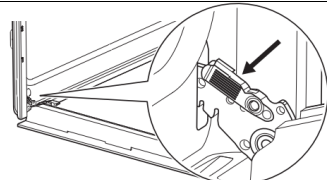
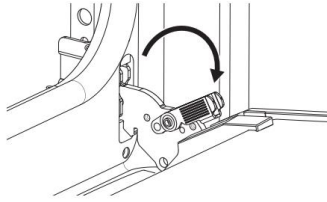
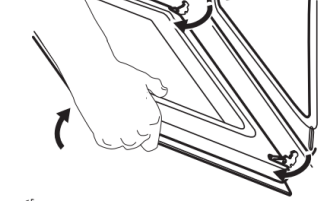
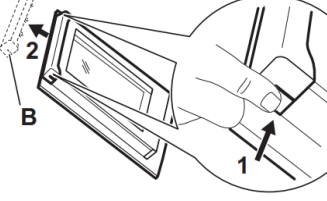
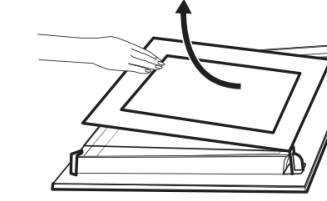
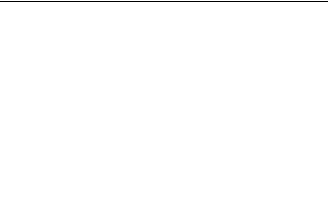
Пиролиз – мигает на дисплее в течение 10 секунд при каждом включении и выключении духовки.

 °C – нажмите одновременно, чтобы активировать напоминание.

12.6 Способ демонтажа и монтажа: Двери

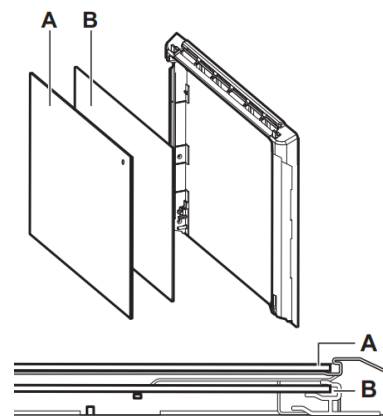
В дверце духовки три стекла. Двери и внутренние стекла можно снять для чистки. Прежде чем демонтировать стекло, прочтите инструкцию «Снятие и установка дверей».

 **ВНИМАНИЕ!** Не используйте духовку без стекла.

Шаг 1	Полностью откройте дверь и возьмитесь за обе петли.	
Шаг 2	Поднимите и потяните защелки, пока не услышите щелчок.	
Шаг 3	Закройте дверцу духовки, переместив ее в первое открытое положение. Затем поднимите и потяните дверь на себя, чтобы снять ее с крепления.	
Шаг 4	Установите дверь на устойчивую поверхность.	
Шаг 5	Возьмите обивку двери (В) в верхней части двери с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелки.	
Шаг 6	Потяните дверную планку вперед, чтобы снять ее.	
Шаг 7	Возьмите дверное стекло за верхние края и осторожно снимите его одно за другим. Начните с верхнего стекла. Убедитесь, что стекло полностью вышло из направляющих.	

Шаг 8	Вымойте стекла водой и жидкостью для мытья посуды. Тщательно просушите стекла. Не мойте стекло в посудомоечной машине.
Шаг 9	После очистки установите на место стекла и дверцы духовки. Если дверь установлена правильно, при закрытии защелок вы услышите щелчок.

Поместите стекла (А и В) обратно на свои места и в правильном порядке. Проверьте символ/отпечаток на боковой стороне стекла. Каждое стекло выглядит по-разному, чтобы облегчить процедуру разборки и сборки. Установите дверную планку правильно (должен быть слышен щелчок). Убедитесь, что центральное стекло правильно вошло в пазы.



12.7 Способ замены: Освещение

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей. Чтобы не испачкать галогенную лампу жиром, держите ее тканью.

Перед заменой лампочки:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовку. Подождите, пока духовка остынет.	Отключите духовку от источника питания.	Положите ткань на дно камеры.

Заднее освещение

Шаг 1	Поверните стеклянный плафон, чтобы снять его.
Шаг 2	Очистите стеклянный плафон.
Шаг 3	Замените лампочку новой, устойчивой к температуре 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянный плафон.

13. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

13.1 Что делать, если...

В случаях, не вошедших в таблицу, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.




Духовка не включается и не нагревается	
Проблема	Проверить, если..
Духовку невозможно запустить или управлять ею.	Духовка правильно подключена к электросети.
Духовка не нагревается.	Функция автоматического выключения отключена.
	Дверь духовки закрыта.
	Сработал предохранитель.
	Блокировка системы отключена.

Компоненты	
Проблема	Проверить, если..
Не работает освещение.	Влажная конвекция – включена.
Не работает освещение.	Перегорела лампочка освещения.
Не работает термозонд.	Вилка термозонда полностью вставлена в розетку.

Коды ошибок	
На дисплее отображается...	Проверить, если..
C2	Вилка термомонда вынута из розетки.
C3	Дверь духовки закрыта или поврежден дверной замок.
C4	Активирована функция добавления пара.
F102	Дверь духовки закрыта.
F102	Дверной замок не поврежден.
12:00	Произошло отключение электроэнергии. Установка текущего времени.

Если на дисплее отображается код ошибки, которого нет в таблице, выключите и снова включите бытовой автоматический выключатель, чтобы перезапустить духовку. Если код ошибки появится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Очистка	
Проблема	Проверить, если..
Вода вытекает из полости камеры.	В полость камеры залито слишком много воды.

Другие проблемы	
Проблема	Проверить, если..
Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: Конвекция PLUS.	Полость камеры была заполнена водой.
Устройство включено и не нагревается. Вентилятор не работает. На дисплее появится надпись „Demo“.	<p>Функция отключена</p> <p>Демонстрационный режим:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите духовку. 2.  3s,  °C – одновременно нажмите и удерживайте. 3. Первая цифра на дисплее и демонстрационный дисплей мигают. 4. Поверните ручку температуры, чтобы ввести код: 2468. Нажмите:  . <p>Начнет мигать следующая цифра.</p>

13.2 Сервисные данные

Если вы не можете решить проблему самостоятельно, обратитесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр.

Данные, необходимые для обслуживания, можно найти на заводской табличке. Заводская табличка расположена на передней рамке отсека устройства. Не удаляйте паспортную табличку из камеры духовки.

Рекомендуем записать сюда следующие данные:	
Модель (MOD.)	
Номер продукта (PNC)	
Серийный номер (S. N.)	

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация о продукте и карточка продукта

Имя поставщика	Electrolux
Идентификационные данные модели	KODDP71X 949499822 EOD6P71X 949499823 EOD6P71Z 949499826
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергоэффективности	A+

Потребление электроэнергии при стандартной нагрузке, обычный режим	0,93 кВтч/цикл	
Потребление электроэнергии при стандартной нагрузке, режим принудительной вентиляции	0,69 кВтч/цикл	
Количество камер	1	
Источники тепла	Электричество	
Емкость	72 л	
Тип печи	Встраиваемая духовка	
Масса	EOD6P71X	33,4 кг
	EOD6P71Z	32,5 кг
	KODDP71X	32,9 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовое электрическое кухонное оборудование. Часть 1. Плиты, духовки, пароварки и грили.

Методы измерения производительности.

14.2 Экономия электроэнергии



Устройство оснащено функциями, позволяющими экономить электроэнергию при ежедневной выпечке.

Убедитесь, что дверца прибора закрыта во время его работы. Во время выпечки не открывайте дверцу слишком часто. Убедитесь, что уплотнитель дверцы чистый и правильно расположен.

Использование металлической посуды экономит электроэнергию.

Без необходимости не разогревайте прибор перед выпечкой.

При приготовлении нескольких блюд по возможности сокращайте перерывы между их выпеканием.

Конвекционная выпечка

Если возможно, используйте функцию конвекции для экономии энергии.

Остаточное тепло

Если включена программа «Продолжительность» и время приготовления превышает 30 минут, в некоторых функциях прибора нагреватели автоматически отключаются раньше.

Вентилятор и освещение продолжают работать.

После выключения устройства на дисплее появляется информация об остаточном тепле.

Остаточное тепло можно использовать для поддержания температуры пищи.

Если время выпечки превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора минимум за 3-10 минут до окончания выпечки. Благодаря остаточному теплу внутри прибора еда будет продолжать запекаться.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Поддержание температуры блюд

Выберите минимально возможную температуру, чтобы использовать остаточное тепло и сохранять еду теплой.

На дисплее появится индикатор остаточного тепла или температуры.

Выпекание при выключенном свете

Выключите освещение во время выпечки.

Освещение следует включать только при необходимости.


Влажная конвекция

Эта функция экономит электроэнергию во время выпечки.


При использовании этой функции освещение автоматически выключается через 30 секунд.

Освещение можно снова включить, но это отрицательно скажется на экономии электроэнергии.

15. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, отмеченные символом , необходимо утилизировать. Поместите упаковку устройства в соответствующий контейнер для переработки. Следует проявлять осторожность при переработке отходов электрического и электронного оборудования для защиты окружающей среды и здоровья человека.



Устройства, отмеченные символом , нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, верните изделие на местный пункт переработки или свяжитесь с соответствующими муниципальными властями.

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