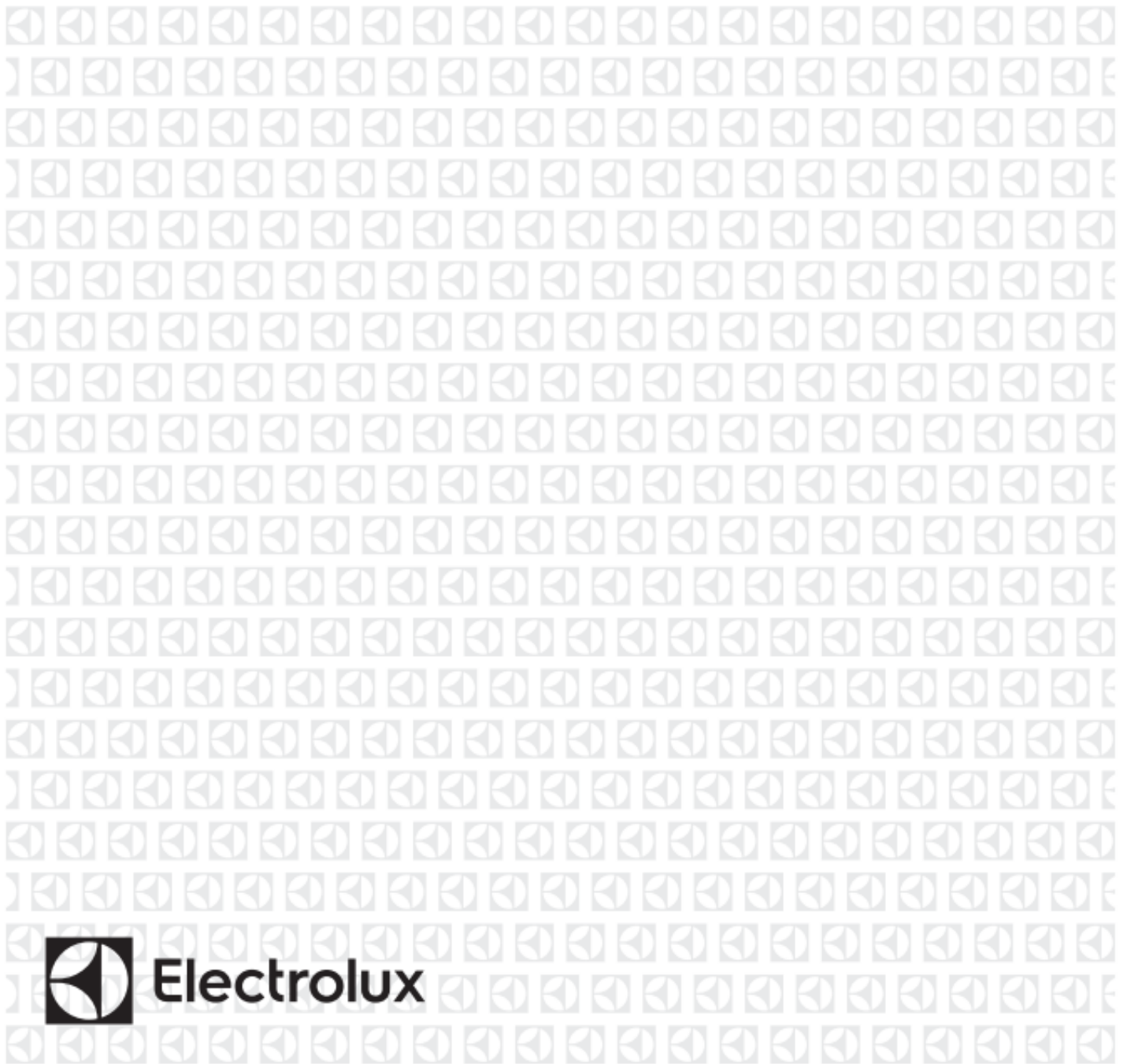


EOE5C71X  
EOE5C71Z



**RU** Инструкция по эксплуатации



**Electrolux**

## Оглавление

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....	4
3. УСТАНОВКА .....	7
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА .....	8
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	8
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....	9
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	9
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ .....	10
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ .....	11
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ .....	12
11. СОВЕТЫ И ХИТРОСТИ .....	13
12. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА .....	15
13. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ .....	18
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ .....	19
15. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....	20

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому, когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:

Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)

Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности

Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### **1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.

**ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.

Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

### **1.2 Общая безопасность**

Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.

Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.

Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.

Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.

Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.

Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.

**ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

**ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны!

Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров, или посуды из духового шкафа.

Используйте только вращающийся поддон и опору вращающегося поддона, предназначенные для данного прибора.

Не включайте функцию микроволновой обработки, когда прибор пуст. Металлические части внутри камеры могут вызвать искрение.

Запрещается использовать металлические контейнеры для продуктов и напитков во время приготовления в режиме микроволновой обработки. Данное требование не применимо к случаям, когда производитель четко указывает размеры и форму металлических контейнеров, пригодных для использования в режиме микроволновой обработки.

**ВНИМАНИЕ!** Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, пользоваться прибором можно будет только после проведения ремонта квалифицированным специалистом.

**ВНИМАНИЕ!** Все операции по обслуживанию и ремонту, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от воздействия микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.

**ВНИМАНИЕ!** Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.

Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.

При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.

Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Сушка продуктов или одежды, а также разогрев грелок, тапочек, губок, влажной ткани и аналогичных предметов несет в себе риск травм, возгорания или пожара.

При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку кабеля питания из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.

Разогревание напитков в режиме микроволновой обработки может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.

Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.

Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева в режиме микроволновой обработки.

Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него все остатки продуктов.

Не используйте для очистки прибора пароочиститель.

Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может сократить срок службы прибора и стать причиной возникновения опасной ситуации.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

Удалите всю упаковку.

Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.

Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.

Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.

При перемещении прибора не тяните за его ручку.

Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.

Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.

Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.

Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) mm
Ширина шкафа	560 mm
Глубина шкафа	550 (550) mm
Высота передней стороны прибора	594 mm
Высота задней стороны прибора	576 mm
Ширина передней стороны прибора	595 mm
Ширина задней стороны прибора	559 mm
Глубина прибора	569 mm
Глубина встраивания прибора	548 mm
Глубина с открытой дверцей	1022 mm
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 mm
Длина кабеля электропитания. Кабель находит- ся в правом углу сзади	1500 mm

## 2.2 Подключение к электросети



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

Прибор должен быть заземлен.

Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.

Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.

Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.

Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.

Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.

Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.

Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.

Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.

Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

### Типы кабелей, предназначенных для прокладки 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 общей мощности, указанной на паспортной табличке. Вы также можете обратиться к таблице:

Мощность (Вт)	Сечение провода (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0,75
максимум 2300 3x1	3x1
максимум 3680 3x1.5	3x1.5

Защитный провод (зеленый/желтый) должен быть на 2 см длиннее фазного и нулевого проводов (синий и коричневый проводники)



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

## 2.3 Использование

Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.

Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.

Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.

Выключайте прибор после каждого использования.

Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.

При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.

Не надавливайте на открытую дверцу.

Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.

Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.

Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

Не используйте режим микроволновой печи для предварительного нагрева духового шкафа.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.

– Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.

– Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.

– Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.

– Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.

Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.

В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

#### **2.4 Уход и чистка**

Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.

Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.

Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!

Не забывайте вытирать после каждого использования внутреннюю камеру, вращающийся поддон и дверцу.

Производимый в ходе работы прибора пар конденсируется на стенках внутренней камеры, что может вызвать коррозию.

Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.

Жир и остатки продуктов в приборе могут привести к возгоранию и электроискрению во время работы функции микроволновой обработки.

Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

#### **2.5 Внутреннее освещение**



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и

влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.

Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.7 Сервис

Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.8 Утилизация

Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.

Отключите прибор от сети электропитания.

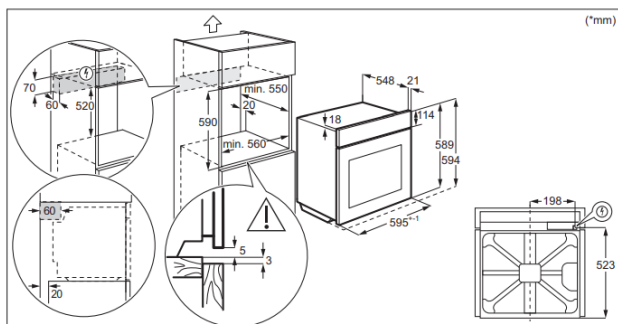
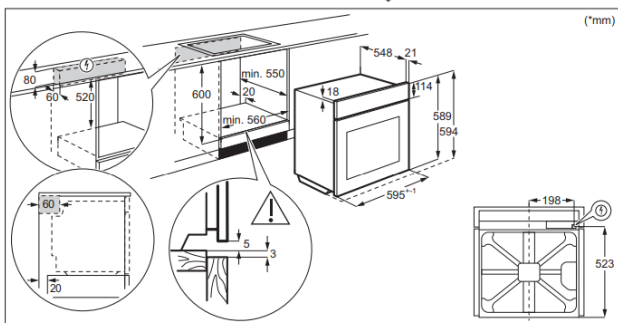
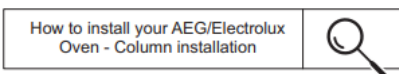
Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

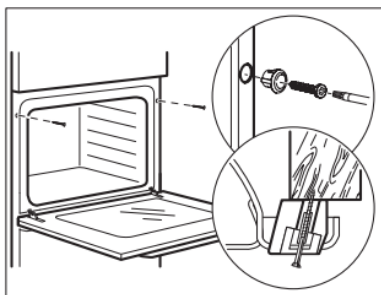
## 3. УСТАНОВКА

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

### 3.1 Монтаж

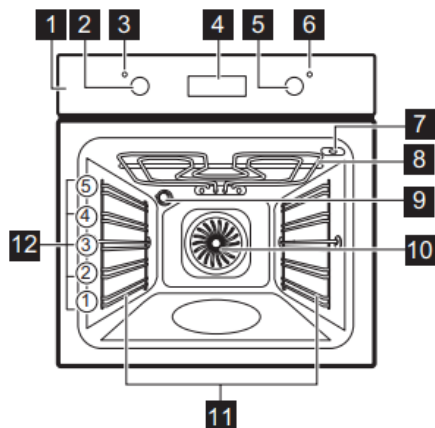


### 3.2 Крепление духовки к шкафу



## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Общий обзор



- 1 - панель управления
- 2 - Ручка выбора функций приготовления
- 3 - Индикатор/символ питания
- 4 - Дисплей
- 5 - Ручка управления (для регулировки температуры)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Гнездо для термозонда
- 8 Нагреватель
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Направляющие для полок, съемные
- 12 уровни полок

### 4.2 Аксессуары

**Решетка** Для посуды, форм для кексов, жаркого.

**Противень** Для пирогов и печенья.

**Глубокий противень** Для выпечки пирогов и мяса или сбора жира.

**Термощуп** Для измерения степени прожарки продуктов.

**Телескопические направляющие** Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

## 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

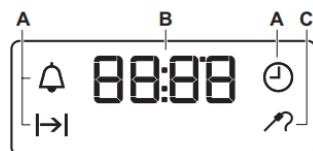
### 5.1 Выдвижные ручки управления

Для использования устройства нажмите на ручку управления. Ручка выскочит.

### 5.2 Сенсорные поля/кнопки

—	Настройки времени.
ⓘ	Настройка функции часов
+	Настройки времени

### 5.3 Дисплей



A. Функции часов

В. Часы

С. Индикатор щупа для мяса

## 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ









**ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Перед первым использованием

Во время нагревания из духовки могут выходить запахи и дым. Обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении

 Шаг1	 Шаг2	 Шаг 3
Установка часов	Предварительно очистите духовку	Разогрейте пустую духовку
+ , - нажмите, чтобы установить время. Примерно через 5 секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное текущее время.	1. Выньте из печи все принадлежности и направляющие для противней. 2. Протрите духовку и аксессуары тканью из микрофибры, используя теплую воду с мягким моющим средством.	1. Установите максимальную температуру для функции  . Время: 1 час 2. Установите максимальную температуру очередь для функции:  . Время: 15 мин. 3. Установите максимальную температуру для функции:  . Время: 15 мин.

Выключите духовку и подождите, пока она остынет. Поместите принадлежности и съемные направляющие для противней в духовку.

## 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ








**ВНИМАНИЕ!**






См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Как настроить: функция приготовления

Шаг1	Поверните ручку выбора режима приготовления, чтобы выбрать режим приготовления.
Шаг2	Поворачивая ручку управления, выберите температуру
Шаг3	По окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл.», чтобы выключить печь.

### 7.2 Режимы приготовления

Функция выпечки	Применение
 Положение выкл	Духовка выключена.
 Освещение духовки	Для включения освещения.
 Конвекция	Для выпекания на двух уровнях одновременно и сушки продуктов. Установите температуру на 20-40°C ниже, чем в режиме Верхний/Нижний нагрев.
 Влажная конвекция	Функция экономит электроэнергию во время выпечки. При использовании этой функции температура в камере может отличаться от установленной, мощность нагрева может быть снижена. Дополнительную информацию можно найти в главе «Ежедневное использование», примечания к функции: влажная конвекция.
 Нижний нагреватель	Для выпечки кексов с хрустящим дном и для пастеризации еды.




Функция выпечки	Применение
 гриль	Для приготовления на гриле тонких порций продуктов и поджаривания хлеба
 Быстрое приготовление на гриле	Для приготовления на гриле тонких порций продуктов в больших количествах и поджаривания хлеба.
	Для приготовления больших кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Для приготовления гратенов и подрумянивания
	Для выпечки пиццы. Для интенсивного подрумянивания и запекания блюд с хрустящей корочкой.
 Верхний/нижний нагрев	Для выпечки кексов на одном уровне и для сушки продуктов.

### 7.3 Примечания по функции: влажная конвекция.

Эта функция использовалась для подтверждения соответствия требованиям Регламентов ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014 в отношении класса энергоэффективности и экодизайна. Протестировано в соответствии со стандартом EN 60350-1 Дверца духовки должна быть закрыта во время приготовления, чтобы не прерывались функции и духовка работала с максимально возможной энергоэффективностью. Советы по приготовлению пищи см. в разделе «Советы и рекомендации» раздела «Влажное конвекционное приготовление».


## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ



### 8.1 Функции часов



Часы	Применение
 Текущее время	Установите, измените или проверьте текущее время.
 Продолжительность	Настройка времени работы духовки
 таймер	Установите время обратного отсчета. Функция не влияет на работу духовки. Вы можете активировать эту функцию в любое время, даже когда духовка выключена.



### 8.2 Как настроить: функции часов

#### Как установить: Текущее время

 -мигает, когда духовка подключена к электросети, после сбоя питания или когда часы не установлены.



 ,  нажмите для установки времени. Примерно через 5 секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное текущее время.

**Шаг1-**  нажмите несколько раз, чтобы изменить текущее время 

**Шаг2-**  ,  нажмите, чтобы установить время. Примерно через 5 секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится текущее установленное время.

#### Как установить: Продолжительность приготовления

**Шаг1-** Установите функцию духовки и температуру.

**Шаг2-**  нажмите несколько раз  начнет мигать

**Шаг3**  ,  нажмите, чтобы установить время. На дисплее отображается: .



 – начнет мигать по истечении установленного времени. Раздастся звуковой сигнал, и духовка выключится.

**Шаг4** Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал

**Шаг5** Поверните ручки в выключенное положение.

#### Как установить: Таймер


**Шаг1**  нажмите несколько раз. – начнет мигать. 

**Шаг2**  ,  нажмите, чтобы установить время. Через 5 секунд функция запустится автоматически. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.

**Шаг3** Нажмите любую кнопку для отключения сигнала.

**Шаг4** Поверните ручки в положение «Выкл.»

**Как отменить: функции часов**

**Шаг1**  нажимайте до тех пор, пока не начнет мигать символ функции часов.

**Шаг2** Нажмите и удерживайте:  Функция часов отключится через несколько секунд.


## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

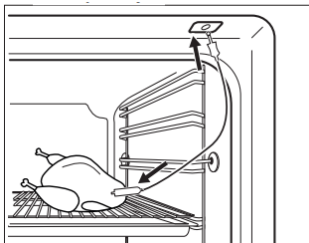
 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.


- Температура внутри продукта См. таблицу для датчика внутренней температуры.

 **ВНИМАНИЕ!**

Используйте только термозонд, входящий в комплект поставки прибора, или оригинальные запасные части.

1. Вставьте термощуп в гнездо в верхней части камеры. Индикатор датчика температуры будет мигать. 
2. Поместите наконечник щупа для мяса внутрь мяса.



3. Нажмите кнопку или  , чтобы установить температуру внутри продукта. Можно выбрать любую температуру от 30°C до 99°C.

4. Установите функцию духовки и температуру.


**Решетка:** Вставьте решетку между направляющими одного из уровней полок и убедитесь, что ножки направлены вниз.

Когда мясо достигнет заданной температуры, в течение двух минут будет звучать звуковой сигнал. Нажмите кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал.

5. Выключите устройство.

6. Выньте штекер датчика внутренней температуры из розетки. Снимите мясо с устройства.

Если мясо приготовлено неправильно, повторите описанные выше шаги и установите более высокую внутреннюю температуру. Вы можете изменить настройку температуры в любой момент во время

приготовления.  Нажмите, чтобы изменить температуру внутри продукта.

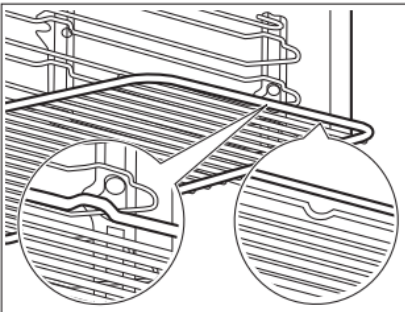
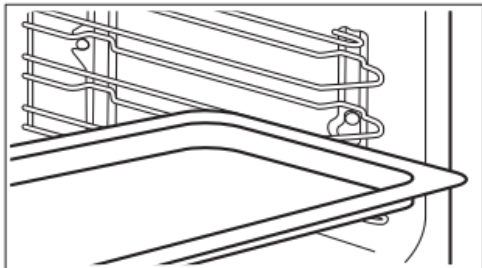
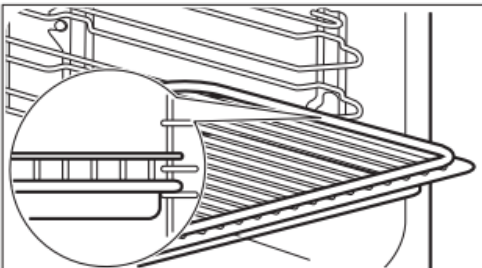
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Соблюдайте осторожность при извлечении наконечника термощупа., Термощуп горячий, существует опасность ожога.

### 9.1 Установка аксессуаров

Используйте только посуду из подходящих материалов. См. «Советы и подсказки», Кухонная посуда и материалы, пригодные для использования в микроволновой печи.

Небольшой выступ в верхней части служит для дополнительной безопасности. Углубления также предотвращают опрокидывание.

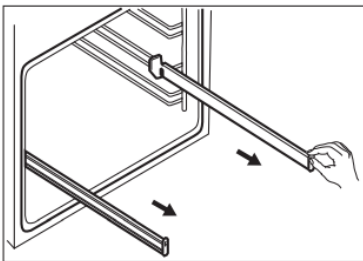
Высокий бортик вокруг решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

<p><b>Решетка:</b> Вставьте решетку между направляющими одного из уровней полки и убедитесь, что ножки направлены вниз.</p>	
<p><b>Противень для выпечки:</b> Вставьте противень между направляющими для противня.</p>	
<p><b>Решетка, Противень:</b> Продвиньте противень между направляющими противня, а решетку — между направляющими на верхнем уровне.</p>	

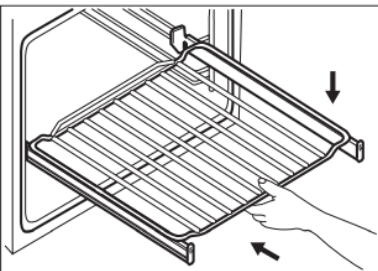
## 9.2 Использование телескопических направляющих

Не смазывайте телескопические направляющие. Перед закрытием дверцы убедитесь, что телескопические направляющие полностью вставлены в печь.

**Шаг 1** Вытяните правую и левую телескопические направляющие.



**Шаг 2** Поместите решетку на телескопические направляющие и осторожно задвиньте их внутрь духовки.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ


### 10.1 Охлаждающий вентилятор

Во время работы охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы поддерживать низкую температуру поверхности устройства. Когда устройство выключено, охлаждающий вентилятор может продолжать работать до тех пор, пока устройство не остынет.

## 10.2 Защитный термостат

Неисправность духового шкафа или поврежденные компоненты могут привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовка оборудована защитным термостатом, отключающим питание в случае необходимости. Духовка автоматически перезапустится, когда температура упадет.

## 11. СОВЕТЫ И ХИТРОСТИ

 См. раздел безопасности.

### 11.1 Рекомендации по выпечке

Продукты можно размещать в духовке на разных уровнях. Уровни полок отсчитываются от дна духовки. Духовка может выпекать или жарить не так, как предыдущие печи.

**Выпечка пирогов** Не открывайте дверцу духовки до истечения  $\frac{3}{4}$  времени приготовления. При одновременном использовании двух противней оставьте одну пустую полку между ними.

**Приготовление мяса и рыбы** При приготовлении очень жирных блюд используйте глубокую сковороду, чтобы предотвратить появление стойких пятен в духовке. Оставьте мясо примерно на 15 минут перед порционированием, чтобы сок не вытек. Чтобы во время выпекания в духовке не было слишком много дыма, налейте в глубокий противень немного воды. Чтобы избежать дыма, добавляйте воду каждый раз после сушки.

### Время выпечки

Время приготовления зависит от вида продуктов, их консистенции и объема.

В первую очередь следите за процессом выпекания, найдите оптимальные настройки (уровень температуры, время приготовления и т. д.) для вашей посуды, рецепты и количество при использовании этого прибора.






### 11.2 Влажная конвекция – рекомендуемые аксессуары

Используйте темную посуду и емкости с матовой поверхностью, они лучше поглощают тепло, чем светлая посуда с блестящей поверхностью.

		 формочки	
Форма для пиццы	для выпечки		Форма для тарталеток
В темном цвете, матовый диаметр: 28 см	В темном цвете, матовый диаметр: 26 см	Керамический диаметр: 8 см, высота: 5 см	В темном цвете, матовый диаметр: 28 см








### 11.3 Влажная конвекция

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

		 (°C)		 (min)
Сладкие рулетики, 12 шт.	противень или глубокая сковорода	175	3	40 - 50
Булочки 9шт	противень или глубокая сковорода	180	2	35 - 45
Пицца, замороженная, 0,35 кг	решетка	180	2	45 - 55
Бисквитный рулет	Противень, глубокая тарелка	170	2	30 - 40
Брауни	Противень, глубокая тарелка	170	2	45 - 50
Суфле 6шт	Керамические формочки на решетке	190	3	45 - 55
Бисквитный тарт	Форма для тарта на гриле	180	2	35 - 45

Бисквитный торт	форма для выпечки	170	2	35 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	противень или глубокая сковорода	180	2	35 - 45
Целая рыба, 0,2 кг	противень или глубокая сковорода	180	3	25 - 35
Рыбное филе 0,3	противень для пиццы на гриле	170	3	30 - 40
Мясо без воды, 0,25 кг	противень или глубокая сковорода	180	3	35 - 45
Шашлык 0,5	противень или глубокая сковорода	180	3	40 - 50
Печенье, 16 шт.	противень или глубокая сковорода	150	2	30 - 45
Миндальное печенье 20шт	противень или глубокая сковорода	180	2	45 - 55
Маффины 12шт	противень или глубокая сковорода	170	2	30 - 40
Солёный пирог, 16 шт	противень или глубокая сковорода	170	2	35 - 45
Печенье песочное, 20 шт.	противень или глубокая сковорода	150	2	40 - 50
Маффины, 8 шт	противень или глубокая сковорода	170	2	30 - 40
Овощи с водой, 0,4 кг	противень или глубокая сковорода	180	2	35 - 45
Вегетарианский омлет	противень для пиццы на гриле	180	3	35 - 45
Средиземноморские овощи, 0,7 кг	противень или глубокая сковорода	180	4	35 - 45

#### 11.4 Информация для тестирующих организаций

				 (°C)	 (min)	
Маленькое печенье, 20 штук на листе для выпечки	Верхний/нижний нагреватель	Лист для выпечки	3	170	20 - 30	-
Маленькое печенье, 20 штук на листе	Конвекция	Лист для выпечки	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькое печенье, 20 штук на листе	Конвекция	Лист для выпечки	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, 2 формы, Ø20 см	Верхний/нижний нагреватель	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, 2 формы, Ø20 см	Конвекция	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит, форма для торта Ø 26см	Верхний/нижний нагреватель	Решетка	2	170	40 - 50	Разогрейте духовку в течение 10 минут.
Бисквит, форма для торта Ø 26см	Конвекция	Решетка	2	160	40 - 50	Разогрейте духовку в течение 10 минут.
Бисквит, форма для торта Ø 26см	Конвекция	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Разогрейте духовку в течение 10 минут.
Печенье сдобное	Конвекция	Противень для выпечки торта	3	140 - 150	20 - 40	-
Печенье сдобное	Конвекция	Противень для	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-

		выпечки торта				
Печенье сдобное	Верхний/нижний нагреватель	Противень для выпечки торта	3	140 - 150	25 - 45	
Тосты, 4-6 шт.	Гриль	Решетка	4	Max	2-3 мин одна сторона, 2-3 минуты другая	Разогрейте духовку в течение 10 минут.
Бургер с говядиной, 6 шт., 0,6 кг	Гриль	Решетка и сушилка	4	Max	20-30	Поместите решетку на четвертую полку, а поддон на третью полку духового шкафа. Переверните продукт в середине времени приготовления. Разогрейте духовку в течение 3 минут

## 12. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. раздел безопасности.

#### 12.1 Примечания по чистке

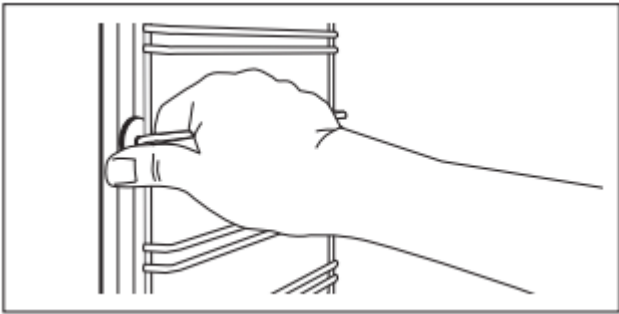
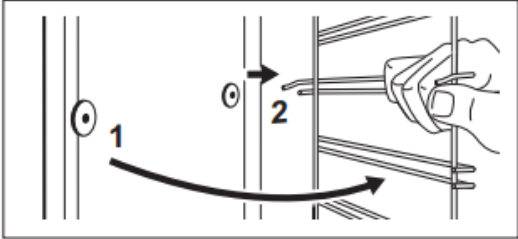
<p><b>Чистящие средства</b></p>	Протрите переднюю часть духовки мягкой тканью, смоченной в теплой воде и мягком моющем средстве.
	Для очистки металлических поверхностей используйте чистящий раствор.
	Удалите пятна с помощью мягкого моющего средства.
<p><b>Ежедневное использование</b></p>	Очищайте камеру после каждого использования. Скопление жира или другой грязи может привести к возгоранию. Аккуратно очистите верхнюю стенку духовки от грязи и жира.
	Не оставляйте готовые блюда в духовке более чем на 20 минут. После каждого использования протирайте камеру мягкой тканью.

<p><b>Оснащение</b></p>	Очищайте аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Для чистки используйте мягкую ткань, смоченную теплой водой с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями для чистки аксессуаров с антипригарным покрытием.

#### 12.2 Способ снятия: Направляющие противня


Снимите направляющие для полок/каталитические панели, чтобы очистить духовку.

Шаг1	Выключите духовку и подождите, пока она остынет.
Шаг2	Оттяните переднюю часть направляющих полок от боковой стенки. Держите заднюю часть направляющих полок и каталитическую панель на месте. Каталитические панели не

	<p>прикреплены к стенкам духовки. При снятии направляющих противня они могут выпасть.</p> 
Шаг3	Оттяните заднюю часть направляющих полок от боковой стенки и полностью снимите их.
Шаг4	<p>Установите металлические направляющие в обратном порядке. Установочные штифты на телескопических направляющих должны быть направлены вперед.</p> 

### 12.3 Обращение с устройством: каталитическая очистка

В камере есть каталитические панели. Каталитические панели поглощают жир во время катализа. Пятна или изменение цвета каталитического покрытия не влияют на функцию очистки

До каталитической очистки		
Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Выньте все принадлежности из духовки.	Очистите дно духовки и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой и мягким моющим средством.
Очистка духовки с помощью функции каталитической очистки		
Шаг1	Шаг2	Шаг3
<p>Выберите режим духовки  и температуру: 250°C Продолжительность: 1 час</p>	<p>Когда очистка завершена, поверните переключатель режимов духового шкафа в положение «Выкл.»</p>	<p>Когда духовка остынет, очистите камеру мягкой влажной тканью.</p>

### 12.4 Метод разборки и сборки: дверь

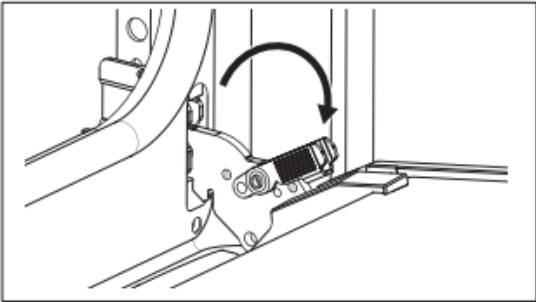
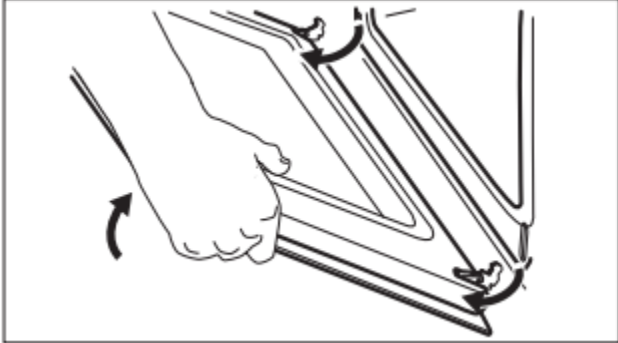
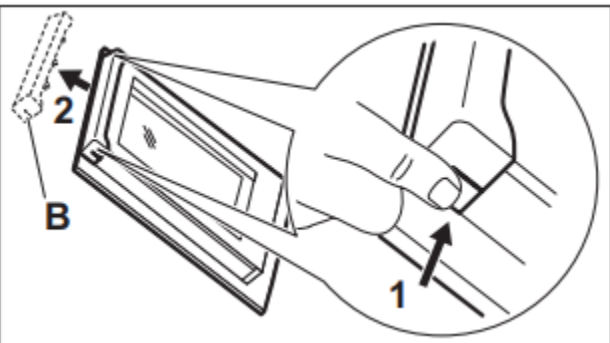
Дверца духовки состоит из трех стекол. Двери и внутреннее стекло можно снять для очистки. Перед разборкой стекла прочтите инструкцию «Снятие и установка двери».



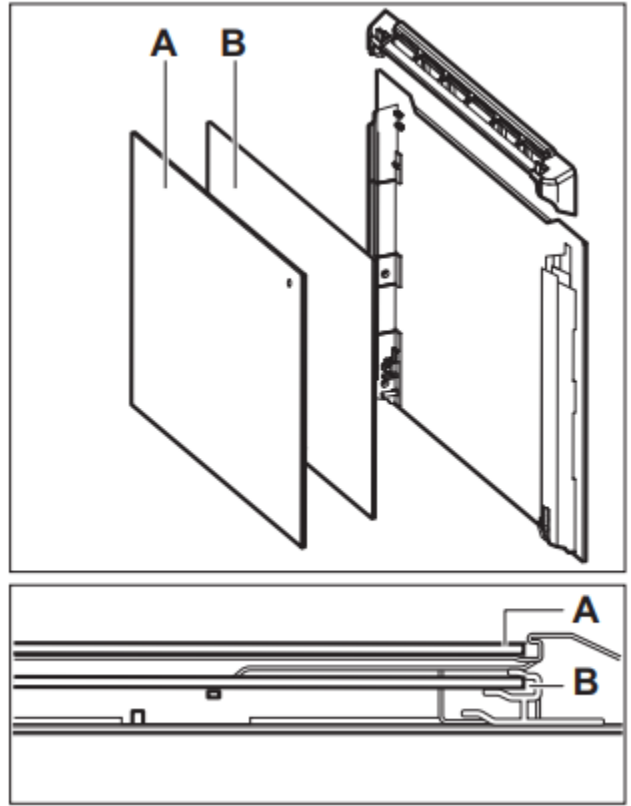
#### ВНИМАНИЕ!

Не используйте печь без стекла.


Шаг1	<p>Полностью откройте дверь и возьмитесь за обе петли</p> 
------	--

Шаг2	Поднимите и потяните защелки, пока не услышите щелчок.	
Шаг3	Закройте дверцу духовки до первого открытого положения. Затем, приподняв и потянув дверь на себя, снимите ее с крепления.	
Шаг4	Установите дверь на устойчивую поверхность.	
Шаг5	Возьмитесь за обшивку двери (В) за верхний край двери с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелки.	
Шаг6	Потяните обшивку двери вперед, чтобы снять ее.	
Шаг7	Возьмите дверные стекла за верхние края и осторожно снимите их одно за другим. Начните с верхнего стекла. Убедитесь, что стекло полностью выходит из направляющих.	
Шаг8	Вымойте стекла водой со средством для мытья посуды. Тщательно высушите окна. Не мойте стекло в посудомоечной машине.	
Шаг9	После очистки установите на место стекло духовки и дверцу. Если дверца установлена правильно, вы услышите щелчок при закрытии защелок.	

Поместите стаканы (А и В) на свои места в правильном порядке. Проверьте символ/печать на боковой стороне стекла. Каждое стекло выглядит по-разному, чтобы облегчить процедуру снятия и установки. Установите дверную планку правильно (вы должны услышать щелчок).



### 12.5 Как заменить: Освещение

 **Опасность** поражения электрическим током. Лампа может быть горячей. Во избежание попадания жира на галогенную лампу протирайте ее тканью.

Перед заменой лампочки:

Перед заменой лампочки:		
Шаг1	Шаг2	Шаг3
Выключите духовку. Дайте духовке остыть.	Отключите духовку от источника питания.	Положите ткань на дно камеры.

#### Заднее освещение

<b>Шаг1</b>	Поверните стеклянную крышку, чтобы снять ее
<b>Шаг2</b>	Очистите стеклянную крышку
<b>Шаг3</b>	Замените лампочку на новую, термостойкую до 300°C.
<b>Шаг4</b>	Наденьте стеклянный абажур.

## 13. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

См. раздел безопасности.

### 13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в таблице, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Проверьте, что..
Духовка не нагревается.	Сработал предохранитель.
Термощуп	Термощуп для мяса полностью вставлена в гнездо.
Уплотнитель двери поврежден.	Не используйте духовку. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее отображается индикация «12.00».	Питание было прервано. Установка текущего времени
Освещение не работает.	Лампочка перегорела.

## 13.2 Служебные 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. Паспортная табличка расположена на передней раме камеры прибора. Не вынимайте заводскую табличку из камеры печи.

**Мы рекомендуем сохранять ваши данные здесь:**

Модель (MOD)

Номер продукта (PNC)

Номер серии (S.N.)

## 14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Информация о продукте и описание продукта\*

Название бренда	Electrolux
Идентификационные данные модели	EOE5C71X 949496668 EOE5C71Z 949496669
Индекс энергоэффективности	95.3
Класс энергоэффективности	A
Энергопотребление при стандартной нагрузке, обычный режим	0,95 кВтч/цикл
Энергопотребление при стандартной нагрузке в режиме принудительной вентиляции	0,81 кВтч/цикл
Количество камер	1
Источники энергии	электричество
Объем	72L
Тип духового шкафа	Встроенный
Масса	EOE5C71X 31.7 kg
	EOE5C71Z 31.6 kg

\* Для Европейского Союза в соответствии с Регламентом ЕС 65/2014 66/2014. Для Беларуси в соответствии со стандартом СТБ 2478-2017, приложение Г и СТБ 2477-2017, приложения А и В. Для Украины в соответствии со стандартом 568/32020

Класс энергоэффективности для России не применяется.

EN 60350-1 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи - Часть 1: Плиты, духовки, паровые печи и грили - Методы измерения производительности.

### 14.2 Энергосбережение



Устройство оснащено функциями, позволяющими экономить электроэнергию при ежедневной выпечке. Убедитесь, что дверца прибора закрыта во время его работы. Не открывайте дверцу слишком часто во время выпечки. Содержите уплотнение дверцы в чистоте и в правильном положении. Использование металлической посуды экономит энергию. Если в этом нет необходимости, не разогревайте прибор перед приготовлением. При приготовлении нескольких блюд максимально сокращайте интервалы между приготовлением.

#### Выпечка с конвекцией

Если возможно, используйте функцию конвекции для экономии энергии.

#### Остаточное тепло

Если время выпекания превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимума за 3–10 минут до окончания приготовления. Благодаря остаточному теплу внутри прибора пища будет продолжать готовиться. Используйте остаточное тепло для разогрева другой пищи.


#### Сохранение еды теплой


Выберите минимально возможную настройку температуры, чтобы использовать остаточное тепло и сохранить пищу теплой.

#### Влажная конвекция

Функция экономит электроэнергию во время выпечки.

## 15. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, отмеченные этим символом , подлежат переработке. Поместите упаковку устройства в подходящий контейнер для вторичной переработки. Следует соблюдать осторожность при переработке электрических и электронных отходов для защиты окружающей среды и здоровья человека.

Устройства, отмеченные символом , нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, верните изделие в местный центр утилизации или обратитесь в муниципальные органы власти.

**Electrolux Appliances AB,  
St. Göransgatan 143,  
105 45 Stockholm,  
Швеция**