



**Electrolux**

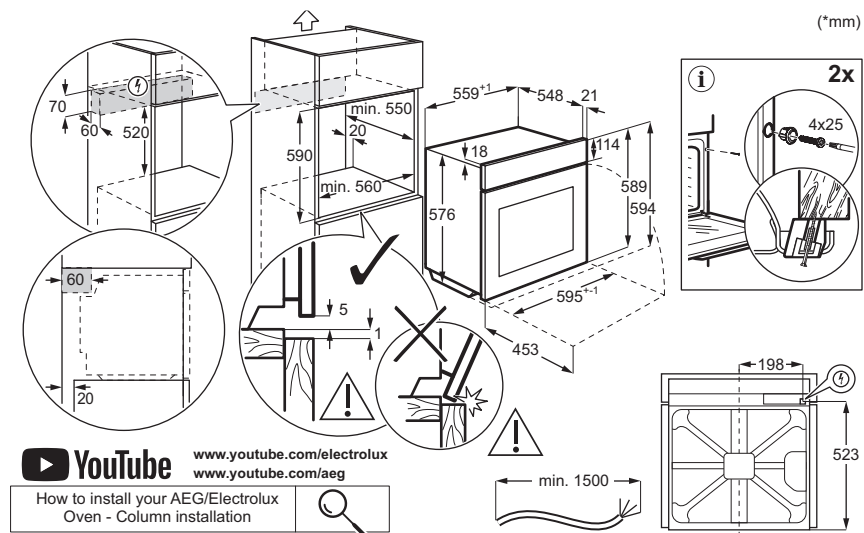
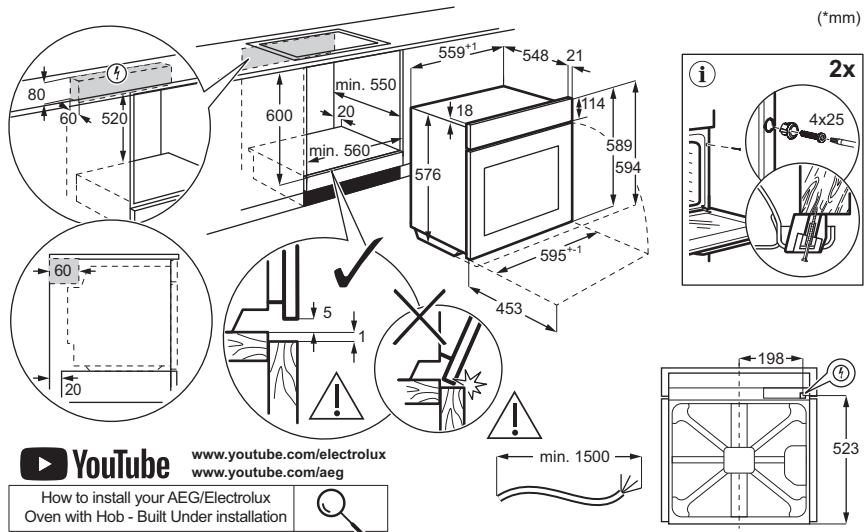


[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



COD7P20H  
EOD7P10H2  
EOD7P86H  
LOD7P86Z

**მონტაჟი / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ**



1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3	6. მინიშნებები და რჩევები.....	12
2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია.....	5	7. მოვლა და დასუფთავება.....	14
3. პროდუქტის აღწერა.....	8	8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....	16
4. პირველად გამოყენებამდე.....	9	9. ენერგოეფექტურობა.....	16
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	9	10. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	17

## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

### 1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური

შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- შეფუთვა შეინახეთ ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას და სწორად გადააგდეთ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს

მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება.

- გამოყენებისა და გაგრილების დროს ბავშვები და შინაური ცხოველები მოარიდეთ.
- თუ შესაძლებელია, ჩართეთ ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა.
- ბავშვებმა არ უნდა გაწმინდონ ან მოუარონ მოწყობილობას ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება

არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.

- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომომსახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე,

რომ არ შეეხოთ  
გამათბობელ  
ელემენტებს ან  
საყოფაცხოვრებო  
ელექტრო

- მოწყობილობის კამერის  
ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ  
ღუმელის ხელთათმანები  
აქსესუარების ან  
ჭურჭლის გამოსაღებად  
ან შესადებად.
- თაროს დამჭერების  
მოსახსნელად ჯერ  
გამოსწიეთ გვერდითი  
კედლებიდან დამჭერის  
წინა ნაწილი, შემდეგ კი  
უკანა. დააყენეთ თაროს  
დამჭერები საპირისპირო  
მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ  
ორთქლით სარეცხი

საშუალება  
მოწყობილობის  
გასაწმენდად.

- არ გამოიყენოთ უხეში  
აბრაზიული სარეცხი  
საშუალებები ან მეტალის  
საფხეკები მინის კარის  
გასაწმენდად, რადგან  
მათ შეიძლება გაფხაჭნონ  
ზედაპირი, რამაც  
შეიძლება მინა  
დააზიანოს.
- პიროლიზურ  
გასუფთავებამდე  
მოაცილეთ ყველა  
აქსესუარი და ზედმეტი  
ნადები / დაღვრილი  
სითხე მოწყობილობის  
ღრუს.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

### 2.1 მონტაჟი

#### ⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ  
კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა  
უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ  
დაზიანებული მოწყობილობა.
- გავანით ინსტალაციის ინსტრუქციებს,  
რომლებიც ხელმისაწვდომია ჩვენს  
ვებგვერდზე.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე  
მოწყობილობის გადატანისას, რადგან  
მძიმეა. გამოიყენეთ დამცავი  
ხელთათმანები და თანდართული  
ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.

- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა  
უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე,  
რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის  
მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია  
სხვა მოწყობილობებთან და  
ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე  
დარწმუნდით, რომ ის სწორად არის  
დაყენებული და კარი ყოველგვარი  
შეზღუდვის გარეშე იღება.
- მოწყობილობა აღჭურვილია  
გაგრძელების ელექტრული სისტემით.  
ის უნდა მიუშაობდეს ელექტროკვების  
წყაროზე.

### 2.2 ელექტრო კავშირი

#### ⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

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

**ევროპაში მონტაჟისა და შეცვლისთვის საჭირო კაბელის ტიპები:**

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

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

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

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

**2.3 გამოყენება**

**⚠ გარფთხილება!**

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

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

**⚠ გარფთხილება!**

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინაწქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
  - ღუმელის ჭურჭელი ან საგნები პირდაპირ ღუმელის ძირზე არ დადოთ.
  - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ ღრუს ძირზე.
  - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
  - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
  - აქსესუარების ამოღების ან დამონტაჟებისას ფრთხილად იყავით.
- მინაწქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- სველი ნამცხვრებისთვის გამოიყენეთ ღრმა ტაფა, რადგან ხილის წვენი შეიძლება მუდმივი ლაქები გამოიწვიოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა ავეჯის პანელის უკანა დამონტაჟებული, არ დახუროთ პანელი გამოყენების დროს ან სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება, რათა თავიდან აიცილოთ სიცხისა და ტენიანობისგან დაზიანება.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.
- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

## 2.4 მოვლა და გაწმენდა

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ტექნიკური მოვლის დაწყებამდე გათიშეთ მოწყობილობა და გამოართეთ შტეკერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია, რათა თავიდან აიცილოთ მინის გატეხვა. თუ კარის მინის პანელები დაზიანებულია, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს მის ჩასანაცვლებლად.
- ფრთხილად იყავით, როდესაც მოწყობილობას კარს ხსნით, ის მძიმეა.
- ორთქლის კონდენსაციის, კოროზიის და ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ მოწყობილობა, მისი ღრუ და აქსესუარები.
- მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, საწმენდი ბალიშები, გამხსნელები ან მეტალის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენებისას დაიცავით შეფუთვაზე მითითებული უსაფრთხოების ინსტრუქციები.

### პიროლიზური გაწმენდა

- ყურადღებით წაიკითხეთ პიროლიზური გაწმენდის ყველა ინსტრუქცია
- პიროლიზური წმენდის და პირველი გაცხელების წინ ღუმლის კამერიდან მოაშორეთ შემდეგი:
  - ნებისმიერი ზედმეტი საკვების ნარჩენი, ზეთი თუ ცხიმის ლაქები / ნალექები.
  - ნებისმიერი მოძრავი ობიექტი (მათ შორის, თაროები, გვერდითი რელსები და ა.შ., რომლებიც მოჰყვამ პროდუქტს), განსაკუთრებით, ქვაბები, არაკრობადი ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ.
- პიროლიზური წმენდის დროს ბავშვები მოარიდეთ, რადგან მოწყობილობა ძალიან ცხელდება და წინა სავენტილაციო ლიობებიდან ცხელ ჰაერს გამოყოფს.
- პიროლიზური წმენდა გამოყოფს ორთქლს სამზარეულოს ნარჩენებიდან

და სამშენებლო მასალებიდან. უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია საწყისი წინასწარი გათბობისა და პიროლიზური გაწმენდის დროს და მის შემდეგ.

- მინის პანელების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად არ დაღვართ ან დაასხათ წყალი ღუმლის კარზე პიროლიტური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- ყველა პიროლიზური ღუმელიდან / საჭმლის ნარჩენებიდან გამოყოფილი ორთქლი, არ არის საზიანო ადამიანებისთვის, მათ შორის ბავშვებისთვის, ან სამედიცინო ჩვენების მქონე პირებისთვის.
- პიროლიტური წმენდის და პირველი ადამიანების დროს და შემდეგ მთავრდება მოწყობილობას შინაური ცხოველები. პატარა შინაური ცხოველები (განსაკუთრებით, ჩიტები და რეპტილიები), შესაძლოა, განსაკუთრებით მგრძობიარენი

იყვენ ტემპერატურული ცვლილებებისა და გამოყოფილი კვამლის მიმართ.

- ქვაბების, ტაფების, ლანგრებისა და ჭურჭლის უკრავი საფარები შეიძლება დაზიანდეს მალატემპერატურული პიროლიზური წმენდის შედეგად და გამოყოს დაბალი კონცენტრაციის მავნე ორთქლი.

## 2.5 განკარგვა

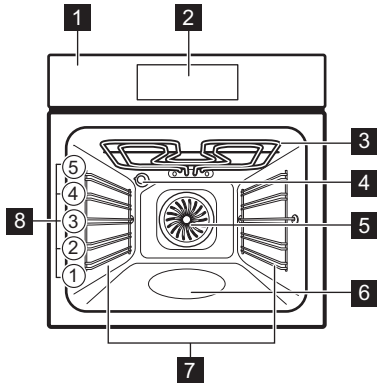
### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

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

## 3. პროდუქტის აღწერა

### 3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 დისპლეი
- 3 გამათბობელი ელემენტი
- 4 ნათურა
- 5 ვენტილატორი
- 6 კამერის რელიეფური ნაწილი

7 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი

8 თაროს პოზიციები

### 3.2 თაჩ ველები

①	მოწყობილობის ჩასართავად და გამოსართავად.
^ v	მენიუში ნავიგაციისთვის.
+ -	პარამეტრების რეგულირებისთვის.
☒	შემდეგი ფუნქციის დასაყენებლად: SteamBake.
⌂	დახმარებით მზადების ფუნქციის დაყენებისთვის.
⌚	ტაიმერის ფუნქციების დაყენებისთვის.
⚙	პარამეტრებში შესვლისთვის.
OK	არჩევანის დასადასტურებლად.

## 4. პირველად გამოყენებამდე

### 4.1 დროის დაყენება.

1. დააჭირეთ **+ ან —**-ს საათებისა და წუთების რეგულირებისთვის.
2. დააჭირეთ **OK** -ს დასადასტურებლად.

### 4.2 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

1. წინასწარ შეათბეთ ცარიელი მოწყობილობა სუნის მოსამორებლად. გაანიავეთ ოთახი.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
3. დააყენეთ თითოეული ფუნქცია მაქსიმალურ ტემპერატურაზე და

მიეცით მოწყობილობას მუშაობის საშუალება მითითებული დროის განმავლობაში:  1 სთ,  15 წთ,  15 წთ. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება.

4. გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
5. გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ქსოვილით, თბილი წყლითა და ზომიერ სარეცხ საშუალებასთან ერთად. შეცვალეთ აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.

## 5. ყოველდღიური გამოყენება

### 5.1 გაცხელების ფუნქციები

- ნამდვილი კონვექციური მომზადება:** თანაბარი ცხობა, სინაზე, გამოშრობა
- კონვენციური მომზადება:** ტრადიციული ცხობა
- SteamBake:** ორთქლზე მომზადება
- AirFry:** საკვების შეწვა ნაკლები ზეთით და საცხობი ქაღალდის გარეშე.
- გაყინული საკვები:** კარტოფილი ფრი, კარტოფილის ნაჭრები ან სპრინგ-როლები
- პიცის ფუნქცია:** პიცის გამოცხობა
- ქვედა წვა:** ნამცხვრების ცხობა
- გაღობა:** გაღობა
- ცხობა ტენიანი ვენტლატორით:** ცხობა
- გრილი:** შეწვა, გრილზე მომზადება
- გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში:** ნორცის შეწვა, მობრაწვა
- ხელმეორედ გაცხელება:** გაცხელება, საჭმლის მომზადება

ფუნქციის შესაცვლელად დააჭირეთ **⌚**-ს მოწყობილობის გამოსართავად, შემდეგ კი

კვლავ დააჭირეთ მას მის ხელახლა ჩასართავად.

ღუმელის ზოგი ფუნქციის მუშაობისას 80°C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე ნათურა შესაძლოა ავტომატურად გაითიშოს.

### 5.2 პარამეტრი: გაცხელების ფუნქციები


1. დაჭირეთ **⌚**-ს.
2. დააჭირეთ **^ ან v** -ს ფუნქციების ნავიგაციისთვის.
3. დააჭირეთ **+ ან —**-ს ტემპერატურის დასაყენებლად.
4. დააჭირეთ **OK**.
5. დააჭირეთ **⌚**-ს გახურების ფუნქციის გამოსართავად.


— პროგრესის ზოლი - ვიზუალურად წარმოგიდგენთ, როდესაც მოწყობილობა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას ან როცა მზადების დრო დასასრულს უახლოვდება.




**>>** სწრაფი გაცხელება - ხანგრძლივად

დააჭირეთ **OK**-ს 3 წამით გაცხელების გაზისას გაცხელების დროის შესამცირებლად. ხელმისაწვდომია გაცხელების ზოგიერთი ფუნქციისათვის. ვენტლატორი შესაძლოა ავტომატურად ჩაირთოს.

### 5.3 ტაიმერი

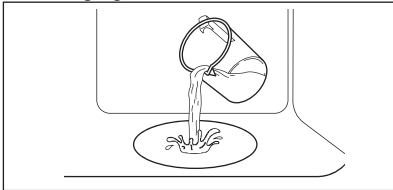
1. დააჭირეთ .
2. დააჭირეთ  $\wedge$  ან  $\vee$ -ს ტაიმერის ფუნქციის ასარჩევად.
3. დააჭირეთ  $+$  ან  $-$ -ს დროის დასაყენებლად. დააჭირეთ OK.

ტაიმერის ფუნქციის გაუქმებისთვის ხანგრძლივად დააჭირეთ 3 წამით .



ტაიმერის ფუნქციები	
	უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.
	უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ხმა და გაცხელება გაჩერდება.
	საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.

### 5.4 პარამეტრი: SteamBake - ორთქლზე მომზადება

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცვივა.
2. ონკანის წყლით შეავსეთ ღიობის ამონაბურცი.



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



3. დააჭირეთ .
4. დააჭირეთ .
5. დააჭირეთ  $+$  ან  $-$ -ს ტემპერატურის დასაყენებლად.
6. დააჭირეთ OK.
7. ტენიანობისთვის წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წთ განმავლობაში.
8. ფრთხილად გააღეთ კარი, რათა თავიდან აიცილოთ დამწვრობა

გამოყოფილი ნოტიო ჰაერისგან. ჩადეთ საკვები.





9. მომზადების შემდეგ დაიცადეთ სანამ მოწყობილობა გაცივდება. კამერის რელიეფური ნაწილიდან დარჩენილი წყალი რბილი ქსოვილით მოაშორეთ.





















### 5.5 პარამეტრი: მომზადება დახმარებით

მომზადება დახმარებით ქვემენიუ შედგება პროგრამებისგან, რომლებიც შექმნილია სპეციალური კერძებისთვის. პროგრამები შესაბამისი პარამეტრით დაიწყება. მზადების განმავლობაში შეგიძლიათ დროისა და ტემპერატურის დარეგულირება.





1. დააჭირეთ -ს.
2. დააჭირეთ .
3. დააჭირეთ  $\wedge$  ან  $\vee$ -ს დახმარებით მომზადების ფუნქციების ასარჩევად.
4. დააჭირეთ  $+$  ან  $-$ -ს ტემპერატურის დასაყენებლად. დააჭირეთ OK.
5. დააჭირეთ  $+$  ან  $-$ -ს მომზადების დროის დასაყენებლად. დააჭირეთ OK-ს ფუნქციის ასარჩევად.
6. ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში. საკვების ზონდით დახმარებით მომზადებისას პროცედურა იგივეა.




### ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით

ლეგენდა	
	ხელმისაწვდომია წონის რეგულირება.
	საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა.
	თაროს დონე. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.
	ორთქლით მზადებისათვის, აავსეთ წყლით კამერის რელიეფური ნაწილი.



კერძები	
 Pizza	 100 მლ; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით
 ქათამი 1 - 1.5 კგ; ახალი	 200 მლ ; კასეროლის ჭურჭელი საცხობ ლანგარზე ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწვავად, გადააბრუნეთ ქათამი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.
 საქონლის ხორცი 1 - 1.5კგ; 4 - 5სმ სქელი ნაჭრები	 2; საცხობი ლანგარი შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
 ფილე	 3; კასეროლი ბადისებრ თაროზე
 ლაზანია 1 - 1.5 კგ	 2; კასეროლი ბადისებრ თაროზე
 კიში	 2; საცხობი თუნუქის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
 კარტოფი ლი 1 კგ	 2; საცხობი ლანგარი მოათავსეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი საცხობ ლანგარზე.
 ბოსტნეუ ლის გრატინი 1 - 1.5 კგ	 3; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით დაჭერით ბოსტნეული ნაწილებად.
 მაფინები	 3 ; მაფინის ლანგარი ბადისებრ თაროზე
 ჩიბაბა 0.8 კგ	 150 მლ; საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.

## 5.6 შეცვლა: პარამეტრები



- დაჭირეთ -ს.
- დააჭირეთ -ს პარამეტრებში შესასვლელად.
- დააჭირეთ  ან -ს პარამეტრების რეგულირებისთვის. დააჭირეთ OK-ს.

- დააჭირეთ  ან -ს მნიშვნელობის რეგულირებისთვის.
- დააჭირეთ OK-ს რეგულირების რეჟიმის დადასტურებისთვის ან გამოსასვლელად.
- დააჭირეთ -ს პარამეტრებიდან გამოსასვლელად.

## ქვე-მენიუ: პარამეტრები

პარამეტრი	მნიშვნელობა
01 პიროლიზური წმენდა	წმენდის პროგრამები
02 დღის მონაკვეთი	შეცვლა
03 სინათლე	ჩართვა / გამორთვა
04 სწრაფი გაცხელება	ჩართვა / გამორთვა
05 მუშაობის ტიმერი	ჩართვა / გამორთვა
06 ეკრანის სიკამკაშე	1 - 5
07 ღილაკის ტონები	Beep, Clic, None
08 ხმოვანი სიგნალის დონე	1 - 4
09 -	-
10 საკვები პროდუქტების სენსორი <sup>1)</sup>	1  - გამაფრთხილებ ელი, 2  სიგნალი და შეწყვეტა
11 წმენდის შემსენებელი <sup>1)</sup>	ჩართვა / გამორთვა
12 -	-
13 დემო-რეჟიმი	ლიცენზიის ამოქმედების კოდი: 2468
14 პროგრამული ვერსია	შემოწმება
15 ყველა პარამეტრის განულება	დიახ / არა

<sup>1)</sup> მხოლოდ შერჩეული  
მოდელისთვის

პარამეტრები ნაგულისხმევად იწყება 02-  
ზე. გამოიყენეთ  და   
ნავიგაციისთვის.

## 5.7 ჩაკეტვა <sup>მ</sup>

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

როდესაც მოწყობილობის გამოყენების დროს ხდება გააქტიურება, ის ბლოკავს მართვის პანელს და კარს, რათა დარწმუნდეს რომ საჭმლის მზადების მიმდინარე პარამეტრები შეუფერხებლად აგრძელებს მუშაობას.

როდესაც მაშინ აქტიურდება, როდესაც მოწყობილობა გათიშულია, მართვის პანელი დაბლოკილი რჩება, რაც მოწყობილობის უნებლიე ჩართვის პრევენციას ახდენს.

☼ - ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს.

<sup>მ</sup> - აციმციმდება 3-ჯერ, როდესაც ბლოკირება ჩაირთვება.

## 5.8 აქსესუარები



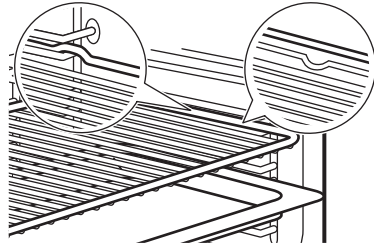
აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით. დაასკანირეთ QR-კოდი, რომ გაეცნოთ, როგორ გამოიყენოთ მოწყობილობასთან ერთად

მოწოდებული აქსესუარები. დამატებითი აქსესუარების შეკვეთა ცალკე შეგიძლიათ. დამატებითი ინფორმაციისთვის,

დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.

ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის და დაქანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის. დარწმუნდით, რომ თარო ღუმელის კამერის უკანა მხარეს ეხება და ფენები მიმართულია ქვემოთკენ.



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

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

## 6. მინიშნებები და რჩევები

### 6.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

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

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

**ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:**



საკვების ტიპი



გაცხელების ფუნქცია



ტემპერატურა



თაროს პოზიცია







მომზადების დრო (წთ)







დამატებითი ინფორმაცია

### 6.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემული ცხრილის შემოთავაზებები.
















	°C			
ტკბილი ხვეულები, 16 ნაჭერი	180	2	20 - 30	1)
ხვეულები, 9 ნაჭერი	180	2	30 - 40	1)
პიცა, გაყინული, 0,35 კგ	220	2	10 - 15	2)
შვეიცარიული რულეტი	170	2	25 - 35	1)
ბრაუნ	175	3	25 - 30	1)
სუფლე, 6 ნაჭერი	200	3	25 - 30	3)
ბისკვიტის ცომის ფლანის ბაზა	180	2	15 - 25	4)
სენდვიჩი ვიქტორია	170	2	40 - 50	5)
მოხარშული თევზი, 0,3 კგ	180	3	20 - 25	1)
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	180	3	25 - 35	1)
თევზის ფილე, 0,3 კგ	180	3	25 - 30	6)
მოხარშული ხორცი, 0,25 კგ	200	3	35 - 45	1)
მწვადი, 0,5 კგ	200	3	25 - 30	1)
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	180	2	20 - 30	1)
მაკარუნები, 24 ნაჭერი	180	2	25 - 35	1)
მაფინები, 12 ნაჭერი	170	2	30 - 40	1)
სანელბლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაჭერი	180	2	25 - 30	1)
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	150	2	25 - 35	1)
ტარტალები, 8 ნაჭერი	170	2	20 - 30	1)
ბოსტნეული, მოხარშული, 0,4 კგ	180	3	35 - 45	1)
ვეგეტარიანული ომლეტი	200	3	25 - 30	6)

	°C			
ხმელთაშუა ზღვის ბოსტნეული, 0,7 კგ	180	4	25 - 30	1)

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

### 6.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

		°C		
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 და 4	150 - 160	20 - 35	1)
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
უცხიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 და 4	160	40 - 60	2) 3)
ფხვიერი ნამცხვარი				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 და 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

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

## 7. მოვლა და დასუფთავება

### 7.1 მითითებები

#### დასუფთავებასთან დაკავშირებით

- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- ტენი შეიძლება კონდენსირდეს მოწყობილობაში ან კარის მინის პანელებზე. კონდენსაციის შესამცირებლად, მომზადებამდე, მოწყობილობას 10 წუთით მუშაობის საშუალება მიეცით. არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტხანს.
- არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

### 7.2 თაროს დამჭერების

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

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

### 7.3 პიროლიზური წმენდა

ეს პროგრამა ნარჩენ ჭურჭელს მოწყობილობაში წვავს. გამოიყენეთ ყოველთვის, როდესაც მოწყობილობას საგულდაგულო წმენდა სჭირდება.

იმავე კარადაში თუ სხვა მოწყობილობაცაა დამონტაჟებული, ამ ფუნქციის მუშაობის დროს პარალელურად ნუ გამოიყენებთ. ამან შესაძლოა ღუმელის დაზიანება გამოიწვიოს.

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.

2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. ღუმელის ინტერიერი და კარის შიდა მუშა გაწმინდეთ თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
4. დაჭირეთ -ს.
5. დააჭირეთ .
6. დააჭირეთ  $\wedge$  ან  $\vee$ -ს 01-ის ასარჩევად. დააჭირეთ OK.
7. დააჭირეთ  $+$  ან  $-$ ს წმენდის ხანგრძლივობის ასარჩევად. დააჭირეთ OK წმენდის დასაწყებად.

წმენდა	ხანგრძლივობა
მსუბუქი გასუფთავება	1 h
სტანდარტული გასუფთავება	1 h 30 min
გულმოდგინე გასუფთავება	2 h 30 min

წმენდის დაწყებისას ღუმელის კარი იბლოკება და სანათი ითიშება. არ ჩართოთ ფუნქცია, თუ სრულად არ დაგინურავთ ღუმელის კარი. გამაგრებელი ვენტელატორი უფრო მაღალ სიჩქარეზე მუშაობს.

8. დასუფთავების დასრულების შემდეგ გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას, სანამ გაასუფთავებდეთ. გაწმინდეთ ღუმელის ინტერიერი რბილი ტილოთი.

### 7.4 წმენდის შემხსენებელი

როდესაც -ით მოწყობილობა შეგახსენებთ პიროლიზური წმენდის გამოყენებით გასუფთავების საჭიროებას, შემხსენებლის გამორთვას ქვე-მენიუდან

შეძლებთ: პარამეტრები. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, შეცვლა: პარამეტრები

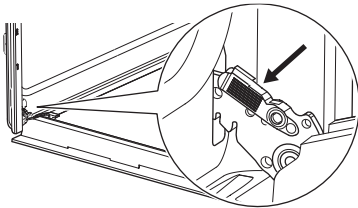
## 7.5 კარის მოხსნა და დაყენება

შეგიძლიათ, გასაწმენდად მოხსნათ ღუმლის კარი და მინის შიდა პანელები. მინის პანელების მოხსნამდე წაიკითხეთ „კარის მოხსნისა და დამონტაჟების“ მთლიანი ინსტრუქცია.

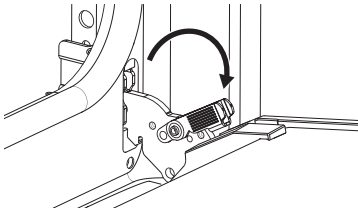
### ⚠ სიფრთხილე!

ნუ მოიხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

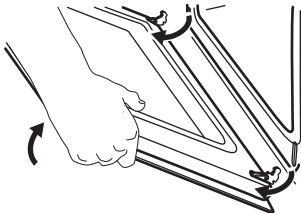
1. მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.



2. ასწიეთ და გამოჭაჩეთ რაზა, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგონებთ.

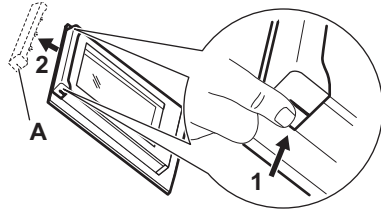


3. ნახევრად დახურეთ ღუმლის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ ასწიეთ და გამოჭაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.

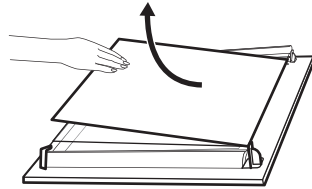


4. მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
5. დაიჭირეთ კარის კიდე **A** კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეკით

შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.

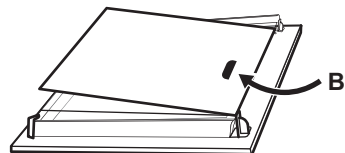


6. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოჭაჩეთ.
7. სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოჭაჩეთ მიმმართველიდან გარეთ. დარწმუნდით, რომ მინა დამჭერებიდან მთლიანად გამოსრიალდა.



8. გაწმინდეთ მინის პანელი წყლითა და საპნით. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.
9. გასუფთავების შემდეგ დაამონტაჟეთ მინის პანელები და ღუმლის კარი. დარწმუნდით, რომ მინის პანელებს უკან სწორი თანმიმდევრობით ათავსებთ. შეამოწმეთ სიმბოლო / ნაბეჭდი შუშის პანელის გვერდზე. თუ კარი სწორადაა დამონტაჟებული, რაზების დახურვისას ტკაცუნის ხმას გაიგონებთ.

ⓘ ბეჭდვის ზონა **B** (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) მიტრიალებული უნდა იყოს ღუმლის შიგნითა მხარეს.



## 7.6 ნათურის გამოცვლა

გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან და დაელოდეთ მის გაცივებას.

ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომედეგი სანათით.

### უკანა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.

2. გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. ჩაანაცვლეთ ნათურა.
4. დააყენეთ მინის ხუფი.

## 8. ხარვეზების აღმოფხვრა

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

თუ ეკრანზე გამოჩნდება შეცდომის კოდი, რომელიც არ არის ამ ხშილში, გამორთეთ და ჩართეთ ამნთები მოწყობილობის გადატვირთვისთვის. თუ შეცდომის კოდი მეორდება, დაუკავშირდით ავტორიზებულ მომსახურების ცენტრს.

**თქვენ არ შეგიძლიათ მოწყობილობის ჩართვა ან მართვა.** - მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.

### მოწყობილობა არ ცხელდება.

- კარი არ არის სწორედ დაკეტილი.
- ჩაკეტვა გააქტიურებულია.
- ავტომატური გამორთვის ფუნქცია აქტივირებულია.

**ნათურა არ მუშაობს.** - ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა.

**ნათურა გამორთულია.** - ცნობა ტენიანი ვენტილატორით - ჩართულია.

**დისპლეიზე ნაჩვენებია "00:00".** - ელექტროენერჯის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.

**Err C3** - დაკეტეთ კარი. გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა. გადაამოწმეთ კარის საკეტი ხომ არ არის გატეხილი.

**Err F102** - დაკეტეთ კარი. გადაამოწმეთ კარის საკეტი ხომ არ არის გატეხილი.

## 9. ენერგოეფექტურობა

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

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	COD7P20H 949289620 EOD7P10H2 949289621 EOD7P86H 949289622 LOD7P86Z 949289623
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.2
ენერგოეფექტურობის კლასი	A++

ენერჯის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.93 კვტსთ/ციკლი
ენერჯის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.52 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
ზმა	72 ლ
ლუმენის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმენი

მასა	COD7P20H	29.5 კგ
	EOD7P10H2	29.5 კგ
	EOD7P86H	31.7 კგ
	LOD7P86Z	29.3 კგ

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-1.

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

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


მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN 50564.


### 9.3 ენერჯის დაზოგვის რჩევები

- მომზადების დროს კარი დაკეტილი გქონდეთ და ხშირად არ გააღოთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასაღებების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციასში კარგადაა ფიქსირებული.
- გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ან მუქი, არაამრეკლავი ჭურჭელი.
- წინასწარ არ გაცხელოთ, თუ ეს აუცილებელი არ არის.
- მინიმუმამდე დაიყვანეთ შესვენებები რამდენიმე კერძის გამოცხობას შორის.
- როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერჯის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტულატორით მზადების ფუნქციები (შერჩეული მოდულებისთვის).

- ნარჩენი სითბო გამოიყენეთ საჭმლისთვის ტემპერატურის შესანარჩუნებლად. შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა მინიმუმ 3-10 წთ-მდე საჭმლის მომზადების დასრულებამდე.
- გამორთეთ ნათურა მომზადების დროს, თუ ეს საჭირო არ არის. იხილეთ პარამეტრები.
- ცნობა ტენიანი ვენტილატორით (შერჩეული მოდულებისთვის) - ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდეზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). შემოწმებას გადის: IEC/EN 60350-1-ის შესაბამისად. ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს. ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება. ზოგიერთ მოდელში ესაჭიროება 30 წმ.
- ავტომატური გამორთვა - უსაფრთხოების მიზნით, თუ გაცხელების ფუნქცია გააქტიურებულია და არც ერთი ფუნქცია არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ. დააყენეთ საჭმლის მომზადების დრო, თუკი გათბობის ფუნქციის გამოყენებას ავტომატური გამორთვის ხანგრძლივობაზე მეტი ხნით გეგმავთ.
  - 12.5 სთ: 30-115 °C
  - 8.5 სთ: 120-195 °C
  - 5.5 სთ: 200-245 °C
  - 3 სთ: მაქსიმუმ 250 °C

## 10. გარემოსდაცვითი საკითხები

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

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

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ... 18	7. УХОД И ОЧИСТКА.....28
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....20	8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....30
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....23	9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ .....30
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....23	10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 31
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....24	
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... 27	

## 1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или зна-

ниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

## 1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафу.

- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установ-

ка направляющих выполняется в обратном порядке.

- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими мож-

но поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

- Перед проведением пиролитической очистки извлеките все аксессуары из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям к установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность беспрепятственного открывания дверцы.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

### 2.2 Подключение к электросети

#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.

- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- Перед тем как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилкой.

#### Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

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

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите 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 работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и горючих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не ставьте противни и поддоны непосредственно на дно камеры прибора;
  - не размещайте алюминиевую фольгу непосредственно на дне камеры прибора;
  - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
  - не оставляйте в приборе влажные блюда и продукты после приготовления;
  - соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на производительность прибора.
- Используйте противень с увеличенной глубиной для пирогов с влажными начинками, так как фруктовые соки могут вызвать образование стойких пятен.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.

- Если прибор установлен за мебельной панелью, не закрывайте панель во время использования или до полного остывания прибора во избежание повреждения теплом и влагой.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для предотвращения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.4 Уход и очистка

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед обслуживанием выключите прибор и отключите его от сети электропитания.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора — она тяжелая.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.

## Пиролитическая очистка

- Прочитайте все инструкции по пиролитической очистке
- Перед проведением пиролитической очистки и первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки продуктов, брызги/отложения масла или жира;
  - все съемные компоненты (включая полки, боковые ручки и т.д., поставляемые с прибором), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Во время пиролитической очистки не подпускайте детей к прибору, так как он сильно нагревается и выпускает горячий воздух из передних вентиляционных отверстий.
- При пиролитической очистке выделяются пары из остатков готовившихся продуктов и конструкционных материалов. Обеспечьте хорошую вентиляцию во время и после первоначального нагрева и пиролитической очистки.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Испарения пиролитических духовых шкафов/остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей или лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Не подпускайте домашних животных близко к прибору во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Большинство домашних животных (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Поверхности кастрюль, сковород, поддонов и кухонных принадлежностей с антипригарным покрытием могут пострадать от высокотемпературной пиролитической очистки и могут выделять пары, которые в определенной степени являются вредными.

## 2.5 Утилизация

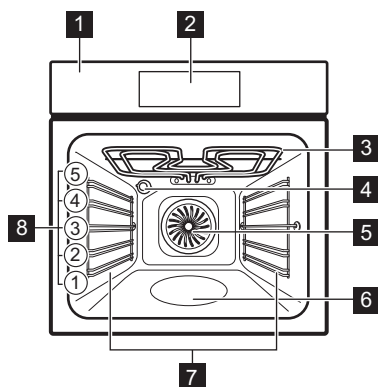
### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Нагревательный элемент
- 4 Лампа освещения
- 5 Вентилятор

- 6 Выемка камеры
- 7 Съёмная опора противня
- 8 Положения противня

### 3.2 Сенсорные поля

ⓘ	Включение и выключение прибора.
^ v	Навигация по меню.
+ -	Регулировка настроек.
🏠	Нажмите, чтобы установить функцию SteamBake.
🍴	Настройка функции помощи в приготовлении.
🕒	Настройка функции таймера.
⚙	Ввод настроек.
OK	Подтверждение выбора.

## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### 4.1 Установка текущего времени

1. Нажмите **+** или **-** для настройки часов и минут.
2. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить.













### 4.2 Первый предварительный разогрев и очистка


1. Предварительно разогрейте пустой прибор, чтобы удалить все запахи. Проветрите помещение.
2. Извлеките все аксессуары и направляющие.

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

## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ







### 5.1 Режимы нагрева

	<b>Горячий воздух:</b> Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание
	<b>Традиционное приготовление:</b> Традиционное выпекание
	<b>Запекание с паром:</b> Готовка на пару
	<b>AirFry:</b> Жарка продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки.
	<b>Замороженные продукты:</b> Картофель фри, картофель по-деревенски, спринг-роллы
	<b>Пицца:</b> Приготовление пиццы
	<b>Нижний нагрев:</b> Выпекание тортов
	<b>Размораживание:</b> Размораживание
	<b>Влажная конвекция:</b> Выпечка
	<b>Гриль:</b> Тосты, гриль
	<b>Турбо-гриль:</b> Жарка мяса, подрумянивание
	<b>Разогрев:</b> Подогрев, приготовление

Для смены функции нажмите , чтобы выключить прибор, затем нажмите его снова, чтобы включить.

В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80°C.

### 5.2 Установка: Режимы нагрева






1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Нажмите  или  для навигации по функциям.
3. Нажмите  или  для установки температуры.
4. Нажмите **OK**.
5. Нажмите , чтобы выключить режим нагрева.

Индикатор выполнения  — визуально показывает, когда прибор достигает задан-

ной температуры или когда заканчивается время приготовления.

➤ Быстрый прогрев — нажмите и удерживайте **OK** в течение 3 секунд во время фазы нагрева, чтобы сократить ее продолжительность. Эта функция доступна только для некоторых режимов нагрева. Вентилятор может включиться автоматически.

### 5.3 Таймер

1. Нажмите .
2. Нажмите  или  для выбора функции таймера.
3. Нажмите  или  для установки времени. Нажмите **OK**.

Чтобы отменить функцию таймера, нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд.

#### Функции таймера



Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.



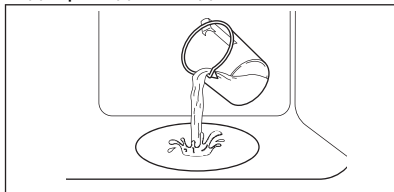
Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление пиццы прекратится.




Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.


### 5.4 Настройка: Запекание с паром — приготовление на пару

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой





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

3. Нажмите , чтобы включить прибор.



- Нажмите .
- Нажмите  $\oplus$  или  $\ominus$  для установки температуры.
- Нажмите ОК.
- Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение 10 мин для создания влажности.
- Осторожно откройте дверцу, чтобы не обжечься горячим влажным воздухом. Поместите продукт в камеру.
- После приготовления подождите, пока прибор остынет. Удалите оставшуюся воду из выемки камеры мягкой салфеткой.





























## 5.5 Настройка: Помощь в приготовлении

Подменю Помощь в приготовлении состоит из программ, предназначенных для отдельных блюд. Программы начинаются с установки соответствующих параметров. Время и температуру можно изменить во время приготовления.


- Нажмите , чтобы включить прибор.
- Нажмите .
- Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$  для выбора вспомогательных функций приготовления.
- Нажмите  $\oplus$  или  $\ominus$  чтобы установить температуру. Нажмите ОК.
- Нажмите  $\oplus$  или  $\ominus$ , чтобы установить время приготовления. Нажмите ОК для выбора функции.
- По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления. В случае приготовления с термощупом применяется та же процедура.







### Подменю: Помощь в приготовлении

Условные обозначения	
<b>g</b>	Возможна регулировка по массе.
	Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев прибора.
	Уровень полок. Подробнее в разделе «Описание прибора».



Условные обозначения	
	Для приготовления на пару наполните выемку камеры водой.
Блюда	
	  2  100 мл; <b>эмалированный противень</b> , застеленный пергаментом для выпечки
	<b>9</b>  2  200 мл; форма для запекания на <b>эмалированном противне</b> По истечении половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
	<b>Говядина</b> 1–1,5 кг; куски толщиной 4–5 см  2; <b>эмалированный противень</b> Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
	<b>Филе</b>   3; форма для запекания на <b>решетке</b>
	<b>Лазанья</b> 1–1,5 кг  2; форма для запекания на <b>решетке</b>
	<b>Киш</b>  2; форма для выпечки на <b>решетке</b>
	<b>Картофель</b> 1 кг  2; <b>эмалированный противень</b> Выложить на противень целый картофель с кожей.
	<b>Овощная запеканка</b> 1–1,5 кг  3; <b>эмалированный противень</b> , застеленный пергаментом для выпечки Нарезать овощи на кусочки.
	<b>Маффины</b>   3; противень для маффинов на <b>решетке</b>
	  2  150 мл; <b>эмалированный противень</b> , застеленный пергаментом для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.

## 5.6 Изменение: Настройки



- Нажмите , чтобы включить прибор.

2. Нажмите  для доступа к настройкам.
3. Нажмите  или  для настройки параметров. Нажмите **OK**.
4. Нажмите  или  для корректировки значения.
5. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить или выйти из режима настройки.
6. Нажмите , чтобы выйти из настроек.

### Подменю: Настройки

Установка	Значение
01 Пиролитическая очистка	Программы очистки
02 Установка Времени Суток	Замените
03 Освещение	Вкл / Выкл
04 Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
05 Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
06 Яркость дисплея	1–5
07 Тоны Кнопок	Беер, Clic, None
08 Громкость сигнала	1–4
09 -	-
10 Термощуп <sup>1)</sup>	1  – Сигнал, 2  – Сигнал и остановка
11 Напоминание об очистке <sup>1)</sup>	Вкл / Выкл
12 -	-
13 Деморежим	Код запуска: 2468
14 Версия ПО	Проверьте
15 Заводские Установки	Да/Нет

<sup>1)</sup> только некоторые модели

По умолчанию настройки начинаются с **02**. Для навигации используйте  и .



### 5.7 Блокировка кнопок


Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

При включении во время работы прибора панель управления и дверца блокируются

во избежание сброса или изменения текущих настроек процесса приготовления.

При включении после выключения прибора панель управления остается заблокированной во избежание случайного включения прибора.

  — нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить функцию.

 — мигает 3 раза, когда включена блокировка.

### 5.8 Аксессуары

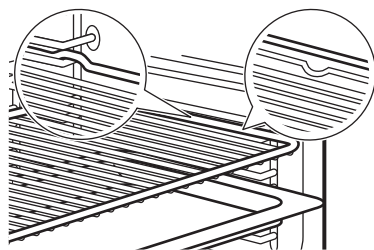


Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополни-

тельные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.

Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части камеры духового шкафа, а опоры обращены вниз.



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

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

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






## 6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

### 6.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

#### Символы, используемые в таблицах:

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

### 6.2 Влажная конвекция

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








	°C			
Сладкие булочки, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Рулеты, 9 шт.	180	2	30–40	1)
Пицца, заморож., 0,35 кг	220	2	10–15	2)
Швейцарский рулет	170	2	25–35	1)
Шоколадный торт	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 шт.	200	3	25–30	3)
Бисквитный корж для флана	180	2	15–25	4)
Бисквит «Виктория»	170	2	40–50	5)
Отварная рыба, 0,3 кг	180	3	20–25	1)
Рыба, целиком, 0,2 кг	180	3	25–35	1)

	°C			
Рыбное филе, 0,3 кг	180	3	25–30	6)
Тушеное мясо, 0,25 кг	200	3	35–45	1)
Шашлык, 0,5 кг	200	3	25–30	1)
Печенье, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Макаруны, 24 шт.	180	2	25–35	1)
Маффины, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Несладкие изделия, 20 шт.	180	2	25–30	1)
Печенье из песочного теста, 20 шт.	150	2	25–35	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	20–30	1)
Овощи, тушеные, 0,4 кг	180	3	35–45	1)
Вегетарианский омлет	200	3	25–30	6)
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	180	4	25–30	1)

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

### 6.3 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

		°C		
Маленькие торты (20 шт. на противне)				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 и 4	150 - 160	20 - 35	1)
Яблочный пирог, две формы Ø20 см				

		°C		
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 и 4	160	40 - 60	2) 3)
Песочное печенье				

		°C		
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тосты				
	4	макс.	1 - 5	2) 3)

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

## 7. УХОД И ОЧИСТКА

### 7.1 Примечание по очистке

- Пользуйтесь чистящим средством для металлических поверхностей.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянных панелях двери. Чтобы уменьшить конденсацию, дайте прибору поработать 10 минут перед готовкой. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

### 7.2 Снятие направляющих

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.
4. Установите направляющие для противней обратно на место. Повторите процедуру в обратном порядке.

Если телескопические направляющие входят в комплект поставки, удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

### 7.3 Пиролитическая очистка

При выборе этой программы происходит выгорание остатков загрязнений в камере прибора. Используйте ее для глубокой очистки прибора.

Если в той же мебелишной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Снимите все аксессуары.
3. Очистите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
4. Нажмите , чтобы включить прибор.
5. Нажмите .
6. Нажмите или , чтобы выбрать 01. Нажмите **OK**.
7. Нажмите или , чтобы выбрать длительность очистки. Нажмите **OK**, чтобы начать очистку.


Очистка	Длительность
Легкая очистка	1 h
Нормальная очистка	1 h 30 min
Тщательная очистка	2 h 30 min

В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не

была полностью закрыта. Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью.

- По окончании процедуры очистки выключите прибор и дайте ему остыть. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.

## 7.4 Напоминание об очистке

Если после завершения цикла приготовления на дисплее мигает , прибор напоминает о необходимости выполнения пиролитической очистки. Это напоминание можно отключить в подменю Настройки. Подробнее в разделе «Ежедневное использование», «Изменение: Настройки»

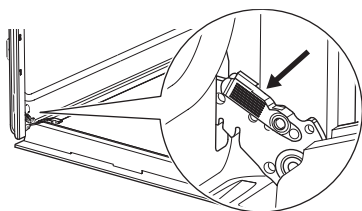
## 7.5 Снятие и установка дверцы

Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

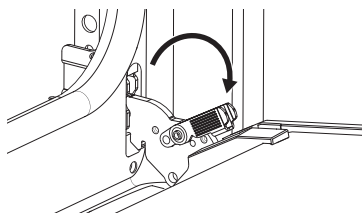
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

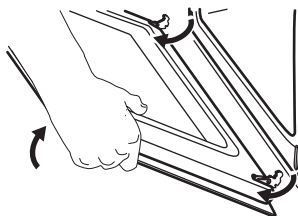
- Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



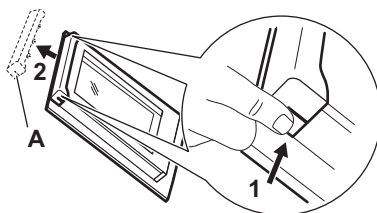
- Поднимите и потяните защелки до щелчка.



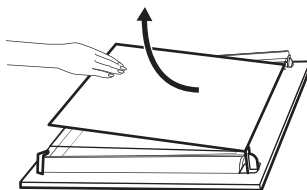
- Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



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



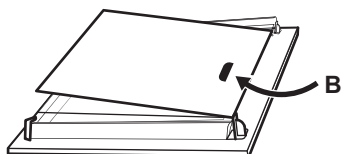
- Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
- Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



- Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
- После очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Убедитесь, что стеклянные панели установлены обратно на место в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Если дверца установлена правильно, при

закрытии защелок будет слышен щелчок.

❗ Область с печатью **B** (при наличии) должна быть обращена внутрь духового шкафа.



## 7.6 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

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

### Задняя лампа

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

## 8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.

**Невозможно активировать прибор или управлять им.** — Прибор не подключен к электросети или подключен неправильно.

### Прибор не выполняет нагрев.

- Дверца не закрыта как следует.
- Блокировка кнопок включена.
- Включено автоматическое отключение.

**Лампа не работает.** — Лампа перегорела. Замените лампу.

**Лампа выключена.** — Включено Влажная конвекция.

**На дисплее отображается "00:00".** — Было отключение электропитания. Установите времени суток.

**Err C3** — Закройте дверцу. Включите и выключите прибор. Проверьте исправность блокировки дверцы.

**Err F102** — Закройте дверцу. Проверьте исправность блокировки дверцы.

## 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	Electrolux
Модель	COD7P20H 949289620 EOD7P10H2 949289621 EOD7P86H 949289622 LOD7P86Z 949289623
Индекс энергоэффективности	61.2
Класс энергетической эффективности	A++

Потребление энергии в стандартном режиме	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.52 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объем камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф

Масса	COD7P20H	29,5 кг
	EOD7P10H2	29,5 кг
	EOD7P86H	31,7 кг
	LOD7P86Z	29,3 кг

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

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

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

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


## 9.3 Советы по энергосбережению


- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется

вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию (только на некоторых моделях).

- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна. Подробнее в разделе «Настройки».
- Влажная конвекция (только на некоторых моделях) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить максимальную энергоэффективность духового шкафа. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.
- В целях безопасности при включенном режиме нагрева и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее настройку автоматического отключения, задайте время приготовления.
  - 12,5 ч: 30–115 °C
  - 8,5 ч: 120–195 °C
  - 5,5 ч: 200–245 °C
  - 3 ч: 250 – максимум °C

## 10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку  Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья челове-

ка. Не утилизируйте приборы, помеченные символом  с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	32	6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	41
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	34	7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	42
3. ОПИС ВИРОБУ.....	37	8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	44
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..	37	9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	44
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	37	10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	45

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

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

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 ро-

ків та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

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

обслуговування приладу без нагляду.

## 1.2 Загальна безпека

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

би, що мають аналогічну кваліфікацію.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може

спричинити руйнування скла.

- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксе-

суари з духової шафи та видаліть залишки їжі з ка-  
мери приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Монтаж

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закріте взуття.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у прийнятному безпечному місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу перевірте, чи його вирівняно й чи дверцята відчиняються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

### 2.2 Підключення до електромережі

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.
- Переконайтеся, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Прилад має бути заземлений. Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від дотику до частин, що проводять струм.

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

#### Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю зазначено в розділі про загальну потужність на таблиці з технічними

даними. Також цю інформацію можна знайти в таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Переріз кабелю (мм <sup>2</sup> )
максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

## 2.3 Користування

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відкриваючи дверцята приладу під час роботи, оскільки з приладу може виходити гаряче повітря та легкозаймисті суміші, що утворюються з інгредієнтів, що містять спирт.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Не піднімайте іскри та відкрите полум'я подалі від приладу з відчиненими дверцятами.
- Для консервації використовуйте лише затверджені скляні банки.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не розміщуйте посуд або предмети безпосередньо на дні камери;

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

## 2.4 Догляд та очищення

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед технічним обслуговуванням, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- Переконайтеся, що прилад охолонув, щоб уникнути розтріскування скла. Якщо скляні панелі дверцят пошкоджені, зверніться до авторизованого сервісного центру для їх заміни.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, оскільки вони важкі.

- Після кожного використання очищуйте та сушіть прилад, камеру всередині та аксесуари, щоб запобігти конденсації пари, корозії та погіршенню стану поверхні.
- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.
- Користуючись спреєм для духової шафи, дотримуйтеся інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці.

### Піролітичне очищення

- Прочитайте всі інструкції щодо піролітичного очищення
- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднім прогріванням видаліть із камери духової шафи:
  - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
  - будь-які знімні предмети (зокрема полицки, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо;
- Під час піролітичного очищення не пускайте дітей близько до приладу, оскільки він сильно нагрівається і випускає гаряче повітря з передніх вентиляційних отворів.
- Під час піролітичного очищення із залишків їжі та конструкційних матеріалів виділяються випаровування. Забезпечте хорошу вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання та піролітичного очищення.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після

піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.

- Випаровування, що виділяються під час піролізу або із залишків їжі, як зазначено вище, не є шкідливими для людини, зокрема для дітей або осіб, що мають проблеми зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до зміни температури та випаровувань.
- Антипригарні поверхні каструль, сковорідок, дек та кухонного приладдя можуть бути пошкоджені під час піролітичного очищення за високої температури та виділяти шкідливі випари в невеликих кількостях.

## 2.5 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

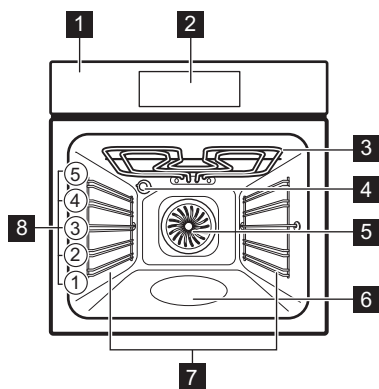
Існує небезпека травмування або задусшення.

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

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Нагрівальний елемент
- 4 Лампа
- 5 Вентилятор

- 6 Заглибина камери
- 7 Опорна рейка, знімна
- 8 Рівні полиць

### 3.2 Сенсорні кнопки

	Вмикання і вимикання приладу.
	Навігація по меню.
	Налаштування параметрів.
	Натисніть, щоб налаштувати функцію SteamBake.
	Установлення функції допомоги при готуванні.
	Установлення функцій таймера.
	Вхід до налаштувань.
	Підтвердження вибору.

## 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### 4.1 Налаштування часу

1. Натисніть **+** або **-**, щоб налаштувати години й хвилини.
2. Натисніть **OK** для підтвердження.

### 4.2 Початкове попереднє прогрівання та очищення

1. Прогрійте порожній прилад, щоб видалити запахи. Провітріть приміщення.
2. Зніміть всі аксесуари та опори полиць.

3. Встановіть кожну функцію на максимальну температуру та дозвольте приладу працювати протягом визначеного періоду часу: 1 год, 15хв, 15хв. Докладніше в розділі «Щоденне користування».
4. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
5. Протріть ганчіркою з мікрофібри, змоченою теплою водою з м'яким мийним засобом. Замініть аксесуари та опори полиць.

## 5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

### 5.1 Функції нагрівання

- Вентилятор:** Рівномірне випікання, ніжність, сушіння

- Традиційне готування:** Традиційне випікання

- SteamBake:** Готування на парі



**AirFry:** Смаження страв із меншою кількістю олії та без паперу для випікання.



**Заморожена їжа:** Картопля фрі, картопляні скибочки, рулетки з начинкою



**Функція «Піца»:** Випікання піци



**Нижній нагрів:** Випікання тортів



**Розморожування:** Розморожування



**Волога конвекція:** Випічка



**Гриль:** Приготування тостів, гриль



**Турбо-гриль:** Смаження м'яса, підрум'янювання



**Розігріти:** Розігрівання, готування

Щоб змінити функцію, натисніть ①, щоб вимкнути прилад, а потім натисніть його ще раз, щоб увімкнути.

Під час використання деяких функцій духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи за температури нижче 80°C.

## 5.2 Налаштування: Функції нагрівання

1. Натисніть ①, щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть ^ або v для навігації між функціями.
3. Натисніть + або -, щоб установити температуру.
4. Натисніть OK.
5. Натисніть ①, щоб вимкнути функцію нагрівання.

— Індикатор виконання — візуально показує, коли прилад досягає встановленої температури або коли час готування закінчується.

» Швидкий нагрів — натисніть і утримуйте OK протягом 3 секунд під час фази нагрівання, щоб скоротити час нагрівання. Доступно для деяких функцій нагрівання. Вентилятор може увімкнутися автоматично.

## 5.3 Timer

1. Натисніть ⌚.

2. Натисніть ^ або v, щоб вибрати функцію таймера.
3. Натисніть + або -, щоб встановити час. Натисніть OK.

Щоб скасувати функцію таймера, натисніть і утримуйте протягом 3 секунд ⌚.

### Функції таймера



встановлення зворотнього відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.



встановлення зворотнього відліку. Коли таймер завершує відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.



Відкладання початку та/або завершення готування.

## 5.4 Налаштування: SteamBake – приготування на парі

1. Дайте приладу охолонути.
2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою.











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





3. Натисніть ①, щоб увімкнути прилад.
4. Натисніть ⬆️.
5. Натисніть + або -, щоб установити температуру.
6. Натисніть OK.
7. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хв для створення вологості.
8. Обережно відкритіть дверцята, щоб уникнути опіків від гарячого вологого повітря. Розмістіть продукт всередині.
9. Після приготування зачекайте, доки пристрій охолоне. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи м'якою серветкою.







## 5.5 Налаштування: Допомога при готуванні






















Підменю Допомога при готуванні складається з програм, які призначені для окремих страв. Програми запускаються з відповідного налаштування. Можна регулювати час і температуру під час готування.

1. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть .
3. Натисніть  або , щоб вибрати функції допомоги у готуванні.
4. Натисніть  або , щоб установити температуру. Натисніть **OK**.
5. Натисніть  або , щоб установити час приготування. Натисніть **OK**, щоб вибрати функцію.
6. Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби. В разі допомоги у готуванні з термощупом процедура та сама.








### Підменю: Допомога при готуванні

Позначення	
	Доступні налаштування маси.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полиці. Докладніше в розділі «Опис виробу».
	Для приготування на парі наповніть заглибину камери водою.



Страви	
	<b>Піца</b>    100 мл; <b>деко для випікання</b> , вистелене пергаментним папером
	<b>Курка</b> 1–1,5 кг; сира    200 мл ; форма для запікання на <b>деку для випікання</b> Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.

Страви	
	<b>Яловичина</b> 1–1,5 кг; шматки товщиною 4–5 см   <b>2</b> ; <b>деко для випікання</b> Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
	<b>Філе</b>   <b>3</b> ; форма для запікання на <b>комбінованій решітці</b>
	<b>Лазанья</b> 1–1,5 кг  <b>2</b> ; форма для запікання на <b>комбінованій решітці</b>
	<b>Кіш</b>  <b>2</b> ; форма для випікання на <b>комбінованій решітці</b>
	<b>Картопля</b> 1 кг  <b>2</b> ; <b>деко для випікання</b> Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випікання.
	<b>Овочевий гра-тен</b> 1–1,5 кг  <b>3</b> ; <b>деко для випікання</b> , вистелене пергаментним папером Поріжте овочі на шматочки.
	<b>Мафіні</b>   <b>3</b> ; деко для мафінів на <b>комбінованій решітці</b>
	<b>Чібатта</b> 0,8 кг   <b>2</b>  150 мл; <b>деко для випікання</b> , вистелене пергаментним папером Для білого хліба необхідно більше часу.



## 5.6 Заміна: Налаштування

1. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть , щоб увійти в налаштування.
3. Натисніть  або , щоб відрегулювати налаштування. Натисніть **OK**.
4. Натисніть  або , щоб відрегулювати значення.
5. Натисніть **OK**, щоб підтвердити або вийти з режиму налаштування.
6. Натисніть , щоб вийти з налаштувань.

## Підменю: Налаштування

Налаштування	Значення
01 Піролітичне очищення	Програми очищення
02 Час доби	Змінити
03 Підсвітка	Увімк / Вимк
04 Швидкий нагрів	Увімк / Вимк
05 Таймер прямого відліку	Увімк / Вимк
06 Яскравість дисплею	1–5
07 Звук кнопок	Беер, Clic, None
08 Рівень гучності	1–4
09 -	-
10 Термоцуп <sup>1)</sup>	1  – сигнал, 2  – сигнал і зупинка
11 Нагадування про очищення <sup>1)</sup>	Увімк / Вимк
12 -	-
13 Деморежим	Код активації: 2468
14 Версія програмного забезпечення	Перевірте
15 Скинути всі налаштування	Так / Ні

<sup>1)</sup> тільки деякі моделі

Стандартно налаштування починаються з 02. Використовуйте  та  для навігації.



### 5.7 Блокування


Ця функція запобігає випадковій зміні режиму роботи приладу.

За увімкнення під час використання приладу панель керування й дверцята блокуються, що гарантує продовження дії поточних налаштувань готування.

За увімкнення, коли прилад вимкнено, панель керування продовжує блокуватися,

що запобігає ненавмисному увімкненню приладу.

  — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути або вимкнути функцію.

 — блимає 3 рази, коли увімкнено блокування.

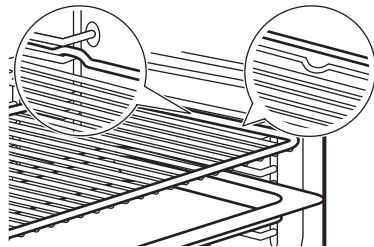
### 5.8 Аксесуари



Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що поставляються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.

Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що полицка торкається задньої стінки духової шафи, а ніжки спрямовано донизу.



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

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






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

## 6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

### 6.1 Рекомендації щодо приготування

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

**Символи, що використовуються в таблицях:**

	Тип продукту
	Функція нагрівання
°C	Температура
	Рівень полицки
	Час готування (хв)
	Додаткова інформація

### 6.2 Волога конвекція

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









	°C			
Солодкі булочки, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Булочки, 9 шт.	180	2	30–40	1)
Піца, заморожена, 0,35 кг	220	2	10–15	2)
Рулет із джемом	170	2	25–35	1)
Брауні	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 шт.	200	3	25–30	3)
Бісквітні коржі	180	2	15–25	4)
Бісквіт «Вікторія»	170	2	40–50	5)
Приварена риба, 0,3 кг	180	3	20–25	1)
Ціла риба, 0,2 кг	180	3	25–35	1)

	°C			
Рибне філе, 0,3 кг	180	3	25–30	6)
Варене м'ясо, 0,25 кг	200	3	35–45	1)
Шашлик, 0,5 кг	200	3	25–30	1)
Печиво, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Мигдальні тістечка, 24 шт.	180	2	25–35	1)
Мафіни, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Солона випічка, 20 шт.	180	2	25–30	1)
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	150	2	25–35	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	20–30	1)
Овочі, варені, 0,4 кг	180	3	35–45	1)
Вегетаріанський омлет	200	3	25–30	6)
Середземноморські овочі, 0,7 кг	180	4	25–30	1)

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

### 6.3 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

		°C		
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 та 4	150 - 160	20 - 35	1)
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см				
	2	180	70 - 90	2)

		°C		
	2	160	70 - 90	2)
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 та 4	160	40 - 60	2) 3)
Пісочне печиво				
	3	140 - 150	20 - 40	1)

		°C		
	2 та 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тост				
	4	макс.	1 - 5	2) 3)

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

## 7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

### 7.1 Примітки щодо очищення

- Використовуйте розчин для очищення металевих поверхонь.
- Волога може конденсуватися всередині приладу або на скляних панелях дверцят. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладу попрацювати 10 хвилин перед приготуванням. Не тримайте продукти в приладі довше 20 хвилин.
- Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

### 7.2 Знімання опорних рейок

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

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

### 7.3 Піролітичне очищення

Ця програма випалює залишки бруду в приладі. Використовуйте її, коли прилад потребує ретельного очищення.

Якщо поруч розміщено інші прилади, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Вийміть усі аксесуари.

3. За допомогою м'якої ганчірки очистьте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого засобу для миття.
4. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
5. Натисніть .
6. Натисніть або , щоб вибрати 01. Натисніть OK.
7. Натисніть або , щоб вибрати тривалість очищення. Натисніть OK, щоб почати очищення.

Очищення	Тривалість
Легке очищення	1 h
Звичайне очищення	1 h 30 min
Ретельне очищення	2 h 30 min

Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться. Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю. Охолоджувальний вентилятор працює на більш високій швидкості.

8. Після завершення очищення вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Очистіть внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою.

### 7.4 Нагадування про очищення

Коли після циклу готування на дисплеї блимає , прилад нагадує про необхідність

піролітичного очищення. Нагадування можна вимкнути в підменю Налаштування. Докладніше в розділі «Щоденне користування», «Зміна: Налаштування»

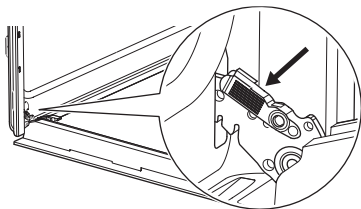
## 7.5 Зняття та встановлення дверцят

Для очищення, дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

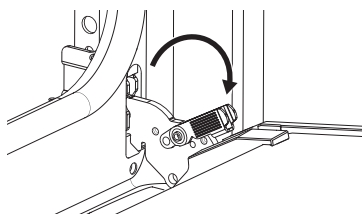
### ⚠ УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

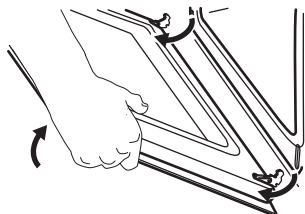
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві засови.



2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.

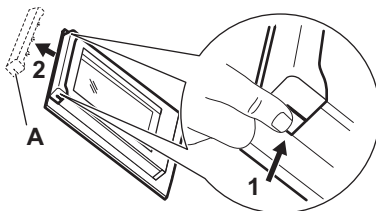


3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



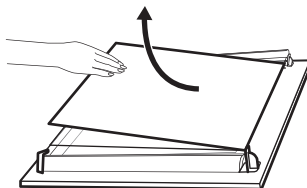
4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.

5. Візьміться за оздоблення **A** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.

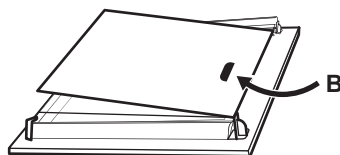
7. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опору.



8. Очистіть скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи. Переконайтеся, що ви вставляєте скляні панелі назад у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувок.

ⓘ Зона друку **B** (якщо є) повинна бути спрямована до внутрішньої частини духової шафи.



## 7.6 Заміна лампи

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

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

## Задня лампа

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

## 8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

**Неможливо активувати прилад або керувати ним.** — Прилад не підключений до електромережі або підключений неправильно.

### Прилад не нагрівається.

- Дверцята зачинено неправильно.
- Блокування увімкнено.
- Активовано автоматичне вимкнення.

**Лампа не працює.** — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

**Лампа вимкнена.** — Активовано Волога конвекція.

**На дисплеї відображається "00:00".** — Сталося відключення електроенергії. Установіть час доби

**Err C3** — Закрийте дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад. Перевірте, чи не зламано замок дверцят.

**Err F102** — Закрийте дверцята. Перевірте, чи не зламано замок дверцят.

## 9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	COD7P20H 949289620 EOD7P10H2 949289621 EOD7P86H 949289622 LOD7P86Z 949289623
Індекс енергоефективності	61.2
Клас енергоефективності	A ++
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	0.93 кВт•год/цикл

Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Місткість	72 л
Тип духової шафи	Вбудована духово-ва шафа
Маса	COD7P20H 29,5 кг EOD7P10H2 29,5 кг EOD7P86H 31,7 кг LOD7P86Z 29,3 кг

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

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

Споживання енергії в режимі очікування	0,8 Вт
--	--------

Максимальний час, необхідний об'їданню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв
--	-------

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.


## 9.3 Поради щодо енергозбереження


- Тримайте дверцята закритими під час приготування їжі та намагайтеся не відкривати їх часто.
- Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.
- Використовуйте металевий посуд або посуд темного кольору, що не відбиває світло.
- Пропускайте попереднє прогрівання, якщо це не потрібно.
- Скоротіть до мінімуму перерви між випіканням декількох страв.
- Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії (тільки на деяких моделях).
- Використовуйте залишкове тепло для підігрівання страв. Зменште

температуру приладу до мінімуму приблизно за 3–10 хв до закінчення готування.

- Вимикайте лампу під час приготування, якщо вона не потрібна. Докладніше в розділі «Налаштування».
- Волога конвекція (тільки на деяких моделях) — ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тестування відповідно до IEC/EN 60350-1. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.
- Автоматичне вимкнення. З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання ввімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу. Якщо ви плануєте використовувати функцію нагрівання протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування.
  - 12,5 год: 30–115 °С
  - 8,5 год: 120–195 °С
  - 5,5 год: 200–245 °С
  - 3 год: 250 – максимум °С

## 10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних прила-

дів. Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.



A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

