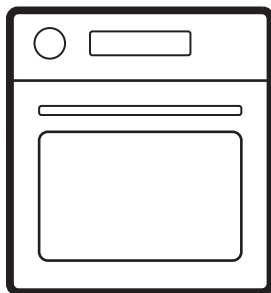




Electrolux



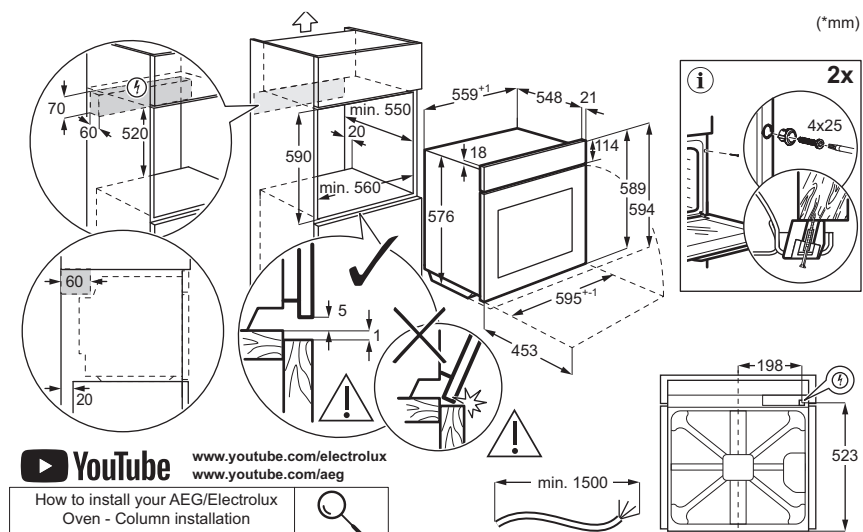
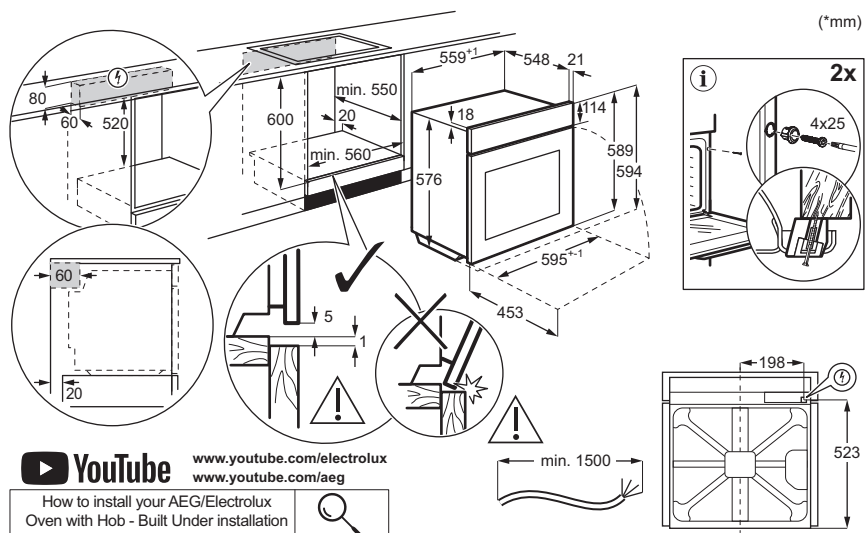
electrolux.com/register



COFFP46TX0
COMFP46X
EOF4P46H
EOF4P46TX2
EOF6P46Z0
KOFDP46X
KOFDP56X
KOFFP46TX0
KOFFP56H

LOF6P16Z
LOM4P46X2

INSTALIMI / MOHTAJA



SHQIP

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIME SIGURIE.....	5
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	7
4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	8
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	8

6. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	12
7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	13
8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	15
9. EFIKASITET ENERGJIE.....	15
10. SHQETËSIME MJEDISORE.....	16

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të kësaj pajisjeje, lexoni me kujdes udhëzimet e dhëna. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të pasaktë.

Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën

8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të mbikqyren për t'u siguruar atë nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni paketimin larg fëmijëve dhe hidheni siç duhet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg gjatë përdorimit dhe ftohjes.
- Aktivizoni pajisjen e sigurisë për fëmijë, nëse ofrohet.
- Fëmijët nuk duhet ta pastrojnë apo mirëmbajnë pajisjen pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.
- Hiqini të gjithë aksesoret dhe depozitimet/derdhjet e tepërta nga brenda pajisjes përpara pastrimit pirolitik.

2. UDHËZIME SIGURIE

2.1 Installation

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqui udhëzimet e instalimit të disponueshme në faqen tonë në internet.
- Kini kujdes kur lëvizni pajisjen pasi është e rëndë. Përdorni doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që përmbush kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, sigurohuni që të jetë e niveluar dhe që dera të hapet pa asnjë pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve janë në përputhje me specifikimet elektrike të ushqimit elektrik.
- Pajisja duhet të lidhet me tokëzimin. Përdorni gjithmonë një prizë me tokëzim të instaluar mirë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Shmangni dëmtimin e spinës dhe kablos të rrjetit. Nëse nevojitet zëvendësim, ai duhet të bëhet nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kablot elektrike të prekin derën e pajisjes apo t'i afrohen asaj, apo hapësirës poshtë, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja elektrike e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të fiksohet në mënyrë të sigurt dhe nuk duhet të hiqet pa mjete.

- Lidheni spinën e linjës në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që të keni akses në spinën e linjës pas instalimit.
- Nëse priza është lirshme, mos e futni aty spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen duke tërhequr kabllo elektrike. Tërhiqeni gjithmonë nga spina.
- Përdorni vetëm pajisjet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje izoluese që shkëput pajisjen nga rrjeti elektrik në të gjitha polet, me një gjerësi hapjeje kontakti prej të paktën 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të futni spinën në prizë.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

Llojet e kablove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:

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

Për prerjen e kablos, shikoni fuqinë totale në pllakën e specifikimeve. Mund t'i referoheni edhe tabelës:

Korrenti gjithsej (W)	Seksioni i kordonit (mm ²)
maksimumi 1380	3x0.75
maksimumi 2300	3x1
maksimumi 3680	3x1.5

Kordoni i tokëzimit (kablo e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë sesa kabllo të kafe të fazës dhe blu të nultit.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegieesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Kini kujdes kur hapni derën e pajisjes gjatë funksionimit, pasi mund të çlirohet

ajër i nxehtë dhe përzierje të ndezshme nga përbërësit e alkoolit.

- Mos e ndizni pajisjen me duar të lagura ose kur bie në kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Mbajini shkëndijat dhe flakët e hapura larg pajisjes kur dera është e hapur.
- Përdorni vetëm qelq dhe kavanoza të miratuar për konservim.
- Mos vendosni produkte të ndezshme pranë pajisjes.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - mos vendosni enë furre apo objekte direkt në fund të brendësisë.
 - mos e vendosni fletën e aluminit direkt në fund të brendësisë.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enët dhe ushqimet e lagura në pajisje pas gatimit.
 - kini kujdes kur hiqni ose instaloni aksesorët.
- Çngjyrimi i smaltit ose i inoksit nuk ndikon në performancën e pajisjes.
- Përdorni një tavë të thellë për kekë të njomë, pasi lëngjet e frutave mund të shkaktojnë njolla të përhershme.
- Gjithmonë gatvani me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje, mos e mbyllni panelin gjatë përdorimit apo derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht për të parandaluar dëmtimin nga nxehtësia dhe lagështia.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime .

- Për të riparuar pajisjen kontakti me qendrën e autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara mirëmbajtjes, çaktivizoni pajisjen dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë për të shmangur thyerjen e xhamit. Nëse panelet e xhamit të derës janë të dëmtuara, kontakti me qendrën e autorizuar të shërbimit për zëvendësim.
- Kini kujdes kur e hiqni derën nga pajisja, është e rëndë.
- Pastrojeni dhe thajeni pajisjen, brendësinë e saj dhe aksesorët pas çdo përdorimi për të parandaluar kondensimin e avullit, korrozionin dhe përkeqësimin e sipërfaqes.
- Përdorni një leckë mikrofibrash, ujë të ngrohtë dhe detergjente neutrale për të pastruar pajisjen dhe aksesorët. Mos përdorni produkte gërryese, sfungjerë, solucione, objekte me tehe të mprehta apo metalike.
- Ndiqui udhëzimet e sigurisë në paketim kur përdorni një spërkatës furre.

Pastrimi pirolitik

- Lexoni të gjitha udhëzimet për pastrimin pirolitik
- Para se të kryeni pastrimin pirolitik dhe të bëni ngrohjen paraprake, hiqni nga hapësira e brendshme e furrës:
 - çdo mbetje të tepërt ushqimore, vaj apo yndyrë të derdhur / depozituar.
 - çdo objekt të lëvizshëm (duke përfshirë raftet, mbajtëset e anës, etj. që kanë ardhur me produktin) veçanërisht çdo tenxhere, tigan, tavë, takëme etj., që nuk ngjisin.
- Mbajini fëmijët larg gjatë pastrimit pirolitik, pasi pajisja nxehtet shumë dhe lëshon ajër të nxehtë nga vrimat e përparme të ajrimit.
- Pastrimi pirolitik çliron tym nga mbetjet e gatimit dhe materialet e pajisjes. Siguroni ajrim të mirë gjatë dhe pas parangrohjes fillestare dhe pastrimit pirolitik.
- Mos derdhni apo hidhni ujë në derën e furrës gjatë dhe pas pastrimit pirolitik për të shmangur dëmtimin e paneleve prej xhami.

- Tymet nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme shëndetësore.
- Mbajini kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe fazës fillestare të parangrohjes. Kafshët shtëpiake të vogla (sidomos zogj dhe zvarranikë) mund të jenë shumë të ndjeshëm ndaj ndryshimeve të temperaturës dhe avujve të nxjerrë.
- Sipërfaqet jongjitëse në tenxhere, tiganë, tava dhe enë kuzhine mund të dëmtohen

nga pastrimi pirolitik me temperaturë të lartë dhe mund të lëshojnë tymra të dëmshëm në nivel të ulët.

2.5 Hedhja



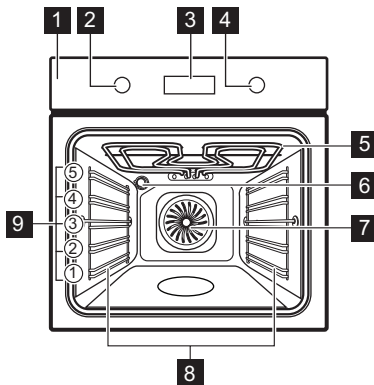
PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik, pastaj pritni dhe hidhni kabllon elektrike.

3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Ekran
- 4 Çelësi i kontrollit
- 5 Elementi i ngrohjes
- 6 Llamba
- 7 Ventilimi
- 8 Mbështetëse rafti, e largueshme
- 9 Nivelet e furrës

3.2 Paneli i kontrollit



Shtypni për të cilësuar funksionet e kohëmatësit.



Shtypni dhe mbani për të cilësuar funksionin: Nxehje e shpejtë.



Shtypni për të ndezur dhe fikur llambën e pajisjes.



Shtypni dhe mbani për të cilësuar funksionin: Kyçje.

OK

Shtypni për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

Treguesit e ekranit



Pajisja është e kyçur.



Nënmenuja: Gatim i asistuar.



Nënmenuja: Pastrimi.



Nënmenuja: Cilësimet



Nxehje e shpejtë është i aktivizuar.



Kujtuesi i minutave është i aktivizuar.



STOP

Koha e gatimit është i aktivizuar.



Fillimi i Shtyrjes së programit është i aktivizuar.



Kohëmatësi me rritje është i aktivizuar.

Shiriti i ecurisë - tregon vizualisht kur pajisja arrin temperaturën e caktuar ose kur përfundon koha e gatimit.

Për të ndezur pajisjen:

1. Shtypni disqet. Çelësat dalin për jashtë (vetëm modele të caktuara).
2. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes për të zgjedhur një funksion.
3. Rrotulloni dorezën e kontrollit për të rregulluar cilësimet.

Për të fikur pajisjen: rrotulloni çelësin për funksionet e ngrohjes në pozicionin e fikjes.
0.

4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

4.1 Caktimi i kohës

Pas lidhjes së parë me korrentin, prisni sa ekrani të shfaqë: "00:00" ose "12:00" (në varësi të modelit).

1. Rrotulloni diskun e komandimit për të vendosur kohën.
2. Shtypni OK.

4.2 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

1. Parangrohni pajisjen bosh për të hequr aromat mundshme. Ventiloni dhomën.

2. Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbështetëset e rafteve.
3. Vendosni çdo funksion në temperaturën maksimale dhe lëreni pajisjen të funksionojë për kohëzgjatjet e caktuara:
 1 o,  15 min,  15 min. Referojuni Përdorimi i përditshëm.
4. Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet.
5. Pastroni me një leckë me mikrofibra, me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Rivendosni aksesoret dhe mbështetëset e rafteve.

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

5.1 Funksionet e nxehtësisë

	Ventilator i plotë: Pjekja e njëtrajtshme, butësia, tharja
	Gatim tradicional: Pjekje tradicionale
	Ushqime të ngrira: Patate të skuqura, patate me feta të mëdha, role pranvere
	Funksioni i picës: Pjekja e picave
	Funksioni i picës / AirFry: Pjekja e picave / Skuqje ushqimi me më pak vaj dhe pa letër pjekjeje.
	Nxehtësia e poshtme: Pjekja e ëmbëlsirave
	Shkrirja: Shkrirja
	Pjekje ventiluese me lagështirë: Pjekja
	Skara: Thekje, pjekje në skarë
	Pjekje turbo në skarë: Pjekja e mishit, skuqja

Llamba mund të fiket automatikisht në një temperaturë nën 80°C gjatë disa funksioneve të furrës.

5.2 Cilësimi: Funksionet e nxehtësisë

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.

2. Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.

 Nxehtë e shpejtë - shtypni dhe mbani shtypur për të shkurtuar kohën e ngrohjes. Kjo ofrohet vetëm për disa funksione ngrohjeje. Ventilatori mund të ndizet automatikisht.

5.3 Kohëmatësi

1. Rrotulloni çelësat për të zgjedhur funksionin e nxehtësisë dhe për të vendosur temperaturën, nëse është e nevojshme.
2. Shtypni  derisa në ekran të shfaqet funksioni i dëshiruar i kohëmatësit.

 **Kujtuesi i minutave:** Vendosni një numërim mbrapsht. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali akustik.

 **Koha e gatimit:** Vendosni një numërim mbrapsht. Kur mbaron kohëmatësi, bie sinjali dhe gatimi ndalet.

 **Fillimi i Shtyrjes së programit:** Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit.

3. Rrotulloni diskun e komandimit për të vendosur kohën.
4. Shtypni OK.
5. Kur të mbarojë koha, shtypni OK dhe rrotulloni çelësat në pozicionin e fikur, nëse është e nevojshme.

5.4 Duke hyrë te: Menyja

Hapni menyën për të hapur enët dhe cilësimet e gatimit të asistuar.

1. Rrotulloni çelësin për funksionet e nxehtes te

Ekrani tregon

2. Rrotulloni çelësin e kontrollit dhe zgjidhni ikonën për të hyrë në nënmenu. Shtypni OK.

5.5 Cilësimi: Gatim i asistuar

Gatim i asistuar nënmenuja përbëhet nga programe që janë krijuar për gatime të veçanta. Programet fillojnë me një cilësim të përshtatshëm. Mund ta rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.

1. Rrotulloni çelësin për funksionet e nxehtes te
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur. Shtypni OK.
3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur një gatim (P1 - P...). Shtypni OK.
4. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të rregulluar peshën. Opsioni ofrohet për pjatat e zgjedhura. Shtypni OK.
5. Vendosni ushqimin brenda pajisjes. Shtypni OK.
6. Kur funksioni mbaron, kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.

Nënmenuja: Gatim i asistuar

Legjenda	
	Ofrohet rregullimi i peshës.
	Ngroheni pajisjen përpara se të filloni gatimin.
	Niveli i raftit. Referojuni Përshkrimi i produktit.

Ekrani tregon **P** dhe një **numër** të gatimit që mund ta kontrolloni në tabelë.

P1	Biftek lope, i gatuar pak	2; tavë pjekjeje
P2	Biftek lope, i gatuar mesatarisht	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm trashësi Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P3	Biftek lope, i gatuar mirë	
P4	Biftek, i gatuar mesatarisht, 180 - 220 g për pjesë; 3 cm i trashë	3; tavë pjekjeje mbi skarë teli Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P5	Rosto viçi / i zier (brinjë, pjesa e trashë e koshsës) 1.5 - 2 kg	2; tavë pjekjeje mbi skarë teli Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje.
P6	Biftek lope, i gatuar pak ¹⁾	2; tavë pjekjeje
P7	Biftek lope, i gatuar mesatarisht ¹⁾	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm trashësi Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P8	Biftek lope, i gatuar mirë ¹⁾	
P9	Fileto mish lope, i gatuar pak ¹⁾	2; tavë pjekjeje
P10	Fileto mish lope, i gatuar mesatarisht ¹⁾	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm trashësi Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P11	Fileto mish lope, i gatuar mirë ¹⁾	
P12	Rosto viçi (p.sh. shpatull)	2; tavë pjekjeje mbi skarë teli, 0.8 - 1.5 kg; 4 cm trashësi Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.
P13	Mish derri qafë ose shpatull, 1.5 - 2 kg	2; tavë pjekjeje mbi skarë teli Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P14	Derr i kurrur ¹⁾, 1.5 - 2 kg	2; tavë pjekjeje Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P15	Filetë derri, 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm e trashë	2; tavë pjekjeje mbi skarë teli

P16	Brinjë derri, 2 - 3 kg; përdor të pagatuara, 2 - 3 cm të holla
	 3; tigan i thellë Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P17	Kofshë qengji me kocka, 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm e trashë
	 2; tavë pjekjeje mbi tavë pjekjeje Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P18	Pulë e plotë , 1 - 1.5 kg; e freskët
	  2; kaserolë mbi tavë pjekjeje Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P19	Gjysmë pule, 0.5 - 0.8 kg
	 3; tavë pjekjeje
P20	Gjoks pule, 180 - 200 g për pjesë
	  2; kaserolë mbi raft teli Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.
P21	Kofshë pule, të freskëta
	 3; tavë pjekjeje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatujini më gjatë.
P22	Rosë, e plotë, 2 - 3 kg
	  2; tavë pjekjeje mbi skarë teli Vendoseni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.
P23	Patë, e plotë, 4 - 5 kg
	  2; tigan i thellë Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.
P24	Qofte, 1 kg
	 2; skarë teli
P25	Peshk i plotë, në skarë, 0.5 - 1 kg për peshk
	 2; tavë pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë, erëza dhe barishte.
P26	Fileto peshku
	  3; kaserolë mbi skarë teli
P27	Cheesecake
	 2; Ø 28 cm tavë formuese mbi skarë teli

P28	Kek me mollë
	 3; tavë pjekjeje
P29	Tartë me mollë
	 2; formuese torte mbi skarë teli
P30	Ëmbëlsirë me mollë
	 1; Ø 22 cm formuese torte mbi skarë teli
P31	Brownies, 2 kg me brumë
	 3; tigan i thellë
P32	Kekë të vegjël
	 3; tavë për kekë të vegjël mbi skarë teli
P33	Kek i plotë
	 2; kek i plotë mbi skarë teli
P34	Patate të pjekura, 1 kg
	 2; tavë pjekjeje Vendosni patatet e plota me lëkurë.
P35	Patate në copa të trasha, 1 kg
	 3; tavë pjekjeje me letër furre Pritini patatet në copa.
P36	Perime miks në skarë, 1 - 1.5 kg
	 3; tavë pjekjeje me letër furre Pritini perimet në copa.
P37	Kroketa, të ngrira, 0.5 kg
	 3; tavë pjekjeje
P38	Patate të holla, të ngrira, 0.75 kg
	 3; tavë pjekjeje
P39	Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash, 1 - 1.5 kg
	 2; kaserolë mbi skarë teli
P40	Patate gratin (patate të pagatuara) 1 - 1.5 kg
	 1; kaserolë mbi skarë teli Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.
P41	Picë e freskët, e hollë
	  2; tavë pjekjeje me letër furre
P42	Picë e freskët, e trashë
	  2; tavë pjekjeje me letër furre
P43	Lakror
	 2; tavë pjekjeje mbi skarë teli

Bagetë / Çabatë / Bukë e bardhë, 0.8 kg

P44   2; tavë pjekjeje me letër furre
Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.

Drithë të plotë / Thekër / Bukë e zezë, 1 kg

P45   2; tavë pjekjeje me letër furre/ tavë buke mbi skarë teli

¹⁾ Gatim me temperaturë të ulët.

5.6 Ndryshimi: Cilësimet

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes për të zgjedhur .
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur . Shtypni OK.
3. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur cilësimin. Shtypni OK.
4. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të rregulluar vlerën. Shtypni OK.
5. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e çaktivizimit për të dalë Menuja.

Nënmenuja: Cilësimet

	Cilësim	Vlera
01	Ora Ditore	Ndrysho
02	Drita e ekranit	1 - 5
03	Tingujt e butonave	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Tingulli i fikur
04	Volumi i ziles	1 - 4
05	Kohëmatësi me rritje	Ndez / Fik
06	Të lehta	Ndez / Fik
07	Nxehje e shpejtë	Ndez / Fik
08	Kujtuesi Për Pastrimin	Ndez / Fik
09	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468
10	Versioni i softuerit	Kontrolli
11	Rivendos të gjitha cilësimet	Po / Jo

5.7 Lock

Ky funksion parandalon një ndryshim aksidental të funksionit të pajisjes.

Kur aktivizohet ndërsa pajisja është në përdorim, kyç panelin e kontrollit, duke siguruar që cilësimet aktuale të gatimit të vazhdojnë pa ndërprerje.

Kur aktivizohet ndërsa pajisja është e fikur, e mban panelin e kontrollit të kyçur, duke parandaluar që pajisja të ndizet pa dashje.

 - shtypni e mbani për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.

Tingëllon një sinjal.  - pulson 3 herë kur kyçi është aktiv. Dera e pajisjes është e kyçur.

5.8 Aksesorët

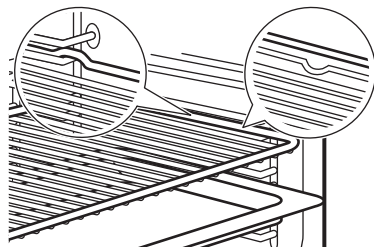


Aksesorët në dispozicion në varësi të modelit. Skanoni kodin QR për të kontrolluar se si të përdorni aksesorët e dhënë me pajisjen tuaj.

Mund të porosisni veçmas aksesorë opsionalë. Për më tepër informacion, lutemi të kontaktoni me furnitorin tuaj më të afërt.

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë dhe siguron mbrojtje nga animi. Buzët përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti të enës.

Fusni aksesorin (raftin me rretë/tavë) midis shufrave udhëzuese të mbajtësit të raftit. Sigurohuni që rafti të prekë pjesën e pasme të brendësisë së furrës dhe këmbët të drejtohen poshtë.



Nëse tava juaj ka buzë të pjerrët, pozicionojeni drejt anës së pasme të brendësisë së furrës.

Nëse ka mbishkrim në aksesor, sigurohuni që të jetë me drejtim nga ju.

Nëse jeni duke përdorur një tavë me vrima, vendoseni tavën / tepsinë poshtë, për të mbledhur lëngjet që pikojnë.

6. UDHËZIME DHE KËSHILLA

6.1 Rekomandimet e gatimit

Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm për udhëzim. Ato varen nga recetat, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur. Nëse nuk gjeni cilësimet për një recetë të veçantë, kërkonit për një të përafërt. Numërojeni pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Simbolet e përdorura në tabela:

	Lloji i ushqimit
	Funksioni e ngrohjes
°C	Temperaturë
	Niveli i furrës
	Koha e gatimit (min)
	Informacion shtesë

6.2 Pjekje ventiluese me lagështirë

Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.

	°C			
Role të ëmbla, 16 copë	180	2	20 - 30	1)
Simite, 9 copë	180	2	30 - 40	1)
Picë, e ngrirë, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Role biskotash	170	2	25 - 35	1)
Kekë Brownie	175	3	25 - 30	1)
Sufle, 6 copë	200	3	25 - 30	3)
Bazë pudingi pandispanje	180	2	15 - 25	4)
Sandviç Viktoria	170	2	40 - 50	5)
Peshk i zier, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Peshk i plotë, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fileta peshku, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Mish i zier, 0.25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 30	1)
Biskota, 16 copë	180	2	20 - 30	1)

	°C			
Amareta, 24 copë	180	2	25 - 35	1)
Kek me kupa, 12 copë	170	2	30 - 40	1)
Pasta me kripë, 20 copë	180	2	25 - 30	1)
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	150	2	25 - 35	1)
Tarta të vogla, 8 copë	170	2	20 - 30	1)
Perime, të ziera, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omëletë vegjetariane	200	3	25 - 30	6)
Perime mesdhetare, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Përdorni tepsi pjekje ose kullimi.
- 2) Përdorni raftin rrjetë.
- 3) Përdorni tasa qeramike në raftin e telit.
- 4) Përdorni tepsi baze pandispanje në raftin e telit.
- 5) Përdorni enë pjekjeje në raftin e telit.
- 6) Përdorni tepsi pice në raftin e telit.

6.3 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas IEC 60350-1.

		°C		
Kekë të vegjël, 20 për tepsi				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35	1)
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 dhe 4	160	40 - 60	2) 3)

		°C		
Amareta				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

		°C		
Bukë e thekur				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Përdorni Tavë për pjekje.
2) Përdorni Rafti me rrjetë.
3) Ngrohni pajisjen paraprakisht për 10 minuta.

7. KUJDESI DHE PASTRIMI

7.1 Shënime për pastrimin

- Përdorni një solucion pastrimi për sipërfaqet metalike.
- Përdorni zhgëlqeruesin e lëngët të rekomanduar nga prodhuesi për të hequr mbetjet e gurit gëlqeror.
- Lagështia mund të kondensohet në pajisje ose në panelet e xhamit të derës. Për të ulur kondensimin, lëreni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta.
- Mos i pastroni aksesoret në lavastovilje.

7.2 Heqja e mbajtëseve të rafteve

- Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
- Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga pareti anësor.
- Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.
- Ktheni mbështetëset e rafteve prapa në pozicionin fillestar. Përsëritni hapat në rend të kundërt.

Nëse keni shina teleskopike, kunjat e tyre mbajtëse duhet të jenë të drejtuara përpara.

7.3 Pastrimi pirolitik

Ky program djeg papastërtitë e mbetura në pajisje. Përdoreni sa herë që pajisja juaj ka nevojë për pastrim të thellë.

Nëse ka pajisje të tjera të instaluar në të njëjtën ndarje, mos i përdorni njëkohësisht me këtë funksion. Kjo mund t'i shkaktojë dëmtim furrës.

- Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
- Hiqni të gjithë aksesoret.
- Pastrojeni brendësinë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të

ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.

- Kthejeni çelësin e funksioneve të nexhjes për të zgjedhur për të vendosur Menuja.
- Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur dhe shtypni OK.

Programi i pastrimit	Kohëzgjatja
C1 - Pastrimi i lehtë	1 h
C2 - Pastrim normal	1 h 30 min
C3 - Pastrim i plotë	2 h 30 min

- Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur programin e pastrimit dhe shtypni OK.

- Shtypni OK për të filluar pastrimin.

Kur nis pastrimi, dera e pajisjes kyçet dhe llamba fiket. Mos e nisni funksionin nëse nuk e keni mbyllur plotësisht derën e furrës. Derisa të zhblokohet dera, në ekran shfaqet .

- Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nexhjes në pozicionin e çaktivizimit.
- Prisni derisa pajisja të ftohet dhe dera të shkyçet. Pastrojeni brendësinë e furrës me leckë të butë dhe ujë.

7.4 Kujtuesi Për Pastrimin

Kur pulon në ekran pas seancës së gatimit, pajisja ju kujton t'a pastroni me pastrimin pirolitik. Mund të fikni kujtuesin në nën-menunë: Cilësimet. Referojuni Përdorimi i përditshëm, Ndryshimi: Cilësimet.

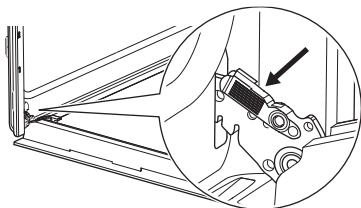
7.5 Heqja dhe instalimi i derës

Mund të hiqni derën e furrës dhe panelet e brendshme prej xhami për t'i pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.

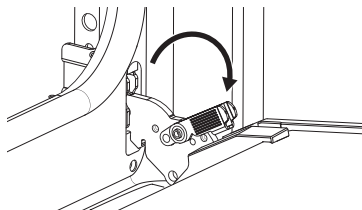
⚠ KUJDES!

Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

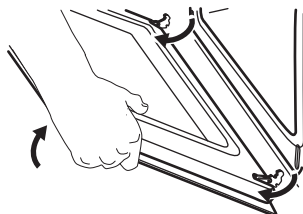
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



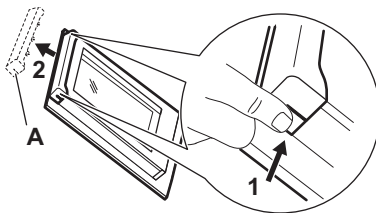
2. Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



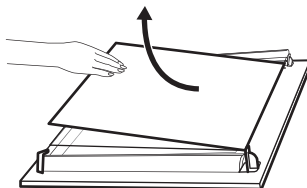
3. Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.



4. Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.
5. Mbajeni kornizën e derës **A** në skajin e sipërm të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të liruar guarnicionin me kërcitje.

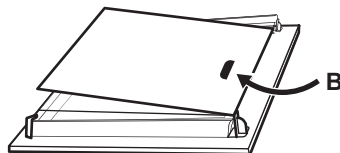


6. Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.
7. Mbani panelet prej xhami të derës nga cepat e sipërm njëri pas tjetrit dhe tërhiqini nga sipër për t'i nxjerrë nga vendi. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.



8. Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatlarëse.
9. Pas pastrimit, instaloni panelet e xhamit dhe derën e furrës. Sigurohuni që t'i rivendosni panelet e xhamit sipas radhës së duhur. Kontrolloni për simbolin / printimin në anën e panelit të xhamit. Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

ⓘ Zona e printimit **B** (nëse ka) duhet të jetë e kthyer nga pjesa e brendshme e furrës.



7.6 Ndërrimi i llambës

Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik dhe prisni derisa të ftohet.

Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.

Llamba e pasme

1. Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.

2. Pastroni kapakun prej xhami.
3. Zëvendësoni llambushkën.
4. Instaloni kapakun prej xhami.

8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Detajet e shërbimit janë në pllakën e specifikimeve, të vendosur në kornizën e përparme. Ajo është e dukshme kur hapni derën. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve.

Nëse ekrani tregon një kod gabimi që nuk është në këtë tabelë, fikeni dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rindezur pajisjen. Nëse kodi i defektit shfaqet, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

Nuk mund ta aktivizoni ose ta përdorni pajisjen. - Pajisja nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose është lidhur gabim.

Pajisja nuk nxehtet.

- Dera nuk është mbyllur siç duhet.
- Lock është i aktivizuar.
- Aktivizohet fíkja automatike.

Llamba nuk punon. - Llamba është djegur. Zëvendësoni llambën.

Llamba është fikur. - Pjekje ventiluese me lagështirë - aktivizohet.

Ekrani tregon "00:00". - Pati një ndërprerje të korrentit. Çaktimi i periudhës së ditës.

Err C3 - Mbyllni derën. Ndizni dhe fikni pajisjen. Kontrolloni që kyçi i derës nuk është i prishur.

Err F102 - Mbyllni derën. Kontrolloni që kyçi i derës nuk është i prishur.

9. EFIKASITET ENERGJIE

9.1 Fleta e informacionit të produktit dhe informacioni i produktit sipas (BE) nr. 65/2014 dhe (BE) nr. 66/2014

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	COFFP46TX0 949288026 COMFP46X 949288101 EOF4P46H 949288021 EOF4P46TX2 949288025 EOF6P46Z0 949288013 KOFDP46X 949288016 KOFDP56X 949288017 KOFFP46TX0 949288019 KOFFP56H 949288020 LOF6P16Z 949288033 LOM4P46X2 949288072
Indeksi i Efikasitetit të Energjisë	61.2
Kategoria e efikasitetit energjetik	A++
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.52 kWh/cikël

Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	72 l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	COFFP46TX0	29.6 kg
	COMFP46X	30.1 kg
	EOF4P46H	29.2 kg
	EOF4P46TX2	29.2 kg
	EOF6P46Z0	30.6 kg
	KOFDP46X	30.6 kg
	KOFDP56X	31.3 kg
	KOFFP46TX0	29.4 kg
	KOFFP56H	30.0 kg
	LOF6P16Z	31.1 kg
	LOM4P46X2	30.1 kg

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-1.

9.2 Kërkesat për informacion sipas (BE) nr. 2023/826

Konsumi i energjisë në gatishmëri	0.8 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	20 min

Pajisja e testuar sipas: EN 50564.

9.3 Këshilla për kursimin e energjisë

- Mbajeni derën të mbyllur gjatë gatimit dhe shmangni hapjen e saj shpesh.
- Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.
- Përdorni enë metalike ose të errëta, jorefektive.
- Anashkaloni ngrohjen paraprake nëse nuk është e nevojshme.
- Minimizoni pushimet midis pjekjes së disa ushqimeve.
- Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji (vetëm modele të caktuara).
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë. Ulni temperaturën e pajisjes në minimum 3–10min para përfundimit të gatimit.

- Fikeni llambën gjatë gatimit nëse nuk është e nevojshme.
- Pjekje ventiluese me lagështirë (vetëm modele të zgjedhura) - ky funksion është përdorur për të përmbyshur kërkesat e klasës së efikasitetit të energjisë dhe të ekoprojektimit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testet sipas: IEC/EN 60350-1. Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë. Kur përdorni këtë funksion, llamba fiket automatikisht. Në disa modele kërkon 30 sek.
- Fikje automatike - për arsye sigurie, nëse funksioni i ngrohjes është aktiv dhe nuk ndryshohen cilësime, pajisja do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar. Nëse keni ndërmend të përdorni një funksion nxehtëje për një kohëzgjatje që tejkalon kohën e fikjes automatike, caktoni kohëzgjatjen e gatimit.
 - 12.5 o: 30-115 °C
 - 8.5 o: 120-195 °C
 - 5.5 o: 200-245 °C
 - 3 o: 250 - maksimumi °C

10. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për riciklim. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  me mbeturinat shtëpiake. Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj komunale.

МАКЕДОНСКИ

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	17
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	19
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	21
4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	22
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	22

6. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	26
7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	28
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	30
9. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	30
10. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА...31	

Можноста за промени е задржана.

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки

во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и домашните миленици подалеку за време на употреба и ладење.
- Активирајте го безбедносниот уред за деца, доколку е достапен.
- Децата не смеат да го чистат или одржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби,

гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.

- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање, или слично квалификувани лица, за да се избегне електрична опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги

допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.

- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Извадете го сиот дополнителен прибор и непотребните работи/ истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги упатствата за монтирање достапни на нашата интернет-страница.
- Бидете внимателни кога го пренесувате апаратот, бидејќи е тежок. Користете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот на сигурно и pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали е нивелиран и дали вратата се отвора без никакво ограничување.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични поврзувања треба да бидат извршени од квалификуван електричар.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата за електрична енергија.
- Апаратот мора да биде заземјен. Секогаш користете соодветно монтиран изолиран штекер.
- Не користете адаптери со повеќе приклучници и продолжителни кабли.
- Избегнувајте оштетување на приклучокот и кабелот за струја. Ако е потребна замена, таа мора да се изврши од нашиот овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да ги допре или да дојде во близина на вратата на апаратот или вдабнатината под

апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.

- Заштитата од струјни удари на неизолирани и изолирани делови мора да биде безбедно прицврстена и не треба да се отстрани без алат.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот само на крајот на монтажата. Обезбедете пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Ако главниот штекер е лабав, не поврзувајте го приклучокот за струја.
- Не исклучувајте го уредот влечејќи го кабелот за напојување. Секогаш влечете го приклучокот за струја.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), прекинувачи за заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред којшто ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови, со ширина на отворот за контакт од најмалку 3 mm.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзете приклучокот за струја на штекерот.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат за Европа:

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

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност на плочката со спецификации. Можете да погледнете и во табелата:

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (mm ²)
максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	3x1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од кафеавата фаза и сините неутрални кабли.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, изгореници и струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни при отварање на вратата од апаратот за време на работа, бидејќи може да се ослободат топол воздух и запаливи смеси од алкохолни состојки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога е во контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Држете ги искрите и отворениот пламен подалеку од апаратот кога вратата е отворена.
- Користете само одобрено стакло и тегли за конзервирање.
- Не ставајте запаливи производи во близина на апаратот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - Не ставајте садови за рерна или предмети директно на дното на внатрешноста.
 - Не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - Не оставајте влажни садови и храна во апаратот по готвењето.
 - бидете внимателни при вадење или инсталирање на додатоци.
- Промената на бојата на емајлот или не'рѓосувачкиот челик не влијае на перформансите на апаратот.
- Користете длабока тава за сочни колачи, бидејќи овошните сокови можат да предизвикаат трајни дамки.

- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Доколку апаратот е инсталиран зад панел на мебел, не затворајте го панелот за време на употреба или додека апаратот не се излади целосно за да спречите оштетување од топлина и влага.
- Во однос на светлото (светлата) во внатрешноста на овој производ и резервните светилки кои се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.
- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.

2.4 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржувањето, деактивирајте го апаратот и исклучете го од напојувањето.
- Уверете се дека апаратот е ладен за да избегнете кршење на стаклото. Доколку стаклените панели на вратата се оштетени, контактирајте го овластениот сервисен центар за замена.
- Бидете внимателни кога ја отстранувате вратата од апаратот.
- Чистете го и исушете го апаратот, неговата празнина и додатоците по секоја употреба за да спречите кондензација на пареа, корозија и оштетување на површината.
- Користете микрофибер крпа, топла вода и неутрални детергенти за чистење на апаратот и додатоците. Не користете абразивни производи, перничиња, растворувачи, остри рабови или метални предмети.

- Следете ги безбедносните упатства на пакувањето кога користите спреј за рерна.

Чистење со пиролиза

- Прочитајте ги сите упатства за пиролитичко чистење
- Пред чистење со пиролиза и првично предзагревање, извадете ги од рерната:
 - сите остатоци од храна, масло или протекувања / наслагы од маснотии.
 - Сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, шините итн., обезбедени со апаратот), особено нелепливите тенџериња, тепсии, тави, приборот итн.
- Држете ги децата подалеку за време на пиролитичкото чистење, бидејќи апаратот станува многу жежок и испушта топол воздух од предните отвори за вентилација.
- Пиролитичкото чистење ослободува испарувања од остатоци од готвење и градежни материјали. Обезбедете добра вентилација за време и по почетното претходно загревање и пиролитичкото чистење.
- Не истурајте и не нанесувајте вода на вратата на рерната за време и по чистењето со пиролиза за да избегнете оштетување на стаклените плочи.

- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролитички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.
- Држете ги миленичињата настрана од апаратот за време на пиролитичкото чистење и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.
- Нелепливите површини на тенџериња, тави, послужавници и прибор за јадење може да се оштетат со пиролитичко чистење на висока температура и може да ослободат ниски нивоа штетни испарувања.

2.5 Отстранување

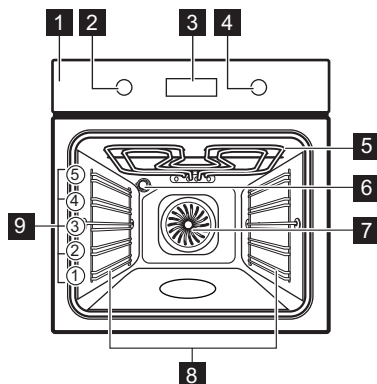
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од електричната мрежа, потоа исечете го и фрлете го електричниот кабел.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед



- 1 Контролна плоча
- 2 Копче за функциите на греење

- 3 Екран
- 4 Контролно копче
- 5 Елемент за греење
- 6 Светилка
- 7 Вентилатор
- 8 Потпора за полици, мобилна
- 9 Позиции на полици

3.2 Контролна плоча

- | | |
|--|--|
| | Притиснете за да ги поставите функциите на тајмерот. |
| | Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Брзо загревање. |
| | Притиснете за вклучување и исклучување на светилката на апаратот. |

	Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Заклучување.
OK	Притиснете за да го потврдите изборот.

Показни светла за екранот

	Апаратот е заклучен.
	Подмени: Помош При Готвење.
	Подмени: Чистење.
	Подмени: Поставки
	Брзо загревање е вклучена.
	Потсетник во минути е вклучена.
	Време на готвење е вклучена.

	Временски одложено активирање е вклучена.
	Време на работење е вклучена.
	Линија за приказ на напредок - визуелно покажува кога апаратот ќе ја достигне поставената температура или кога ќе истече времето на готвење.

За вклучување на апаратот:

1. Притиснете ги копчињата. Копчињата излегуваат (се однесува само на одбрани модели).
2. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција.
3. Завртете го контролното копче за да ги прилагодите поставките.

За да го исклучите апаратот: свртете го копчето за функциите на греење во позиција за исклучување 0.

4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

4.1 Поставување на времето

После првото поврзување со мрежа, почекајте сè додека не се појави на екранот: "00:00" или "12:00" (во зависност од моделот).

1. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.
2. Притиснете OK.

4.2 Почетно предзагревање и чистење

1. Предзагрејте го празниот апарат за да ги отстраните сите мириси. Проветрете ја просторијата.

2. Извадете ги сите додатоци и држачите за решетки.
3. Поставете ја секоја функција на максимална температура и оставете го апаратот да работи за одреденото времетраење:  1 ч,  15 мин,  15 мин. Погледнете во Секојдневна употреба.
4. Исклучете го апаратот и оставете го да се излади.
5. Исклучете го крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење. Заменете ги додатоците и држачите за решетки.

5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Функции на греење

	Готвење со вентилатор: Рамномерно печење, мекост, сушење
	Конвенционално готвење: Традиционално печење

	Замрзната храна: Помфрит, кришки од компир, ролнички
	Функција за пица: Печење пица
	Функција за пица / AirFry: Печење пица / Пржење храна со помалку масло или без хартија за печење



Долен грејач: Печење колачи



Одмрзнување: Одмрзнување



Печете со влажен воздух: Печење



Скара: Тостирање, печење скара



Турбо печење: Печење месо, потпекување

Светилката може автоматски да се исклучи на температура под 80°C во текот на некои функции на рерната.

5.2 Поставување: Функции на греење

1. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење.
2. Завртете го контролното копче за да поставите температура.

 **Брзо загревање** - притиснете и задржете за да го скратите времето на загревање. Ова е достапно за некои функции на греење. Вентилаторот може автоматски да се вклучи.

5.3 Тајмер

1. Завртете ги копчињата за да одберете функција на греење и за да поставите температура, ако е потребно.
2. Притиснете  додека екранот не ја прикаже саканата функција на тајмерот:

 **Потсетник во минути:** Постави одбројување. Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал.

 **Време на готвење:** Постави одбројување. Кога ќе заврши тајмерот, се огласува сигнал и готвењето запира.

 **Временски одложено активирање:** За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.

3. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.
4. Притиснете на **OK**.
5. Кога ќе заврши времето, притиснете **OK** и свртете ги копчињата во исклучена положба, доколку е потребно.

5.4 Влезете во: Мени

Отворете го Менито за да пристапите до јадењата и поставките за готвење со помош.

1. Завртете го копчето за функциите на греење на .

На екранот се прикажува , , .

2. Завртете го контролното копче и изберете ја иконата за да влезете во подменито. Притиснете **OK**.

5.5 Поставување: Помош При Готвење

Помош При Готвење подменито се состои од програми кои се наменети за специјални јадења. Програмите започнуваат со соодветна поставка. Можете да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.

1. Завртете го копчето за функциите на греење на .
2. Завртете го контролното копче за да изберете . Притиснете **OK**.
3. Завртете го контролното копче за да го изберете јадењето (P1 - P...).
- Притиснете **OK**.
4. Завртете го контролното копче за да ја прилагодите тежината. Опцијата е достапна за избраните јадења.
- Притиснете **OK**.
5. Ставете ја храната внатре во апаратот.
- Притиснете **OK**.
6. Кога ќе заврши функцијата, проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.

Подмени: Помош При Готвење

Легенда	
	Достапно е подесување на тежината.
	Загрејте го апаратот пред готвење.
	Ниво на решетка. Погледнете во Опис на производот.

На екранот се прикажува **P** и **бројот** на јадењето што можете да го проверите во табелата.

P1	Печено говедско, полуживо	 2; плех за печење
P2	Печено говедско, средно	Дебел 1 - 1.5 кг.; 4 - 5 см Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P3	Печено говедско, добро печено	
P4	Стек, среден, 180 - 220 g по парче; 3 см дебел	 3; сад за печење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P5	Печено говедско месо / динстано (ребро, дебело парче) 1,5 - 2 кг.	 2; сад за печење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот.
P6	Печено говедско, полуживо ¹⁾	
P7	Печено говедско, средно ¹⁾	 2; плех за печење Дебел 1 - 1.5 кг.; 4 - 5 см Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P8	Печено говедско, добро печено ¹⁾	
P9	Говедско филе, полуживо ¹⁾	
P10	Говедско филе, средно печено ¹⁾	 2; плех за печење Дебел 0,5 - 1.5 кг.; 5 - 6 см Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P11	Говедско филе, добро печено ¹⁾	
P12	Печено телешко (на пр. грб)	 2; сад за печење на решетка , 0,8 - 1,5 кг.; 4 см дебел Додадете течност Печете го покриено.
P13	Печен свински врат или грб, 1.5 - 2 кг.	 2; сад за печење на решетка По половина од времето за готвење превртете го месото.

P14	Свинско на парчиња ¹⁾ , 1.5 - 2 кг.	 2; плех за печење По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.
P15	Свинска плешка, дебела 1 - 1,5 кг.; 5 - 6 см	 2; сад за печење на решетка
P16	Свински ребра, 2-3 кг.; користете сирово, 2 - 3 см тенок	 3; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.
P17	Јагнешки бут со коски, 1,5 - 2 кг.; 7 - 9 см дебел	 2; сад за печење на плех за печење Додадете течност. По половина од времето за готвење превртете го месото.
P18	Цело пиле, 1 - 1.5 кг.; свежо	 2; тава за печење на плех за печење По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.
P19	Половина пиле, 0.5 - 0.8 кг.	 3; плех за печење
P20	Пилешки гради, 180 - 200 g по парче	 2; сад за готвење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава.
P21	Пилешки батаци, свежи	 3; плех за печење Ако прво ги мариниравате пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.
P22	Цела патка, 2 - 3 кг.	 2; сад за печење на решетка Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.
P23	Цела гуска, 4 - 5 кг.	 2; длабока тава Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.
P24	Ќофте, 1 кг.	 2; решетка

P25	Цела риба, печена на скара, 0,5 - 1 кг. по риба	
	 2; плех за печење	Наполнете ја рибата со путер, зачини и билки.
P26	Филе од риба	
	 3; сад за печење на решетка	
P27	Чизкејк	
	 2;  28 см калап за пружина на полица	
P28	Колач со јаболка	
	 3; плех за печење	
P29	Тарт со јаболка	
	 2; форма за пита на полица	
P30	Пита со јаболка	
	 1;  22 см форма за пита на полица	
P31	Брауни, 2 кг. тесто	
	 3; длабока тава	
P32	Мафини	
	 3; плех за мафини на решетка	
P33	Куглоф	
	 2; тава за леб на решетка	
P34	Печени компири, 1 кг.	
	 2; плех за печење	Користете цели компири со лушпа.
P35	Кришки, 1 кг.	
	 3; плех за печење обложен со хартија за печење	Исечете ги компирите на парчиња.
P36	Мешан зеленчук на скара, 1 - 1.5 кг.	
	 3; плех за печење обложен со хартија за печење	Исечете ги зеленчуците на парчиња.
P37	Крокеи, замрзнати, 0.5 кг.	
	 3; плех за печење	
P38	Ромтес, замрзнати, 0.75 кг.	
	 3; плех за печење	
P39	Лазана од месо/зеленчук со суви листови за тестенини, 1 - 1.5 кг.	
	 2; сад за печење на решетка	

P40	Потпечени компири (сирови компири) 1 - 1.5 кг.	
	 1; сад за печење на решетка	По половина од времето за готвење завртите го јадењето.
P41	Свежа пица, тенка	
	 2; плех за печење обложен со хартија за печење	
P42	Свежа пица, дебела	
	 2; плех за печење обложен со хартија за печење	
P43	Киш со јајца	
	 2; плех за печење на решетка	
P44	Багет / чијабата / бел леб, 0.8 кг.	
	 2; плех за печење обложен со хартија за печење	Повеќе време е потребно за бел леб.
P45	Леб со цели зрна / Р'жан леб / Црн леб, 1 кг.	
	 2; плех за печење обложен со хартија за печење / плех за леб на решетка	

1) Готвење на ниска температура

5.6 Менување: Поставки

1. Завртете го копчето за функции на греене за да изберете .
2. Завртете го контролното копче за да изберете . Притиснете го ОК
3. Завртете го контролното копче за да изберете поставка. Притиснете го ОК.
4. Завртете го контролното копче за да ја прилагодите вредноста. Притиснете го ОК.
5. Завртете го копчето за функциите на греене на положбата исклучено за да излезете од Мени.

Подмени: Поставки

	Поставка	Вредност
01	Време во денот	Промени
02	Осветленост на екранот	1 - 5
03	Тонови на копчиња	1 - Бип, 2 - Кликнете, 3 - Звукот е исклучен

	Поставка	Вредност
04	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05	Време на работење	Вклучено / Исклучено
06	Светло	Вклучено / Исклучено
07	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
08	Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено
09	Демо-режим	Шифра за активирање: 2468
10	Верзија на софтвер	Проверка
11	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не

5.7 Lock

Оваа функција спречува случајна промена на функцијата на апаратот.

Кога се активира додека се користи апаратот, тој ја заклучува контролната плоча, осигурувајќи дека тековните поставки за готвење продолжуваат непрекинато.

Кога се активира додека апаратот е исклучен, ја одржува контролната плоча заклучена, и спречува апаратот да се вклучи ненамерно.

 - притиснете и задржете за да ја вклучите и исклучите функцијата.

Се огласува звучен сигнал.  - трепка 3 пати кога бравата е вклучена. Вратата на апаратот е заклучена.

5.8 Додатоци

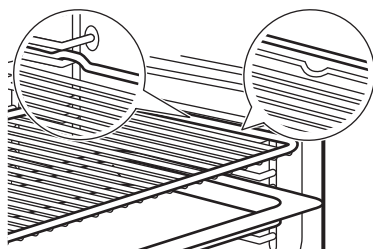


Достапни додатоци во зависност од моделот. Скенирајте го QR-кодот за да проверите како да користите додатоци испорачани со вашиот апарат. Можете да

нарачате дополнителна опрема посебно. За повеќе информации, ве молиме контактирајте го локалниот добавувач.

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста и обезбедува заштита од навалување. Работ околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

Вметнете го додатокот (решетката / тавата) меѓу водилките на држачот за решетката. Погрижете се решетката да го допира задниот дел од внатрешноста на рерната и ногалките да се свртени надолу.



Ако вашата тава има наклон, поставете ја кон задниот дел од внатрешноста на рерната.

Ако има натпис на додатокот, проверете дали е свртен кон вас.

Ако користите плех со отвори, ставете го плехот/тавата одоздола, за да се собираат течностите што капат.

6. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

6.1 Препораки за готвење

Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од

рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки. Ако не можете да ги најдете нагодувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Симболи користени во табелите:

	Вид на храна
	Функција на греење
°C	Температура
	Позиции на полици
	Време на готвење (мин)
	Дополнителни информации

6.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

	°C			
Кифлички, благи, 16 парчиња	180	2	20 - 30	1)
Кифлички, 9 парчиња	180	2	30 - 40	1)
Пица, замрзната, 0.35 кг.	220	2	10 - 15	2)
Швајцарски ролат	170	2	25 - 35	1)
Колаче	175	3	25 - 30	1)
Суфле, 6 парчиња	200	3	25 - 30	3)
Флан со пандишпан	180	2	15 - 25	4)
Викторијанска торта со џем	170	2	40 - 50	5)
Динстана риба, 0,3 кг.	180	3	20 - 25	1)
Цела риба, 0,2 кг.	180	3	25 - 35	1)
Филети од риба, 0,3 кг.	180	3	25 - 30	6)
Динстано месо, 0.25 кг.	200	3	35 - 45	1)
Шаслик, 0.5 кг.	200	3	25 - 30	1)
Колачиња, 16 парчиња	180	2	20 - 30	1)
Макарон-колач, 24 парчиња	180	2	25 - 35	1)
Мафини, 12 парчиња	170	2	30 - 40	1)
Солено пециво, 20 парчиња	180	2	25 - 30	1)
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	150	2	25 - 35	1)
Мали тортички, 8 парчиња	170	2	20 - 30	1)

	°C			
Зеленчук, динстан, 0,4 кг.	180	3	35 - 45	1)
Веgetарјански омлет	200	3	25 - 30	6)
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 кг.	180	4	25 - 30	1)

- 1) Користете плех за печење или длабока тава.
- 2) Употребете решетка.
- 3) Користете шест керамички тавчиња на решетка.
- 4) Користете основа за флан на решетка.
- 5) Користете потпечено јадење на решетка.
- 6) Користете тавче за пица на решетка.

6.3 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

		°C		
Мали колачиња, 20 парчиња по плех				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 и 4	150 - 160	20 - 35	1)
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Пандишпан безмасен, капац за колач Ø 26 см				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 и 4	160	40 - 60	2) 3)
Бисквит				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

- 1) Употреба Плех за печење.
- 2) Употреба Жичена решетка.
- 3) Претходно загрејте го апаратот 10 минути.

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

7.1 Белешки околу чистењето

- Користете раствор за чистење на метални површини.
- Користете го течниот отстранувач на бигор препорачан од производителот за отстранување на остатоци од бигор.
- Влагата може да се кондензира во апаратот или на стаклените плочи на вратата. За да ја намалите кондензацијата, оставете го апаратот да работи 10 минути пред готвење. Не чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути.
- Не чистете го приборот во машината за миење садови.

7.2 Држачи на решетки што се вадат

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.
3. Повлечете го задниот дел на држачите на решетката настрана од страничниот сид и извадете ја.
4. Ставете ги држачите за решетки назад на нивната почетна положба. Повторете ги чекорите во обратен редослед.

Ако телескопските шини се испорачани, иглите за потпирање мора да бидат насочени кон предната страна.

7.3 Чистење со пиролиза

Оваа програма ја согорува преостанатата нечистотија во апаратот. Користите го секогаш кога вашиот апарат има потреба од длабинско чистење.

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.

1. Проверете дали апаратот е студен.

2. Извадете ги сите додатоци.
3. Искристете ја внатрешноста на рерната и внатрешното стакло на вратата со топла вода, мека крпа и благ детергент.
4. Свртете го копчето за функциите за греење на  за да внесете Мени.
5. Свртете го контролното копче за да изберете  и притиснете ОК

Програма за чистење	Траење
C1 - Лесно чистење	1 h
C2 - Нормално чистење	1 h 30 min
C3 - Темелно чистење	2 h 30 min

6. Завртете го контролното копче за да ја изберете програмата за чистење и притиснете ОК.
7. Притиснете го ОК за да започнете со чистење.

Кога ќе започне чистењето, вратата на апаратот е заклучена и светилката е исклучена. Не почнувајте ја функцијата ако не сте ја затвориле целосно вратата на рерната. Додека не се отклучи вратата, екранот прикажува .

8. После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено.
9. Почекајте апаратот да се излади и вратата да се отклучи. Чистете ја внатрешноста на рерната со мека крпа и вода.

7.4 Потсетник за чистење

Кога трепка  на екранот после готвењето, апаратот ве потсетува да го искристите со чистење со пиролиза. Може да го исклучите потсетникот во подменито.

Поставки. Видете во Секојдневна употреба, менување: Поставки.

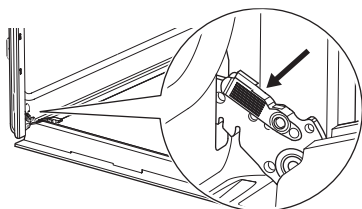
7.5 Вадење и монтирање на вратата

Можете да ја отстраните вратата на печката и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање на вратата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

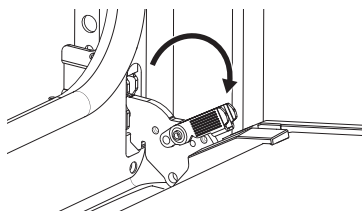
⚠ ВНИМАНИЕ!

Не користете го апаратот без стаклените плочи.

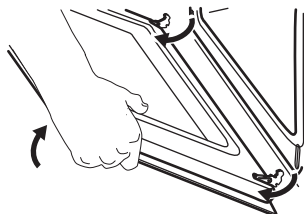
1. Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



2. Подигнете ги и повлечете ги резињата додека не кликнат.

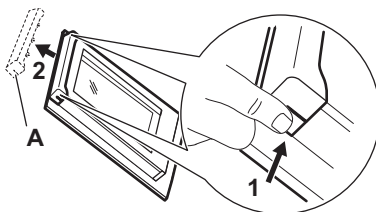


3. Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.

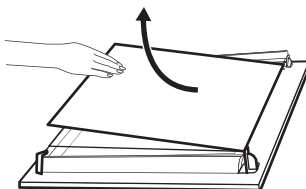


4. Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.
5. Држете ја облогата на вратата **A** на горниот раб на вратата на двете

страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.

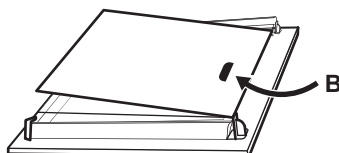


6. Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
7. Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.



8. Искчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.
9. По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на печката. Погрижете се да ги вратите стаклените плочи назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча. Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворите рачките.

ⓘ Зоната за печатење **B** (ако ја има) мора да биде свртена кон внатрешноста на рерната.



7.6 Замена на светилката

Исклучете го апаратот од електричната мрежа и почекајте додека не се олади.

Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.

Задно светло

1. Свртите го стакленото капаче за да го извадите.

2. Исчистете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката.
4. Ставете го стакленото капаче.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Деталите за сервисирање се на плочката со спецификации, која се наоѓа на предната рамка. Се гледа кога ќе ја отворите вратата. Не отстранувајте ја плочката со спецификации.

Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на апаратот. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со овластен сервисен центар.

Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот. - Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.

Апаратот не се загрева.

- Вратата не е добро затворена.
- Lock е вклучена.
- Активирано е автоматското исклучување.

Ламбата не работи. - Ламбата е прегорена. Замени ја светилката.

Светилката е исклучена. - Печете со влажен воздух - е активиран.

На екранот се прикажува "00:00". - Имало прекин на струја. Поставете го точното време.

Err C3 - Затворете ја вратата. Исклучете го апаратот и повторно вклучете го. Проверете дали бравата на вратата е расипана.

Err F102 - Затворете ја вратата. Проверете дали бравата на вратата е расипана.

9. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

9.1 Лист со информации за производ и информации за производ според (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) бр. 66/2014

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	COFFP46TX0 949288026 COMFP46X 949288101 EOF4P46H 949288021 EOF4P46TX2 949288025 EOF6P46Z0 949288013 KOFDP46X 949288016 KOFDP56X 949288017 KOFFP46TX0 949288019 KOFFP56H 949288020 LOF6P16Z 949288033 LOM4P46X2 949288072

Индекс на енергетска ефикасност	61.2
Класа на енергетска ефикасност	A++
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.52 kWh/cycle
Број на вдалбнатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Волумен	72 l

Тип на печка	Вградена печка	
Маса	COFFP46TX0	29.6 кг.
	COMFP46X	30.1 кг.
	EOF4P46H	29.2 кг.
	EOF4P46TX2	29.2 кг.
	EOF6P46Z0	30.6 кг.
	KOFDP46X	30.6 кг.
	KOFDP56X	31.3 кг.
	KOFFP46TX0	29.4 кг.
	KOFFP56H	30.0 кг.
	LOF6P16Z	31.1 кг.
	LOM4P46X2	30.1 кг.

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-1.

9.2 Барања за информации според (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошувачка на енергија кога мрежата е во мирување 0,8 W

Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност 20 мин

Апаратот е тестиран според: EN 50564.

9.3 Совети за штедење енергија

- Држете ја вратата затворена за време на готвењето и избегнувајте често отворање.
- Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.
- Користете метални или темни, нерелективни садови за готвење.
- Прескокнете го претходното загревање освен ако е потребно.

- Минимизирајте ги паузите помеѓу печењето повеќе јадења.
- Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија (само за одредени модели).
- Користете ја преостанатата топлина за да ја одржите храната топла. Намалете ја температурата на апаратот на минимум 3 - 10 мин пред крајот на готвењето.
- Исклучете ја светилката за време на готвењето освен ако не е потребно.
- Печете со влажен воздух (само за одредени модели) - оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според: IEC/EN 60350-1. Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност. Кога ја користите оваа функција светлото автоматски се исклучува. Кај некои модели потребни се 30 сек.
- Автоматско исклучување - од безбедносни причини, ако функцијата за греење е вклучена и не се сменат поставките, апаратот автоматски ќе се исклучи по одреден временски период. Ако имате намера да ја вклучите функцијата за греење за времетраење што го надминува времето на автоматско исклучување, поставете го времето на готвење.
 - 12,5 ч: 30-115 °C
 - 8,5 ч: 120-195 °C
 - 5,5 ч: 200-245 °C
 - 3 ч: 250-максимум °C

10. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот . Ставете го пакувањето во соодветни контејнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и

електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот  со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.

