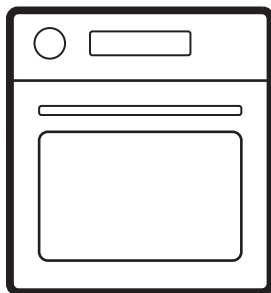




Electrolux



electrolux.com/register



EOD4P57H
EOD6P77
KODDP77H
KODDP77X
Y6POD57X

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3	7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	14
2. UDHËZIME SIGURIE.....	5	8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	15
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	7	9. TË DHËNAT TEKNIKE.....	15
4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	8	10. EFIKASITET ENERGJIE.....	16
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	8	11. SHQETËSIME MJEDISORE.....	17
6. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	13		

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 që 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.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- 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 aksesorët 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.
- Ndiqni 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 prizat.

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 izoluar duhet të fiksohet në mënyrë të sigurt dhe nuk duhet të hiqet pa mjete.
- Lidhni 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 kabllon 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.
- Mbyllni plotësisht derën e pajisjes para se ta lidhni me rrjetin elektrik.
- 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 kablot kafe të fazës dhe blu të nulit.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh 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 gatuni 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. Ator 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.

- Fikeni dhe shkëputeni pajisjen nga priza para mirëmbajtjes.
- 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.
- Kontrolloni produktin rregullisht për shenja përkeqësimi që mund ta bëjnë të papërshtatshëm për kontakt me ushqimin, si p.sh. çarje, fluska, delaminim, tkurrje, ngjitje, korrozion ose ndryshime të tjera të dukshme në strukturë ose pamje. Ndiqui udhëzimet e pastrimit dhe mirëmbajtjes për të parandaluar përkeqësimin.
- 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 nxehet 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

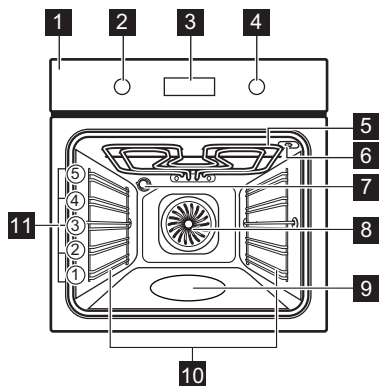
⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

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

3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Butoni për funksionet e gatimit
- 3 Ekran
- 4 Çelësi i kontrollit
- 5 Elementi i ngrohjes
- 6 Priza e sensorit të ushqimit
- 7 Llamba
- 8 Ventilimi
- 9 Relievi i hapësirës së brendshme
- 10 Mbështetëse rafti, e largueshme
- 11 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 për të vendosur temperaturën e brendshme me: Sensori i temperaturës
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.
	Gatimi me avull është aktivizuar.
	Sensori i temperaturës është i aktivizuar.

	Kujtuesi i minutave është i aktivizuar.
	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. Ktheni çelësin e funksioneve të gatimit për të zgjedhur një funksion.
3. Rrotulloni dorezën e kontrollit për të rregulluar cilësimet.

Për të fikur pajisjen: rrotulloni çelësin për funksionet e gatimit 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 aksesorët dhe mbështetëset e raftëve.
3. Vendosni çdo funksion në temperaturën maksimale dhe lëreni pajisjen të funksionojë për kohëzgjatjet e caktuara:  1 o,  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 aksesorët dhe mbështetëset e raftëve.

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

5.1 Funksionet e gatimit

	Ventilator i plotë: Pjekja e njëtrajtshme, butësia, tharja
	Gatim tradicional: Pjekje tradicionale
	SteamBake: Gatimi me avull
	Ushqime të ngrira: Patate të skuqura, patate me feta të mëdha, role pranvere
	Funksioni i picës: Pjekja e picave
	Nxehtësia e poshtme: Pjekja e ëmbëlsirave
	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 Caktimi i funksioneve të gatimit

1. Ktheni çelësin e funksioneve të gatimit për të zgjedhur një funksion gatimi.
2. Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.

 Nxeheje e shpejtë - shtypni e mbani për të shkurtuar kohën e gatimit. Është i disponueshëm për disa funksione gatimi. Ventilatori mund të ndizet automatikisht.

5.3 Kohëmatësi

1. Rrotulloni butonat për të zgjedhur funksionin e gatimit dhe për të vendosur temperaturën, nëse është nevoja.
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. Kur mbaron kohëmatësi, bie sinjali dhe gatimi ndalet.

3. Rrotulloni diskun e komandimit për të vendosur kohën.
4. Shtypni OK.
5. Kur koha të mbarojë, shtypni OK dhe rrotullojini butonat në pozicionin e fikjes, nëse është nevoja.

5.4 SteamBake - Gatimi me avull

1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
2. Mbusheni pjesën e futur të ndarjes me ujë rubineti (100 ml për pjekje mesatare, 200 ml për pjekje të lartë).



Kapaciteti maksimal i relievit të hapësirës së brendshme është 250 ml. Mos e rimbushni relievin e hapësirës së brendshme gjatë gatimit ose kur pajisja është e nxehtë.

3. Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit për të zgjedhur funksionin e gatimit .
4. Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.
5. Parangrohni pajisjen bosh për 5 min për të krijuar lagështirë.
6. Futni ushqimin në pajisje.

7. Kur gatimi të ketë mbaruar, rrotulloni butonin e funksioneve të gatimit në pozicionin e fikjes për të fikur pajisjen.
8. Kur pajisja është e ftohtë hiqni ujin e mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme me një leckë të butë.

PARALAJMËRIM!

Hapni derën me kujdes. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.

5.5 Menyja

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

1. Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit në .

Ekрани tregon , , .

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

5.6 Gatim i asistuar

Nënmenyja Gatim i asistuar përbëhet nga programe të projektuara për pjata të dedikuara. Programet fillojnë me një cilësim të përshtatshëm. Mund ta rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.

1. Ktheni butonin për funksionet e gatimit në .
2. Rrotulloni butonin e kontrollit për të zgjedhur . Shtypni OK.
3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur një gatim (P1 - P...). Shtypni OK.
4. Vendosni ushqimin brenda pajisjes. Shtypni OK.
5. Kur funksioni mbaron, kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.

Nënmenuja: Gatim i asistuar

Legjenda



Duhet lidhur sensori i ushqimit për të përdorur funksionin. Referojuni Sensori i temperaturës.



Mbushni me ujë relievin e pjesës së futur për gatim me avull.

Legjenda

 Ngrohëni 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**
1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm
- P2 Biftek lope, i gatuar mesatarisht**   **2; tavë pjekjeje**
trashësi
Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
- P3 Biftek lope, i gatuar mirë**   **2; tavë pjekjeje**
1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm

Biftek, i gatuar mesatarisht, 180 - 220 g për pjesë; 3 cm i trashë

- P4**   **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 kofshës) 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**
1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm

- P7 Biftek lope, i gatuar mesatarisht ¹⁾**   **2; tavë pjekjeje**
trashësi
Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.

- P8 Biftek lope, i gatuar mirë ¹⁾**   **2; tavë pjekjeje**
1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm

- P9 Fileto mish lope, e gatuar pak ¹⁾**   **2; tavë pjekjeje**
0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm

- P10 Fileto mish lope, e gatuar mesatarisht ¹⁾**   **2; tavë pjekjeje**
trashësi
Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.

- P11 Fileto mish lope, e gatuar ¹⁾**   **2; tavë pjekjeje**
0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm

- P12 Rosto viçi (p.sh. shpatull)**
  **2; tavë pjekjeje mbi skarë teli,**
0.8 - 1.5 kg; 4 cm trashësi
Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje. Pjekje e mbuluar.

Mish derri qafë ose shpatull, 1.5 - 2 kg

- P13**   **2; tavë pjekjeje mbi skarë teli**
Shtoni 200 ml lëng në enën e pjekjes.

Derr i tkurrur ¹⁾, 1.5 - 2 kg

- P14**   **2; tavë pjekjeje**
Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.

Filetë derri, 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm e trashë

- P15**   **2; tavë pjekjeje mbi skarë teli**
Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.

Brinjë derri, 2 - 3 kg; përdor të pagatuara, 2 - 3 cm të holla

- P16**   **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.

Kofshë qengji me kocka, 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm të trasha

- P17**   **2; tavë pjekjeje mbi tavë pjekjeje**
Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.

Pulë e plotë, 1 - 1.5 kg; e freskët

- P18**   **2; tavë pjekjeje**
200 ml; kaserolë mbi
Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.

Gjysmë pulë, 0.5 - 0.8 kg

- P19**   **3; tavë pjekjeje**

Gjoks pulë, 180 - 200 g për pjesë

- P20**   **2; kaserolë mbi raft teli**
Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.

Kofshë pulë, të freskëta

- P21**   **3; tavë pjekjeje**
Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatujini më gjatë.

Rosë, e plotë, 2 - 3 kg

- P22**   **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   2;  100 - 150 ml; tavë pjekjeje
P29	Tartë me mollë  2; formuese keku mbi skarë teli
P30	Ëmbëlsirë me mollë   2;  100 - 150 ml; Ø 22 cm formuese keku mbi skarë teli
P31	Brownies, 2 kg me brumë  3; tigan i thellë
P32	Kekë të vegjël   2;  100 - 150 ml; tavë për kekë të vegjël mbi skarë teli
P33	Kek i plotë  2; tavë buke 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;  100 ml; 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
P44	Bagetë / Çabatë / Bukë e bardhë, 0.8 kg   2;  100 ml; tavë pjekjeje me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.
P45	Drithë të plotë / Thekër / Bukë e zezë, 1 kg   2;  100 ml; tavë pjekjeje me letër furre / tavë buke mbi skarë teli

1) Gatim me temperaturë të ulët.

5.7 Cilësimet

1. Ktheni çelësin për funksionet e gatimit në .
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. Ktheni çelësin e funksioneve të gatimit në pozicionin e fikjes për të dalë nga 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	Sensori i temperaturës Veprimi	1 - Alarm dhe stop, 2 - Alarm
06	Kohëmatësi me rritje	Ndez / Fik
07	Të lehta	Ndez / Fik
08	Nxehje e shpejtë	Ndez / Fik
09	Kujtuesi Për Pastrimin	Ndez / Fik
10	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468
11	Versioni i softuerit	Kontrolli
12	Rivendos të gjitha cilësimet	Po / Jo

5.8 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.

 OK - 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.

5.9 Aksesorët

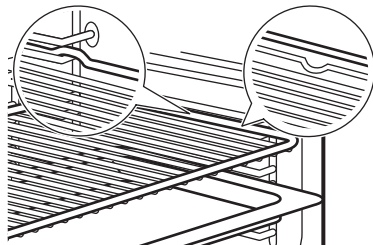


Aksesorët në dispozicion në varësi të modelit. Skanoni kodin QR për të kontrolluar se si të përdorni aksesorët e dhënë me pajisjen tuaj.

Mund të porosisni veçmas aksesore opsionale. Për më

tepër informacion, lutemi të kontaktoni me furnitorin tuaj më të afërt.

Futni aksesorin (raftin e telit/tabakanë) midis shufrave udhëzuese të mbështetëses së raftit. Sigurohuni që rafti të prekë pjesën e pasme të brendshme të furrës dhe këmbët të jenë të drejtuara poshtë. Një gropë e vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë dhe siguron mbrojtje nga animi. Buza rreth raftit parandalon rrëshqitjen e enëve të gatimit nga rafti.



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.

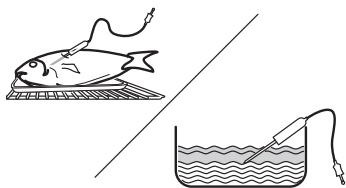
5.10 Sensori i temperaturës

Mat temperaturën brenda ushqimit.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura e furrës (maks. 250°C me sensor ushqimi). Duhet të jetë të paktën 25°C më e lartë se temperatura e sensorit të ushqimit.
-  - temperatura e sensorit të ushqimit.

1. Vendosni një funksion gatimi dhe temperaturën e furrës.
2. Vendosni majën e sensorit të ushqimit në qendër të pjesës më të trashë të mishit ose peshkut. Për tavat e gatimit, vendosni majën e sensorit të ushqimit saktësisht në qendër, të stabilizuar në një përbërës të ngurtë. Sigurohuni që maja të mos prekë fundin e enës së pjekjes.



3. Fusni sensorin e ushqimit në prizën që ndodhet brenda pajisjes. Referojuni Përshkrimi i produktit. Ekranin tregon temperaturën aktuale të sensorit të ushqimit.
4. Rrotulloni butonin e kontrollit për të vendosur temperaturën e sensorit të ushqimit. Shtypni OK.

5. Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali. Shtypni një simbol çfarëdo për të ndaluar sinjalin. Kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.

Mund të zgjidhni veprimin e dëshiruar të mbylljes së sensorit të ushqimit në nënmenynë: Cilësimet.

6. Fikni pajisjen.
7. Hiqni spinën e sensorit të ushqimit nga priza dhe hiqni gatimin nga pajisja.

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, kërkoni për një të përafërt. Numërojeni pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Simbolet e përdorura në tabela:

	Lloji i ushqimit
	Funksioni i gatimit
°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⁾

	°C			
Role biskotash	170	2	25 - 35	¹⁾
Kekë Brownie	175	3	25 - 30	¹⁾
Sufle, 6 copë	200	3	25 - 30	³⁾
Bazë pudingut 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⁾
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⁾

	°C			
Omëletë vegjetariane	200	3	25 - 30	6)
Perime mesdhetare, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Përdorni tepsi pjekjeje 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	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35	1)
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm				

		°C		
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 dhe 4	160	40 - 60	3) 2)
Amareta				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Bukë e thekur				
	4	maks.	1 - 5	3) 2)

- 1) Përdorni Tavë për pjekje.
- 2) Ngroheni pajisjen paraprakisht për 10 minuta.
- 3) Përdorni Raftin me rrjetë.

7. KUJDESI DHE PASTRIMI

7.1 Shënime për pastrimin

- Përdorni një solucion pastrimi për sipërfaqet metalike.
- Përdorni një pastrues të posaçëm furre për njollat e vështira.
- 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 aksesorët në lavastovilje.

7.2 Heqja e mbajtëseve të rafteve

- Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
- Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga pari 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. Mund të shkaktojë dëmtime në furrë ose dollap.

- Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
- Hiqni të gjithë aksesorët jopirorezistentë nga furra.
- Pastrojeni brendësinë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.

- Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit në  për të hyrë te Menuja.
- Rrotulloni butonin e kontrollit për të zgjedhur  she 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, rrotulloni çelësin për funksionet e gatimit në pozicionin e fikjes.

- 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 në ekran pulson  pas seancës së gatimit, pajisja ju kujton ta pastroni me pastrim pirolitik. Mund ta çaktivizoni rikujtuesin në nënmenynë: Cilësimet. Referojuni Përdorimi i përditshëm, Cilësimet.

7.5 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

- Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.
- Pastroni kapakun prej xhami.
- Zëvendësoni llambushkën.
- 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, fiken 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 fikja automatike.

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

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

Sensori i temperaturës nuk punon. - Spina e Sensori i temperaturës nuk është futur plotësisht në prizë.

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

Err C2 - Fusni plotësisht Sensori i temperaturës në prizë.

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. TË DHËNAT TEKNIKE

9.1 Të dhënat teknike

Tensioni	220 - 240 V
----------	-------------

Frekuenca	50 - 60 Hz
-----------	------------

10. EFIKASITET ENERGJIE

10.1 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	EOD4P57H 949499868 EOD6P77 949499846 KODDP77H 949499871 KODDP77X 949499845 Y6POD57X 949499866	
Indeksi i Efikasitetit të Energjisë	81.2	
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	0.69 kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	72 l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	EOD4P57H	32.1 kg
	EOD6P77X	33.0 kg
	KODDP77H	32.5 kg
	KODDP77X	32.8 kg
	Y6POD57X	33.0 kg

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-1.

10.2 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.

10.3 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, joreflektive.
- 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 gatimit është aktiv dhe nuk ndryshohen cilësime, pajisja do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar. Për të operuar një funksion gatimi më gjatë, vendosni kohën e gatimit. Fikja automatike nuk zbatohet me funksionin Fillimi i Shtyrjes së programit apo kur llamba është e ndezur.
 - 12.5 o: 30-115 °C
 - 8.5 o: 120-195 °C
 - 5.5 o: 200-245 °C
 - 3 o: 250 - maksimumi °C

11. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin .
Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për riciklim. Ndihamoni 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.

1. SAFETY INFORMATION.....	18	7. CARE AND CLEANING.....	29
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	20	8. TROUBLESHOOTING.....	29
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	22	9. TECHNICAL DATA.....	30
4. BEFORE FIRST USE.....	23	10. ENERGY EFFICIENCY.....	30
5. DAILY USE.....	23	11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	31
6. HINTS AND TIPS.....	27		

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very

extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household do-

mestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts be-

come hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.

- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- Fully close the appliance door before connecting it to the mains.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	3x1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.

- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not place ovenware or objects directly on the cavity bottom.
 - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
 - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.

- Use only lamps with the same specifications.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, it is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

Pyrolytic cleaning

- Read all instructions for pyrolytic cleaning
- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Keep children away during pyrolytic cleaning, as the appliance becomes very hot and releases hot air from the front vents.
- Pyrolytic cleaning releases fumes from cooking residues and construction materials. Ensure good ventilation during

and after the initial preheating and pyrolytic cleaning.

- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes from pyrolytic ovens / cooking residues are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after pyrolytic cleaning and the initial preheating phase. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, and utensils can be damaged by high-

temperature pyrolytic cleaning and may release low-level harmful fumes.

2.5 Disposal

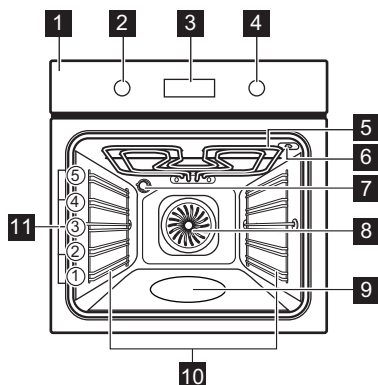
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the cooking functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Heating element
- 6** Socket for the food sensor
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Cavity embossment
- 10** Shelf support, removable
- 11** Shelf positions

3.2 Control panel

	Press to set timer functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
	Press to set the food core temperature with: Food Sensor
OK	Press to confirm your selection.

Display indicators

	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Cleaning.
	Submenu: Settings
	Fast Heat Up is activated.
	Steam cooking is activated.
	Food Sensor is activated.
	Minute minder is activated.
	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.



Uptimer is activated.



Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out (selected models only).

2. Turn the knob for the cooking functions to select a function.
 3. Turn the control knob to adjust settings.
- To turn off the appliance: turn the knob for the cooking functions to the off position **0**.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "**00:00**" or "**12:00**" (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press **OK**.

4.2 Initial preheating and cleaning

1. Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.

2. Remove all accessories and shelf supports.
3. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations: 1 h, 15 min. Refer to Daily use.
4. Turn off the appliance and let it cool down.
5. Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions



True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying



Conventional Cooking: Traditional baking



SteamBake: Steaming



Frozen Foods: French fries, potato wedges, spring rolls



Pizza Function: Baking pizza



Bottom Heat: Baking cakes



Moist Fan Baking: Baking



Grill: Toasting, grilling



Turbo Grilling: Roasting meat, browning

The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some oven functions.

5.2 Setting cooking functions

1. Turn the knob for the cooking functions to select a cooking function.
2. Turn the control knob to set the temperature.

Fast Heat Up - press and hold to shorten the cooking time. It is available for some cooking functions. Fan may turn on automatically.

5.3 Timer

1. Turn the knobs to select the cooking function and to set the temperature, if needed.
2. Press until the display shows a desired timer function:

Minute minder: Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.



Cooking time: Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

 **Time Delayed Start:** To postpone the start and / or end of cooking. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

3. Turn the control knob to set the time.
4. Press **OK**.
5. When the time ends, press **OK** and turn the knobs to the off position, if needed.

5.4 SteamBake - Steam cooking

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Fill the cavity embossment with tap water (100 ml for baking, 200 ml for roasting).



The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.

3. Turn the knob for the cooking functions to select the cooking function .
4. Turn the control knob to set the temperature.
5. Preheat the empty appliance for 5 min to create humidity.
6. Insert the food in the appliance.
7. When the cooking ends, turn the knob for the cooking functions to the off position to turn off the appliance.
8. When the appliance is cold, remove the remaining water from the cavity embossment with a soft cloth.

WARNING!

Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

5.5 Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the cooking functions to .

The display shows , , .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.

5.6 Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

1. Turn the knob for the cooking functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press **OK**.
4. Place the food inside the appliance. Press **OK**.
5. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

Legend	
	Food sensor must be connected in order to use the function. Refer to Food Sensor.
	Fill the cavity embossment with water for steam cooking.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to Product description.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

P1	Roast beef, rare	  2; baking tray
P2	Roast beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P3	Roast beef, well done	
	Steak, medium, 180 - 220 g per piece; 3 cm thick	
P4	  3; roasting dish on wire shelf	Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.

P5	Beef roast / braised (prime rib, thick flank) 1.5 - 2 kg	
	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.	
P6	Roast beef, rare ¹⁾	  2; baking tray
P7	Roast beef, medium ¹⁾	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P8	Roast beef, well done ¹⁾	
P9	Fillet of beef, rare ¹⁾	  2; baking tray
P10	Fillet of beef, medium ¹⁾	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P11	Fillet of beef, done ¹⁾	
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	
	  2; roasting dish on wire shelf , 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. Roast covered.	
P13	Pork roast neck or shoulder , 1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Add 200 ml liquid to the roasting dish.
P14	Pulled pork ¹⁾ , 1.5 - 2 kg	  2; baking tray Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
P15	Pork loin , 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P16	Pork spare ribs , 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin	 3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
P17	Lamb leg with bones , 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick	  2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.

P18	Whole chicken , 1 - 1.5 kg; fresh	
	  2;  200 ml; casserole dish on baking tray Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.	
P19	Half chicken , 0.5 - 0.8 kg	  3; baking tray
P20	Chicken breast , 180 - 200 g per piece	  2; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan.
P21	Chicken legs, fresh	  3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
P22	Duck, whole , 2 - 3 kg	  2; roasting dish on wire shelf Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
P23	Goose, whole , 4 - 5 kg	  2; deep pan Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
P24	Meat loaf , 1 kg	  2; wire shelf
P25	Whole fish, grilled , 0.5 - 1 kg per fish	  2; baking tray Fill the fish with butter, spices and herbs.
P26	Fish fillet	  3; casserole dish on wire shelf
P27	Cheesecake	 2; Ø 28 cm springform tin on wire shelf
P28	Apple cake	  2;  100 - 150 ml; baking tray
P29	Apple tart	 2; pie form on wire shelf
P30	Apple pie	  2;  100 - 150 ml; Ø 22 cm pie form on wire shelf
P31	Brownies , 2 kg of dough	 3; deep pan

P32	Muffins
	2; 100 - 150 ml; muffin tray on wire shelf
P33	Loaf cake 2; loaf pan on wire shelf
P34	Baked potatoes, 1 kg 2; baking tray Use whole potatoes with skin on.
P35	Wedges, 1 kg 3; baking tray lined with baking paper Cut potatoes into pieces.
P36	Grilled mixed vegetables, 1 - 1.5 kg 3; baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen, 0.5 kg 3; baking tray
P38	Pommes, frozen, 0.75 kg 3; baking tray
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets, 1 - 1.5 kg 2; casserole dish on wire shelf
P40	Potato gratin (raw potatoes) 1 - 1.5 kg 1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin 2; 100 ml; baking tray lined with baking paper
P42	Pizza fresh, thick 2; baking tray lined with baking paper
P43	Quiche 2; baking tin on wire shelf
P44	Baguette / Ciabatta / White bread, 0.8 kg 2; 100 ml; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	Whole grain / Rye / Dark bread, 1 kg 2; 100 ml; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf

1) Low temperature cooking.

5.7 Settings

1. Turn the knob for the cooking functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
5. Turn the knob for the cooking functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

	Setting	Value
01	Time of day	Change
02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04	Buzzer volume	1 - 4
05	Food Sensor Action	1 - Alarm and stop, 2 - Alarm
06	Uptimer	On / Off
07	Light	On / Off
08	Fast Heat Up	On / Off
09	Cleaning Reminder	On / Off
10	Demo mode	Activation code: 2468
11	Software version	Check
12	Reset all settings	Yes / No

5.8 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

OK - press and hold to turn on and off the function.

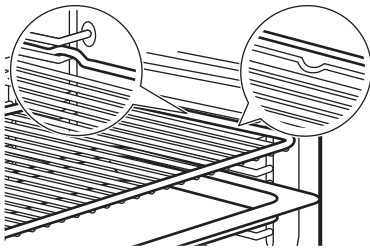
A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on. The appliance door is locked.

5.9 Accessories



Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes, place the tray / pan underneath to collect dripping liquids.

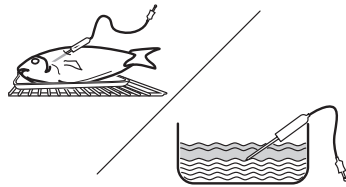
5.10 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- $^{\circ}\text{C}$ - the oven temperature (max. 250°C with food sensor). It should be at least 25°C higher than the food sensor temperature.
-  - the food sensor temperature.

1. Set a cooking function and the oven temperature.
2. Insert the tip of the food sensor into the centre of the thickest part of the meat or fish. For casseroles, place the tip of the food sensor exactly in the centre, stabilized in a solid ingredient. Make sure the tip does not touch the bottom of the baking dish.



3. Plug food sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description. The display shows the current temperature of food sensor.
4. Turn the control knob to set the food sensor temperature. Press OK.
5. When food reaches the set temperature, the signal sounds. Press any symbol to stop the signal. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

You can select the desired food sensor end action in submenu: Settings.

6. Turn off the appliance.
7. Remove food sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Cooking function
$^{\circ}\text{C}$	Temperature
	Shelf position

	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

	°C			
Sweet rolls, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Rolls, 9 pieces	180	2	30 - 40	1)
Pizza, frozen, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Swiss Roll	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Souffl�, 6 pieces	200	3	25 - 30	3)
Sponge flan base	180	2	15 - 25	4)
Victoria sandwich	170	2	40 - 50	5)
Poached fish, 0.3 kg	180	3	20 - 25	1)
Whole fish, 0.2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fish fillet, 0.3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poached meat, 0.25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Macaroons, 24 pieces	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)
Savory pastry, 20 pieces	180	2	25 - 30	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	25 - 35	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	20 - 30	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarian omelette	200	3	25 - 30	6)

	°C			
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Use baking tray or dripping pan.
- 2) Use wire shelf.
- 3) Use ceramic ramekins on wire shelf.
- 4) Use flan base tin on wire shelf.
- 5) Use baking dish on wire shelf.
- 6) Use pizza pan on wire shelf.

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

		°C		
Small cakes, 20 per tray				
	3	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 and 4	150 - 160	20 - 35	1)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 and 4	160	40 - 60	3) 2)
Shortbread				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 and 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max.	1 - 5	3) 2)

- 1) Use Baking tray.
- 2) Preheat the appliance for 10 minutes.
- 3) Use Wire shelf.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.
4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, their retaining pins must point to the front.

7.3 Pyrolytic Cleaning

This programme burns off residual dirt in the appliance. Use it whenever your appliance needs a deep cleaning.

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven or the cabinet.

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all non pyro-proof accessories from the oven.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn the knob for the cooking functions to  to enter Menu.

5. Turn the control knob to select  and press OK.

Cleaning programme	Duration
C1 - Light cleaning	1 h
C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
C3 - Thorough cleaning	2 h 30 min

6. Turn the control knob to select the cleaning programme and press OK.
7. Press OK to start cleaning.

When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Do not start the function if you did not fully close the oven door. Until the door unlocks the display shows .

8. After cleaning, turn the knob for the cooking functions to the off position.
9. Wait until the appliance is cold and the door unlocks. Clean the oven interior with soft cloth and water.

7.4 Cleaning Reminder

When  flashes on the display after cooking session, the appliance reminds you to clean it with pyrolytic cleaning. You can turn off the reminder in the submenu: Settings. Refer to Daily use, Settings.

7.5 Replacing the lamp

Disconnect the appliance from the mains and wait until it is cold.

Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp.
4. Install the glass cover.

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised

Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visi-

ble when you open the door. Do not remove the rating plate.

If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

You cannot activate or operate the appliance. - The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

The appliance does not heat up.

- The door is not closed correctly.
- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

The lamp is turned off. - Moist Fan Baking - is activated.

The Food Sensor does not operate. - The plug of the Food Sensor is not fully inserted into the socket.

The display shows "00:00". - There was a power cut. Set the time of day.

Err C2 - Fully plug Food Sensor into the socket.

Err C3 - Close the door. Turn the appliance off and on. Check if the door lock is not broken.

Err F102 - Close the door. Check if the door lock is not broken.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Technical data

Voltage	220 - 240 V
---------	-------------

Frequency	50 - 60 Hz
-----------	------------

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	Electrolux
Model identification	EOD4P57H 949499868 EOD6P77 949499846 KODDP77H 949499871 KODDP77X 949499845 Y6POD57X 949499866
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven

Mass	EOD4P57H	32.1 kg
	EOD6P77X	33.0 kg
	KODDP77H	32.5 kg
	KODDP77X	32.8 kg
	Y6POD57X	33.0 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

10.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564.

10.3 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.

- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time. Automatic switch-off does not apply with Time Delayed Start function or when the lamp is on.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-maximum °C

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of ap-

pliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	32
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	34
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	37
4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	38
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	38
6. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	43

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	44
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	45
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	46
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	46
11. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА.....	47

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.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- 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 погодно 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 вдлабнатината 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 приклучите на струја.
- 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.

- Исклучете го апаратот и извадете го од штекер пред одржување.
- 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.
- Редовно проверувајте го производот за знаци на оштетување што може да го направат несоодветен за контакт со храна, како што се пукнатини, меури, раслојување, собирање, лепливост, корозија или други видливи промени во текстурата или изгледот. Следете ги упатствата за чистење и нега за да спречите влошување.
- Користете микрофибер крпа, топла вода и неутрални детергенти за чистење на апаратот и додатоците. Не користете абразивни производи, перничина, 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 / наслани 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 жешок 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

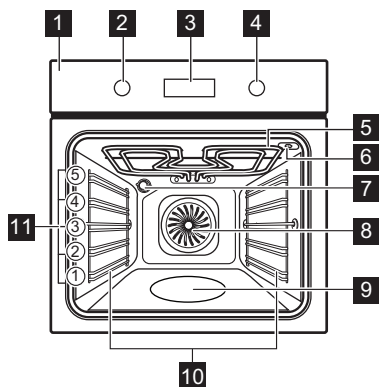
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

- 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 за готвење
- 3 Екран
- 4 Контролно копче
- 5 Елемент за греење
- 6 Штекер за сензорот за храна
- 7 Светилка
- 8 Вентилатор
- 9 Изгравирана внатрешност
- 10 Потпора за полици, мобилна
- 11 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 за да ја смените поставената температура во средината со: Сензор за храна

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.
-  Готвењето на пареа е активирано.
-  Сензор за храна 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 готвење 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 готвење 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 ОК.

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. Погледнете во Секојдневна употреба.
4. Исклучете го апаратот и оставете го да се излади.
5. Исклучете со 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 готвење

	Готвење со вентилатор: Рамномерно печење, мекост, сушење
	Конвенционално готвење: Традиционално печење
	SteamBake: На пара
	Замрзната храна: Помфрит, кришки од компир, ролнички
	Функција за пица : Печење пица
	Долен грејач: Печење колаци
	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 за готвење

1. Завртете го копчето за функции на готвење за да одберете функција на готвење.

2. Завртете го контролното копче за да поставите температура.

 Брзо загревање- притиснете и држете за да го скратите времето за готвење. Достапен е за некои функции за готвење. Вентилаторот може автоматски да се вклучи.

5.3 Тајмер

1. Завртете ги копчињата за да одберете функција на готвење 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.

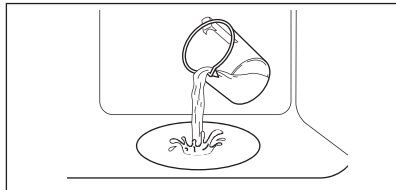
 **Временски одложено активирање:** За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето. Кога ќе заврши тајмерот, се огласува сигнал и готвењето запира.

3. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.
4. Притиснете го ОК.

5. Кога ќе заврши времето, притиснете **OK** и свртете ги копчињата во исклучена положба, доколку е потребно.

5.4 SteamBake - Готвење на пареа

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода (100 ml за печење тесто, 200 ml за печење месо).



Максималниот капацитет на изгравираната внатрешност за вода е 250 ml. Не полнете ја гравираната внатрешност со вода за време на готвењето или кога апаратот е жежок.

3. Свртете го копчето за функциите на готвење за да ја изберете функцијата за готвење .
4. Завртете го контролното копче за да поставите температурата.
5. Претходно загрејте го празниот апарат околу 5 мин за да направите влажност.
6. Вметнете ја храната во апаратот.
7. Кога ќе заврши готвењето, свртете го копчето за функции за готвење на позиција исклучено за да го исклучите апаратот.
8. Кога апаратот е ладен, извадете ја преостанатата вода од изгравираната внатрешност со мека крпа.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.

5.5

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

1. Завртете го копчето за функции на готвење за да изберете

На екранот се прикажува , , .

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

5.6 Помош При Готвење

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

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

Подмени: Помош При Готвење

Легенда	
	Сензорот за храна мора да биде поврзан за да се користи функцијата. Погледнете во Сензор за храна.
	Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода за готвење на пареа.
	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
P3	Печено говедско, добро печено	Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.

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⁾   2; плех за печење
P7	Печено говедско, средно ¹⁾ 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⁾   2; плех за печење
P10	Говедско филе, средно печено ¹⁾ 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 Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот. Печете го покриено.
P13	Печен свински врат или грб, 1,5 - 2 кг.   2; сад за печење на решетка Додадете 200 ml течност во садот за печење.
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, 1 - 1,5 кг.; 5 - 6 см дебела   2; сад за печење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P16	Свински ребра, 2-3 кг.; користете сирово, 2 - 3 см тенко  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.; fresh   2;  200 ml; 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; Ø 28 см калап за пружина на решетка
P28	Колач со јаболка  2;  100 - 150 ml плех за печење
P29	Тарт со јаболка  2; форма за пита на решетка
P30	Пита со јаболка  2;  100 - 150 ml; Ø 22 см форма за пита на решетка
P31	Брауни, 2 кг. од тесто  3; длабока тава
P32	Мафини  2;  100 - 150 ml; 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	Крокети, замрзнати, 0.5 кг.  3; плех за печење
P38	Pommes, замрзнати, 0.75 кг.  3; плех за печење
P39	Лазања 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 завртете го јадењето.
P41	Свежа пица, тенка  2;  100 ml; 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;  100 ml; 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;  100 ml; плех за печење обложен со хартија за печење / плех за леб на решетка

1) Готвење на ниска температура

5.7 Постапки

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

Подмени: Постапки

	Поставка	Вредност
01	Време во денот	Промени
02	Осветленост на екранот	1 - 5

	Поставка	Вредност
03	Тонове на копчиња	1 - Бип, 2 - Кликнете, 3 - Звукот е исклучен
04	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05	Сензор за храна активност	1 - Аларм и стоп, 2 - Аларм
06	Време на работење	Вклучено / Исклучено
07	Светло	Вклучено / Исклучено
08	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
09	Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено
10	Демо-режим	Шифра за активирање: 2468
11	Верзија на софтвер	Проверка
12	Ресетирај ги сите наредувања	Да / Не

5.8 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.

 OK - 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.

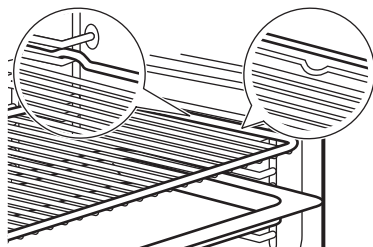
5.9 Додатоци



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.

Вметнете го додатокот (решетка / тава) меѓу водилките на држачот за решетка. Уверете се дека решетката ја допира задната страна од внатрешноста на печката, а ногарките се насочени надолу. Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста и обезбедува заштита од навалување. Работ околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.



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.

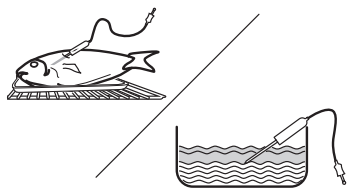
5.10 Сензор за храна

Ја мери температурата внатре во храната.

Има две температури за поставување:

- $^{\circ}\text{C}$ - температура на рерната. максимум 250°C со сензор за храна). Треба да е најмалку 25°C повисока од температурата на сензорот за храна.
-  - температура на сензорот за храна.

1. Поставете функција за готвење и температура на печката.
2. Ставете го врвот од сензорот за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. За тави, поставете го врвот на сензорот за храна точно во центарот, стабилизиран во цврста состојка. Внимавајте врвот да не го допира дното на садот за печење.



3. Приклучете го сензорот за храна во приклучницата што се наоѓа во внатрешноста на апаратот. Погледнете во Опис на производот. На екранот се прикажува моменталната температура на сензорот за храна.
4. Свртете го контролното копче за да ја поставите температурата на сензорот за храна. Притиснете го ОК

5. Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Притиснете на кој било симбол за да го запрете сигналот. Проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.

Можете да ја изберете саканата крајна акција на сензорот за храна во подменито: Поставки.

6. Исклучете го апаратот.
7. Исклучете го сензорот за храна од приклучницата и извадете го јадењето од апаратот.

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 нагудувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Симболи користени во табелите:

	Вид на храна
	Функција за готвење
°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)

	°C			
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)

	°C			
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	150	2	25 - 35	1)
Мали тортички, 8 парчиња	170	2	20 - 30	1)
Зеленчук, динстан, 0,4 кг.	180	3	35 - 45	1)
Вегетаријански 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	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)

		°C		
	2 и 4	150 - 160	20 - 35	1)
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 и 4	160	40 - 60	3) 2)
Бисквит				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тост				
	4	макс.	1 - 5	3) 2)

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

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

7.1 Белешки околу чистењето

- Користете раствор за чистење на метални површини.
- Користете специјално средство за чистење печка за тврдокорни дамки.
- 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. Може да предизвика оштетување на печката или на кабинетот.

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Извадете ги сите додатоци што не се отпорни на пиротехника од печката.
3. Исчистете ја внатрешноста на рерната и внатрешното стакло на вратата со топла вода, мека крпа и благ детергент.
4. Свртете го копчето за функциите за готвење на  за да внесете Мени.
5. Свртете го контролното копче за да изберете  и притиснете OK

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 OK.
7. Притиснете го OK 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 готвење 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 исчистите со чистење со пиролиза. Може да го исклучите потсетникот во подменито. Поставки Погледнете во Секојдневна употреба, Поставки.

7.5 Замена на светилката

Исключете 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. Свртете 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.

Не работи Сензор за храна. - Приклучокот на Сензор за храна не е целосно вметнат во штекерот.

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

Err C2 - Ставете го Сензор за храна до крај во штекерот.

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. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

9.1 Технички податоци

Напон	220 - 240 V
-------	-------------

Фреквенција	50 - 60 Hz
-------------	------------

10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

10.1 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	EOD4P57H 949499868 EOD6P77 949499846 KODDP77H 949499871 KODDP77X 949499845 Y6POD57X 949499866
Индекс на енергетска ефикасност	81.2
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	0.69 kWh/cycle
Број на вградени	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Волумен	72 l
Тип на печка	Вградена печка

Маса	EOD4P57H	32.1 кг.
	EOD6P77X	33.0 кг.
	KODDP77H	32.5 кг.
	KODDP77X	32.8 кг.
	Y6POD57X	33.0 кг.

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-1.

10.2 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.

10.3 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 готвење е вклучена и не се сменат поставките, апаратот автоматски ќе се исклучи по одреден временски период. За да работите со функцијата за готвење подолго, поставете го времето на готвење. Автоматското исклучување не важи со функцијата Временски одложено активирање или кога светилката е вклучена.
 - 12,5 ч: 30-115 °C
 - 8,5 ч: 120-195 °C
 - 5,5 ч: 200-245 °C
 - 3 ч: 250-максимум °C

11. 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.



701140629-A-232026