



EOD4P57H  
KODDP77H

**SQ** Udhëzimet për përdorim | **Furrë**

**3**

**EN** User Manual | **Oven**

**27**

**MK** Упатство за ракување | **Печка**

**49**



# INSTALIMI / INSTALLATION / MOHTAJA

(\*mm)

Technical drawing showing dimensions for built-in installation. Key dimensions include: top panel width 559<sup>+1</sup>, depth 548, and 21; front panel height 18, 114, 589, and 594; base width 595<sup>+1</sup> and depth 453; side panel height 576. Minimum clearances are 550 (top), 20 (front), and 560 (bottom). A warning symbol indicates a 5mm gap and 3mm clearance from the wall. Electrical connection details show a 4x25 screw and a terminal block.

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven with Hob - Built Under installation

H05 V V - F

min. 1500

198

523

2x

4x25

(\*mm)

Technical drawing showing dimensions for column installation. Key dimensions include: top panel width 559<sup>+1</sup>, depth 548, and 21; front panel height 18, 114, 589, and 594; base width 595<sup>+1</sup> and depth 453; side panel height 576. Minimum clearances are 550 (top), 20 (front), and 560 (bottom). A warning symbol indicates a 5mm gap and 3mm clearance from the wall. Electrical connection details show a 4x25 screw and a terminal block.

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

H05 V V - F

min. 1500

198

523

2x

4x25

# Mirë se vini në Electrolux! Faleminderit që keni zgjedhur pajisjen tonë.



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	8
4. PANELI I KONTROLLIT.....	8
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	9
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
7. FUNKSIONET SHITESË.....	15
8. FUNKSIONET E ORËS.....	16
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	17
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	18
11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	20
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	23
13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	24
14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	26

## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të mbikqyren për t'u siguruar atë nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes 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.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- 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 gërvishet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.
- Hiqini të gjithë aksesoret dhe depozitimet/derdhjet e tepërta nga brenda pajisjes përpara pastrimit pirolitik.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi

#### **PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndihni udhëzimet e instalimit të disponueshme në faqen tonë në internet.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.

- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e pajisjes hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

### 2.2 Lidhja elektrike

#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.

- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.
- 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 kabllot, shikoni fuqinë totale në pllakën e specifikimeve. Mund t'i referoheni edhe tabelës:

Korrenti gjithsej (W)	Seksioni i kordonit (mm <sup>2</sup> )
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 kabllot 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 vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujën.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Përdorni gjithnjë qelq dhe kavanoza të miratuara për qëllime konservimi.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
  - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enët të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesoret.
- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.

- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gatvani gjithmonë me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi

### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara mirëmbajtjes, çaktivizoni pajisjen dhe hiqeni spinën nga priza.
- Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur. Panelet prej xhami rrezikojnë të thyhen.
- Zëvendësojini menjëherë panelet prej xhami të derës nëse janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e shërbimit të autorizuar.
- Kini kujdes kur të hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

## 2.5 Pastrimi pirolitik

### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje/zjarri/emetimesh kimike (avuj) në regjimin 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.
- Lexoni me kujdes të gjitha udhëzimet për pastrimin pirolitik.
- Mbajini fëmijët larg pajisjes, gjatë kohës që pastrimi pirolitik është në funksionim. Pajisja bëhet shumë e nxehtë dhe del ajër i nxehtë nga vrimat e ftohjes së parme.
- Pastrimi pirolitik është një funksion me temperaturë të lartë që mund të çlirojë avuj nga mbetjet e gatimit dhe materialet e ndërtimit, si p.sh. konsumatorëve u këshillohet të:
  - sigurojnë ajrim të mirë gjatë dhe pas pastrimit pirolitik.
  - sigurojnë ajrim të mirë gjatë dhe pas nxehtës paraprake fillestare.
- Mos derdhni apo hidhni ujë në derën e furrës gjatë dhe pas pastrimit pirolitik për të shmangur dëmtimin e paneleve prej xhami.
- Avujt e lëshuar nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit siç përshkruhet nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme mjekësore.
- Mbani larg kafshët shtëpiake nga pajisja gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe nxehtës paraprake. 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, tepsi, takëme etj. mund të dëmtohen nga pastrimi pirolitik në temperaturë të larë i të gjitha furrave pirolitike dhe mund të jetë dhe burim avujsh të dëmshëm në nivel të ulët.

## 2.6 Ndriçimi i brendshëm

### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për

kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

## 2.7 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

- Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

## 2.8 Hedhja

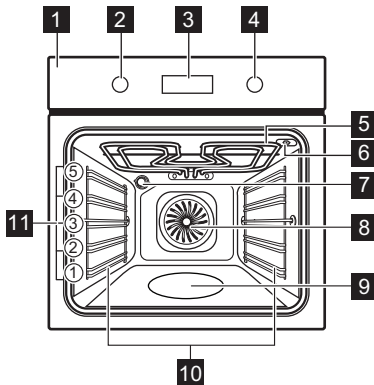
### ⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

## 3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 3.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Ekran
- 4 Çelësi i kontrollit
- 5 Elementi i ngrohjes
- 6 Priza e sensorit të ushqimit
- 7 Llamba

- 8 Ventilimi

- 9 Relievi i hapësirës së brendshme

- 10 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm

- 11 Poyicioni i raftit

### 3.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**  
Për tavë me formë për ëmbëlsira, enë që mund të përdoren në furrë, enë për rosto, enë/ pjata për gatim.
- **Tava e pjekjes**  
Për ëmbëlsirat e njoma, artikuj të pjekur, bukë, rosto të mëdha, ushqime të ngrira dhe për të kapur lëngje që pikojnë, p.sh. yndyrën gjatë pjekjes së ushqimit në skarën e telit.
- **Tava e skarës/pjekjes**  
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **Sensori i ushqimit**  
Për të kontrolluar gatimin në bazë të temperaturës brenda ushqimit.
- **Korridori teleskopik**  
Për të futur dhe nxjerrë më lehtë tava dhe skarën e telit.


## 4. PANELI I KONTROLLIT

### 4.1 Ndezja dhe fikja e pajisjes





Për të ndezur pajisjen:

1. Shtypni disqet. Disqet dalin jashtë.

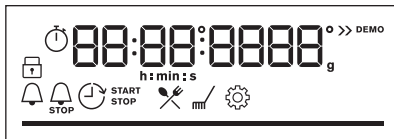
2. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtës për të zgjedhur një funksion.
3. Rrotulloni dorezën e kontrollit për të rregulluar cilësimet.

Për të fikur pajisjen: rrotulloni diskun për funksionet e nxehtës në pozicionin fikur .













## 4.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit

	Shtypni për të cilësuar funksionet e kohëmatësit.
	Shtypni dhe mbani për të cilësuar funksionin: Nxehtë e shpejtë.
	Shtypni për të ndezur dhe fikur llambën e pajisjes.
	Shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme me: Sensori i ushqimit
OK	Shtypni për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

## 4.3 Treguesit e ekranit



Ekranit me funksionet kryesore.

	Pajisja është e kyçur.
	Nënmenyuja: Gatim i asistuar.
	Nënmenyuja: Pastrimi.
	Nënmenyuja: Parametrat
	Nxehtë e shpejtë është i aktivizuar.
	Gatimi me avull është aktivizuar.
	Sensori i ushqimit 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.

## 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 5.1 Caktimi i kohës




Pas lidhjes së parë me korrentin, prisni sa ekranit të shfaqë: "00:00".

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

### 5.2 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

Ngrohni paraprakisht pajisjen e zbrazët përpara përdorimit të parë dhe kontaktit me

ushqimin. Pajisja mund të lëshojë erë të pakëndshme dhe tym. Ajrosni dhomën gjatë ngrohjes paraprake.

1. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e raftëve që mund të hiqen nga pajisja.
2. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 1 o.
3. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 15 min.
4. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 15 min.
5. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.

6. Pastroni pajisjen dhe aksesorët vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.

7. Futini aksesorët dhe mbajtëset e heqshme të rafteve sërish në pozicionet e tyre fillestare.

## 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Funksonet e nxehtësisë



#### **Gatim me ajrim real**

Për të pjekur mish dhe për të pjekur ëmbëlsira. Vendosni një temperaturë më të ulët sesa Gatimi tradicional pasi ventilatori e shpërndan nxehtësinë në mënyrë të barabartë në pjesën e brendshme të furrës.



#### **Gatim tradicional**

Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.



#### **SteamBake**

Për të shtuar lagështirë gjatë gatimit. Për të marrë ngjyrën e duhur dhe kore kërcitëse gjatë pjekjes. Për të dhënë më shumë lëng gjatë ringrohjes.



#### **Ushqime të ngrira**

Për t'i bërë krokante ushqimet e shpejta, p.sh. patatet e skuqura, patate feta ose roleta.



#### **Funksioni i picës**

Për të pjekur pica dhe ushqime të tjera që kërkojnë më shumë nxehtësi nga poshtë.



#### **Nxehtësia e poshtme**

Për bërje të karamelizimit dhe një fund kërcitës. Përdorni nivelin më të ulët.



#### **Pjekje ventiluese me lagështirë**

Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura brenda pajisjes mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje ventiluese me lagështirë.



#### **Skarë**

Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.



#### **Skarë turbo**

Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të pjekur gratina dhe për të karamelizuar.



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

### 6.2 Shënime mbi: Pjekje ventiluese me lagështirë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testimet 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 pas 30 sekondash.

Për udhëzimet e gatimit referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje ventiluese me lagështirë. Për rekomandime të përgjithshme të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Këshilla të kursimit të energjisë.


### 6.3 Cilësimi: Funksionet e nxehtësisë

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.
2. Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.

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

### 6.4 Cilësimi: SteamBake - Gatimi me avull

1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.

2. Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me maksimumi 250 ml ujë rubineti.  
Mos e rimbushni relievin e hapësirës së brendshme gjatë gatimit ose kur pajisja është e nxehtë.
3. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur funksionin e ngrohjes. 
4. Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.
5. Nxehni paraprakisht furrën bosh për 10 min për të krijuar lagështirë.
6. Futni ushqimin në pajisje.
7. Kur të përfundojë gatimi, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehtë në pozicionin e fikjes për ta 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.

### 6.5 Duke hyrë te: Menyja

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

Nënmenuja: Gatim i asistuar


#### Legjenda



Duhet lidhur sensori i ushqimit për të përdorur funksionin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i aksesoreve".



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



1. Rrotulloni çelësin për funksionet e nxehtës të 

Ekрани tregon .

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

### 6.6 Cilësimi: Gatim i asistuar

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

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

#### Legjenda




































Ngrohni pajisjen përpara se të filloni gatimin.























Niveli i raftit. Referojuni kapitullit "Përshkrimi i produktit".



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

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
P1	Mish i pjekur lope, i pjekur pak		
P2	Mish i pjekur lope, mesatare	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha	 <b>2: tepsi pjekjeje</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P3	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë		
P4	Bifteq, mesatare	180 - 220 g për copë; 3 cm feta të trasha	 <b>3;</b> enë pjekjeje në <b>raftin e telit</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P5	Rosto viji / fërguar (brinjë kryesore, rrethore lart, anësore e trashë)	1.5 - 2 kg	 <b>2;</b> enë pjekjeje në <b>raftin e telit</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje.
P6	Mish i pjekur lope, i pjekur pak (gatim i ngadaltë)		
P7	Mish i pjekur lope, mesatare (gatim i ngadaltë)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha	 <b>2: tavë për pjekje</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P8	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		
P9	Fileto mish lope, e pjekur pak (gatim i ngadaltë)		
P10	Fileto mish lope, mesatare (gatim i ngadaltë)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	 <b>2: tepsi pjekjeje</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P11	Fileto mish lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		
P12	Rosto viji (p.sh. shpatull)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm copa të trasha	 <b>2;</b> enë pjekjeje në <b>raftin e telit</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje. Pjekje e mbuluar.
P13	Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri	1.5 - 2 kg	 <b>2;</b> enë pjekjeje në <b>raftin e telit</b> Shtoni 200 ml lëng në enën e pjekjes.
P14	Mish derri në copa (gatim i ngadaltë)	1.5 - 2 kg	 <b>2: tepsi pjekjeje</b> Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P15	Mish derri, i freskët	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	 <b>2:</b> gatim rosto në <b>raftin me rrjetë</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
P16	Brinjë të mishit të dërrit	2 - 3 kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të holla	 3; tigan i thellë Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P17	Kofshë qengji me kocka	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm copa të trasha	 2; gatim rosto në tavë për pjekje Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P18	Pulë e plotë	1 - 1.5 kg; e freskët	 2;  200 ml; gatim tave në tavë për pjekje Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P19	Gjysmë pule	0.5 - 0.8 kg	 3; tepsi pjekjeje
P20	Gjoks pule	180 - 200 g për copë	  2; tavë në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.
P21	Kofshë pule, të freskëta	-	 3; tepsi pjekjeje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatuajini më gjatë.
P22	Rosë, e plotë	2 - 3 kg	 2; enë pjekjeje në raftin e telit 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	Copë mishi	1 kg	 2; rafti me rrjetë
P25	Peshk i plotë, në skarë	0.5 - 1 kg për peshk	 2; tepsi pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë, erëza dhe barishte.
P26	Fileta peshku	-	 3; tavë në raftin e telit
P27	Kek me qumështor	-	 2;  tavë 28 cm me formë në raftin me rrjetë
P28	Kek me mollë	-	 2;  100 - 150 ml; tavë për pjekje
P29	Tartë me mollë	-	 2; formë byreku në raftin me rrjetë
P30	Ëmbëlsirë me mollë	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm formë byreku në raftin me tel
P31	Kekë Brownie	2 kg prej brumi	 3; tigan i thellë
P32	Kek me kupa	-	 2;  100 - 150 ml; tepsi kekësh me kupa në raftin me tel

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
P33	Kek klasik	-	 2; tepsi buke në raftin me rrjetë
P34	Patate të pjekura	1 kg	 2; tavë për pjekje Vendosini patatat e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.
P35	Feta	1 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Pritini patatat në copa.
P36	Perime të përziera në skarë	1 - 1.5 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Pritini perimet në copa.
P37	Kroketa, të ngrira	0.5 kg	 3; tepsi pjekjeje
P38	Patate të holla, të ngrira	0.75 kg	 3; tepsi pjekjeje
P39	Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash	1 - 1.5 kg	 2; tavë në raftin me rrjetë
P40	Patate gratin (patate të pagatuara)	1 - 1.5 kg	 1; tavë në raftin me rrjetë Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.
P41	Picë e freskët, e hollë	-	  2;  100 ml; tavë për pjekje shtuar me letër furre
P42	Picë e freskët, e trashë	-	  2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje
P43	Quiche	-	 2; Tavë me formë në raftin me rrjetë
P44	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0.8 kg	  2;  150 ml; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.
P45	Drithë të plotë / Thekër / Bukë e zezë	1 kg	  2;  150 ml; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre / tepsi për bukë taft teli

## 6.7 Ndryshimi: Parametrat

- Rrotulloni çelësin për funksionet e nxehjes të .
- Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur . Shtypni OK.
- Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur cilësimin. Shtypni OK.
- Rrotulloni çelësin e kontrollit për të rregulluar vlerën. Shtypni OK.
- Rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e çaktivizimit për të dalë Menuja.

## Nënmenuja: Parametrat

	Cilësim	Vlera
01	Ora Ditore	Ndrysho
02	Drita e ekranit	1 - 5
03	Tingujt e butonave	1 - Sinjalizim, 2 - Klikim, 3 - Tingulli fikur
04	Volumi i ziles	1 - 4

	Cilësim	Vlera
05	Sensori i ushqimit Veprimi	1 - Alarm dhe ndalim, 2 - Alarm
06	Kohëmatësi me rritje	Aktiv / Joaktiv
07	Të lehta	Aktiv / Joaktiv
08	Nxeheje e shpejtë	Aktiv / Joaktiv
09	Kujtuesi Për Pastrimin	Aktiv / Joaktiv

	Cilësim	Vlera
10	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468
11	Versioni i softuerit	Kontrolli
12	Rivendos të gjithë para,metrat	Po / Jo


## 7. FUNKSIONET SHITESË

### 7.1 Kyçje


Ky funksion parandalon një ndryshim pa dashje 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 - shtypeni e mbajeni për të aktivizuar funksionin.

Tingëllon një sinjal.  - pulson 3 herë kur aktivizohet kyçja.

 OK - shtypeni e mbajeni për të fikur funksionin.

### 7.2 Fikja automatike

Për arsye sigurie, nëse funksioni i nxehejes është aktiv dhe s'ka ndryshuar asnjë cilësim, pajisja do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar.

 (°C)	 (o)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimumi	3

Nëse keni ndërmend të përdorni një funksion nxeheje për një kohëzgjatje që tejkalon kohën e fikjes automatike, caktoni kohëzgjatjen e gatimit. Referojuni kapitullit 'Funksionet e orës'.





Fikja automatike nuk punon me funksionet: Të lehta, Sensori i ushqimit, Fillimi i Shtyrjes së programit.

### 7.3 Ventilatori i ftohjes

Kur pajisja është në punë, ventilatori i ftohjes ndizet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse fikni pajisjen, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet pajisja.


## 8. FUNKSIONET E ORËS

### 8.1 Përshkrimi i funksioneve të kohëmatësit

 <b>Kujtuesi i minutave</b>	Për vendosjen e një kohëmatësi të numërimit mbrapsht. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali akustik. Ky funksion nuk ka asnjë ndikim në përdorimin e pajisjes dhe mund të cilësohet në çdo kohë.
 <b>Koha e gatimit</b>	Për të cilësuar kohëzgjatjen e gatimit. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali dhe funksioni i nxehtësies do të fiket automatikisht.
 <b>Fillimi i Shtyrjes së programit</b>	Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit.
 <b>Kohëmatësi me rritje</b>	Për të treguar sa kohë pajisja funksionon. Maksimumi është 23 o 59 min. Ky funksion nuk ka asnjë ndikim në përdorimin e pajisjes dhe mund të cilësohet në çdo kohë.



### 8.2 Cilësimi: Kujtuesi i minutave

#### 1. Shtypni .



Ekrani tregon: 0:00 dhe .


2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të cilësuar Kujtuesi i minutave.
3. Shtypni **OK**. Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

### 8.3 Cilësimi: Koha e gatimit

1. Rrotulloni çelësat për të zgjedhur funksionin e nxehtësies dhe për të vendosur temperaturën.
2. Shtypni  derisa ekrani të tregojë: 0:00 dhe .
3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të cilësuar Koha e gatimit.
4. Shtypni **OK**. Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.
5. Kur të mbarojë koha, shtypni **OK** dhe rrotulloni çelësin për funksionet e nxehtësies në pozicionin e fikur.

### 8.4 Cilësimi: Fillimi i Shtyrjes së programit

1. Rrotulloni çelësat për të zgjedhur funksionin e nxehtësies dhe për të vendosur temperaturën.
2. Shtypni  derisa ekrani të tregojë:  dhe **START**.
3. Rrotulloni çelësin e komandimit për të vendosur kohën e nisjes.
4. Shtypni **OK**.

Ekrani tregon: --:--  NDALIMI .



5. Rrotulloni çelësin e komandimit për të cilësuar kohën e përfundimit.

#### 6. Shtypni **OK**.



Kohëmatësi fillon të numërojë mbrapsht në një kohë të caktuar të fillimit.

7. Kur të mbarojë koha, shtypni **OK** dhe rrotulloni çelësin për funksionet e nxehtësies në pozicionin e fikur.

### 8.5 Cilësimi: Kohëmatësi me rritje

1. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të  për të hyrë në Menuja.
2. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur  / Kohëmatësi me rritje. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", Menuja: Parametrat.
3. Shtypni **OK**.
4. Kthejeni çelësin e kontrollit për të ndezur dhe fikur kohëmatësin me rritje.
5. Shtypni **OK**.

### 8.6 Cilësimi: Ora Ditore

1. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të  për të hyrë në Menuja.
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur  / Ora Ditore. Shihni kapitullin "Përdorimi i përditshëm", Menyja: Cilësimet.
3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të caktuar orën.
4. Shtypni **OK**.

## 9. PËRDORIMI I AKSESORËVE

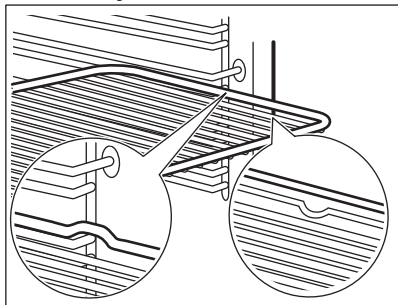
### **⚠ PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 9.1 Futja e aksesoreve

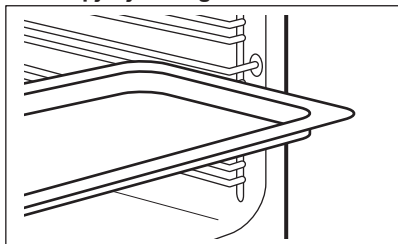
Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti të enës.

#### Rafti me rrjetë



Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe sigurohni që këmbët të jenë me drejtim poshtë.

#### Tava e pjekjes / Tigan i thellë




Shtyjeni tavën mes shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.

### 9.2 Sensori i ushqimit

Mat temperaturën brenda ushqimit.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

- °C - temperatura brenda pajisjes. Duhet të jetë të paktën 25°C më e lartë sesa temperatura e qendrës së ushqimit.

-  - temperatura e brendshme e ushqimit.

Për rezultate sa më të mira në gatim:

- Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.
- mos e përdorni për gatime të lëngshme.
- Gjatë gatimit, gjilpëra e sensorit të ushqimit duhet të futet plotësisht në ushqim.

#### Gatimi me: Sensori i ushqimit

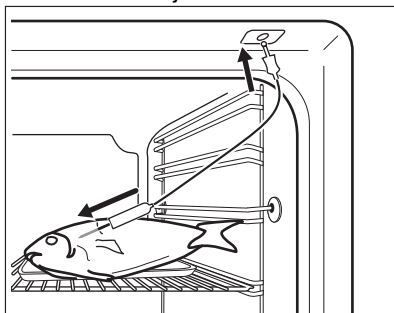
### **⚠ PARALAJMËRIM!**

Ekziston rreziku i djegieve duke qënë se Sensori i ushqimit dhe mbajtëset e raftit nxehen. Mos e prekni dorezën e Sensorit të ushqimit me duar të zhveshura. Gjithmonë përdorni dorezat e furrës.

1. Ndizni pajisjen.
2. Vendosni një funksion nxehjeje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
3. Futni Sensorin e ushqimit brenda gatimit:

#### **Mish, pulë dhe peshk**

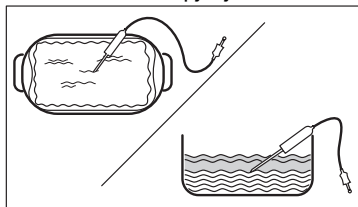
Vendosni të gjithë gjilpëren e Sensorit të ushqimit në mish ose peshk, në pjesën më të trashë të tij.



#### **Tavë**

Futni majën e sensorit të ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet të stabilizohet në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të

ngurtë për të arritur këtë. Përdorni buzët e tavës së pjekjes për të mbajtur dorezën prej silikonit të sensorit të ushqimit. Maja e sensorit të ushqimit nuk duhet të prekë fundin e tavës së pjekjes.



- Fusni sensorin e ushqimit në prizën e vendosur brenda pajisjes. Referojuni kapitullit "Përshkrimi i produktit".

Ekranin shfaq temperaturën aktuale të Sensorit të ushqimit

- Shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.
- Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.
- Shtypni OK.
- Kur ushqimi arrin temperaturën e caktuar, dëgjohet sinjali. Kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.
- Hiqni prizën e Sensorit të ushqimit nga prizja dhe hiqni gatimin nga pajisja.

## 10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

### 10.1 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.

Pajisja juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja juaj e mëparshme. Udhëzimet e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi.

Numërojini pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Nëse nuk gjeni cilësimet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

Për këshilla të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë".

**Simbolet e përdorura në tabela:**

	Lloji i ushqimit
	Funksioni e ngrohjes
	Temperaturë

	Aksesori
	Niveli i furrës
	Koha e gatimit (min)





### 10.2 Pjekje ventiluese me lagështirë - aksesoret e rekomanduar

Përdorni tava dhe enë të errëta dhe joreflektuese. Ato e thithin më mirë nxehtësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.

- Tavë pice** - e errët, jo-reflektuese, diametri 28cm
- Tavë pjekjeje** - e errët, jo-reflektuese, diametri 26cm
- Ramekins** - qeramike, diametri 8cm, lartësia 5 cm
- Tavë për bazë pandispanje** - e errët, jo-reflektuese, diametri 28cm







### 10.3 Pjekje ventiluese me lagështirë

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

		°C		
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Simite, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	30 - 40
Picë, e ngrirë, 0,35 kg	rafti me rrjetë	220	2	10 - 15
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	25 - 35
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e thellë	175	3	25 - 30
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e teli	200	3	25 - 30
Bazë pudingu pandispanje	tavë baze pandispanje në raft teli	180	2	15 - 25
Sandviç Viktoria	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	40 - 50
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	20 - 25
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Fileta peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	180	3	25 - 30
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	25 - 30
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 35
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 30
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	25 - 35
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	20 - 30
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Omëletë vegjetariene	tavë pice mbi raft teli	200	3	25 - 30
Perime mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	25 - 30

## 10.4 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas IEC 60350-1.

					
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	170	20 - 35
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	3	150 - 160	20 - 35
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	180	70 - 90
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2	160	70 - 90
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	40 - 50
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2	160	40 - 50
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60
Amareta	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	3	140 - 150	20 - 40
Amareta	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45
Amareta	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	140 - 150	25 - 45
Bukë e thekur <sup>1)</sup>	Skarë	Rafti me rrjetë	4	maks.	1 - 5

<sup>1)</sup> Ngrohni pajisjen paraprakisht për 10 minuta.

## 11. KUJDESI DHE PASTRIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 11.1 Shënime për pastrimin

#### Agjentët e pastrimit

- Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
- Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.
- Pastroni njollat me një detergjent të butë.

#### Përdorimi i përditshëm

- Fshini pjesën e brendshme të pajisjes pas çdo përdorimi të saj. Grumbullimi i yndyrës

ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.

- Në pajisje ose në panelet e dymave prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëroni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos ruani ushqim në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thajeni pjesën e brendshme të pajisjes vetëm me një copë me mikrofibër pas çdo përdorimi.

#### Aksesorët

- Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëroni të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.

- Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

## 11.2 Pastrimi i relievit të zgavrës

Pastroni relievin e hapësirës së brendshme për të hequr mbetjet e çmërsit pas gatimit me avull.



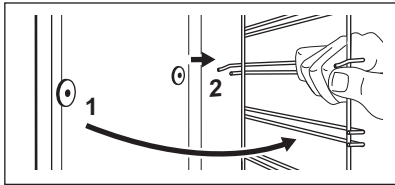
Për funksionin: SteamBake pastrojeni furrën çdo 5 - 10 cikle gatimi.

1. Hidhni 250 ml ml uthull të bardhë ose acid citrik në relievin e hapësirës së brendshme. Përdorni maksimumi 6% aciditet pa ndonjë aditiv.
2. Lëreni uthullën të tresë mbetjet e çmërsit në temperaturë ambiente për 30 minuta.
3. Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.

## 11.3 Heqja e mbajtëseve të rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar pajisjen.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.
3. Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.



4. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.

## 11.4 Pastrimi pirolitik



### PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.

### ⚠ KUJDES!

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

Mos e nisni funksionin nëse nuk e keni mbyllur plotësisht derën e furrës.

1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
2. Hiqni të gjithë aksesorët.
3. Pastrojini brendësinë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.
4. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të për të hyrë në Menuja.
5. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur dhe shtypni OK.

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

6. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur programin e pastrimit dhe shtypni OK.
7. Shtypni OK për të filluar pastrimin. Kur nis pastrimi, dera e pajisjes kyçet dhe llamba fiket. Derisa të shkyçet dera, ekrani tregon .
8. Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e çaktivizimit.
9. Prisni derisa pajisja të ftohet dhe dera të shkyçet. Pastrojini brendësinë e furrës me leckë të butë dhe ujë.

## 11.5 Kujtuesi Për Pastrimin

Kur pulon në ekran pas seancës së gatimit, pajisja ju kujton t'a pastroni me pastrimin pirolitik. Mund të fikni kujtuesin në nën-menunë: Parametrat. Referrojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", Ndërrimi: Parametrat.

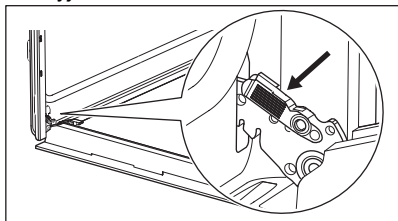
## 11.6 Heqja dhe instalimi i derës

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

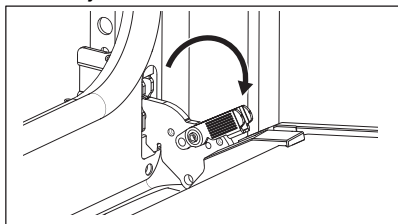
### ⚠ KUJDES!

Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

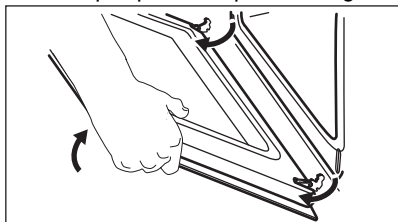
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



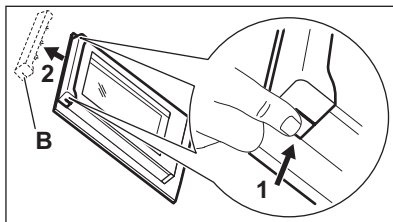
2. Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



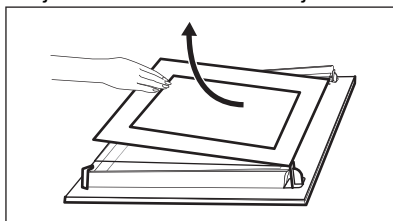
3. Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.



4. Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.
5. Mbani shtrenguar në të dy anët kornizën **B** e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga klapa.



6. Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.
7. Mbajini panelet prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirrini jashtë me kujdes një nga një. Filloni nga paneli i sipërm. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.

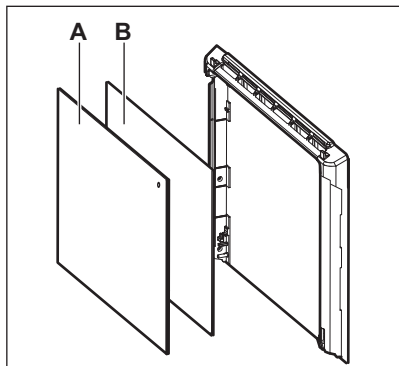


8. Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatarëse.
9. Pas pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës.

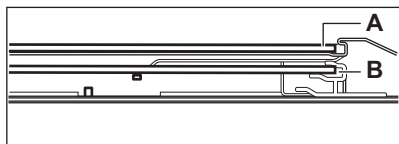
Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

Sigurohuni që t'i rivendosni panelet prej xhami (**A** dhe **B**) në sekuencën e duhur. Kontrolloni për simbolin / printimin në anën e panelit të xhamit. Secili nga panelet e xhamit duket ndryshe për t'a bërë çmontimin dhe montimin më të lehtë.

Kur instalohet saktë, korniza e derës kërcet.



Sigurohuni që ta montoni saktë në vend panelin e mesëm prej xhami.



## 11.7 Ndërrimi i llambës

### ⚠️ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
3. Vendoseni leckën në dyshe-menë e furrës.

### ⚠️ KUJDES!

Gjithnjë mbajeni llampën halogjene me një leckë për të parandaluar që mbetjet e yndyrës të digjen në llampë.

## Llamba e pasme

1. Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.
2. Pastroni kapakun prej xhami.
3. Ndërroni llambën me një llambë të përshatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
4. Instaloni kapakun prej xhami.

## 12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

### ⚠️ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 12.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Kontrolloni nëse...
Nuk mund të aktivizoni ose përdorni pajisjen.	Pajisja është e lidhur saktë me rrjetin elektrik.
Pajisja nuk nxehet.	Fikja automatike është e çaktivizuar.
Pajisja nuk nxehet.	Dera e pajisjes është e mbyllur.
Pajisja nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Pajisja nuk nxehet.	Kyçje është i çaktivizuar.
Llamba është e fikur.	Pjekje ventiluese me lagështirë - është i aktivizuar.

Problemi	Kontrolloni nëse...
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.
Sensori i ushqimit nuk punon.	Spina e Sensori i ushqimit është e futur plotësisht në prizë.
Err C2	Hoqët spinën e Sensori i ushqimit nga priza.
Err C3	Dera e pajisjes është e mbyllur ose kyçi i derës nuk është i prishur.
Err F102	Dera e pajisjes është e mbyllur.
Err F102	Kyçi i derës nuk është i prishur.
Ekрани tregon 00:00 .	Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.
Rrjedh ujë nga reliev i hapësirës së brendshme.	Ka shumë ujë në relievin e hapësirës së brendshme.



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

## 12.2 Të dhënat e shërbimit

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve ndodhet në kornizën e përparme të pajisjes. Ajo është e dukshme kur hapni derën. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pajisja.

### Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.):

Numri i produktit (PNC):

Numri i serisë (S.N.):

## 13. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 13.1 Fleta e informacionit të produktit dhe Informacioni i produktit sipas Rregulloreve të etiketimit dhe ekodizajnit për energjinë të BE-së

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	EOD4P57H 949499868 KODDP77H 949499871
Indeksi i Efiçencës së Energjisë	81.2
Klasi i 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
	KODDP77H	32.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Gama, furrat, furrat me avull dhe skarat - Metodat për matjen e performancës.

## 13.2 Informacion i produktit për konsumin e energjisë dhe kohën maksimale për të arritur regjimin e fuqisë së ulët

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

## 13.3 Këshilla për kursimin e energjisë

Këshillat në vijim më poshtë do t'ju ndihmojnë të kurseni energji kur përdorni pajisjen tuaj.

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur mirë kur pajisja është në punë. Mos e hapni derën e pajisjes shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.

Përdorni enë gatimi metalike dhe të errëta, kënaçe jorefleksive dhe vazo për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Mos e ngrohni pajisjen përpara gatimit, përveç nëse rekomandohet në mënyrë specifike.

Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatisni pak gatime njëkohësisht.

### Gatimi me ventilator

Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.

### Nxehtësia e mbetur

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e pajisjes minimalisht

3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatujë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë ose për të ngrohur gatimet e tjera.

Kur fikni pajisjen, ekrani tregon nxehtësinë e mbetur.

### Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për ta përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë. Në ekran shfaqet treguesi ose temperatura e nxehtësisë së mbetur.

### Gatimi me llambë të fikur


Fikeni llambën gjatë gatimit. Ndizeni vetëm kur t'ju nevojitet.


### Pjekje ventiluese me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash. Mund ta ndizni llambën sërish, por ky veprim do të reduktojë kursimin e pritshëm të energjisë.

## 14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin .  
Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

# Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	27
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	29
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	32
4. CONTROL PANEL.....	32
5. BEFORE FIRST USE.....	33
6. DAILY USE.....	33
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	38
8. CLOCK FUNCTIONS.....	39
9. USING THE ACCESSORIES.....	40
10. HINTS AND TIPS.....	41
11. CARE AND CLEANING.....	43
12. TROUBLESHOOTING.....	46
13. ENERGY EFFICIENCY.....	47
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	48

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of 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 all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic 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.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- 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 become 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.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without 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.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull 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 which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- 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 <sup>2</sup> )
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	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 this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.

- Do not operate the appliance with wet hands or when it has 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.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**⚠ WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 Care and cleaning

### **WARNING!**

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Pyrolytic cleaning

### **WARNING!**

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- 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.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
  - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.

- provide good ventilation during and after the initial preheating.

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

## 2.6 Internal lighting

### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- 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.

## 2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 2.8 Disposal

### **WARNING!**

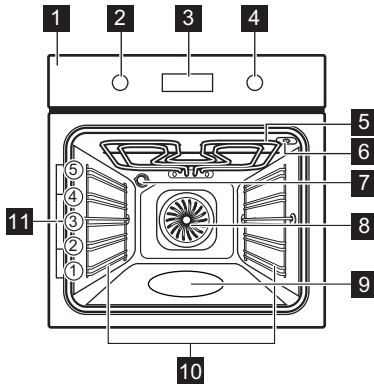
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.

- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating 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 Accessories

- **Wire shelf**  
For cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.
- **Baking tray**  
For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.
- **Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food Sensor**  
To control cooking based on the temperature inside the food.
- **Telescopic runners**  
For inserting and removing trays and wire shelf more easily.

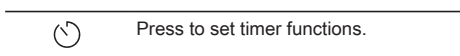
## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

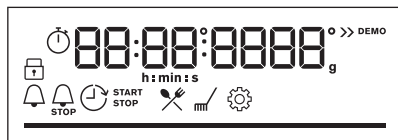
1. Press the knobs. The knobs come out.
  2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
  3. Turn the control knob to adjust settings.
- To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position **0**.

### 4.2 Control panel overview



	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
	Press to confirm your selection.

### 4.3 Display indicators



Display with key functions.

	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.

## 5. BEFORE FIRST USE

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00".

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

### 5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.

2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

## 6. DAILY USE

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 6.1 Heating functions



### True Fan Cooking

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



### Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



### SteamBake

To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.



### Frozen Foods

To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.



### Pizza Function

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



### Bottom Heat

To make browning and crispy bottom. Use the lowest shelf position.



### Moist Fan Baking

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.



### Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



### Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



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

## 6.2 Notes on: Moist Fan Baking

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 after 30 sec.


For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

## 6.3 Setting: Heating functions

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

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

## 6.4 Setting: SteamBake - Steam cooking


1. Make sure that the appliance is cold.
2. Fill the cavity embossment with maximum 250 ml of tap water.  
Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.
3. Turn the knob for the heating functions to select the heating function .
4. Turn the control knob to set the temperature.
5. Preheat the empty appliance for 10 min to create humidity.
6. Insert the food in the appliance.
7. When the cooking ends, turn the knob for the heating 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.

## 6.5 Entering: Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.


1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows , , .



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


## 6.6 Setting: 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.

- Turn the knob for the heating functions to .










### Submenu: Assisted Cooking




























Legend	
	Food sensor must be connected in order to use the function. Refer to "Using the accessories" chapter.
	Fill the cavity embossment with water for steam cooking.




























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




Legend	
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to "Product description" chapter.

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



Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>P1</b> Roast Beef, rare		
<b>P2</b> Roast Beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P3</b> Roast Beef, well done		
<b>P4</b> Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	   3; roasting dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P5</b> Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
<b>P6</b> Roast Beef, rare (slow cooking)		
<b>P7</b> Roast Beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P8</b> Roast Beef, well done (slow cooking)		

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P9	<b>Fillet of beef, rare</b> (slow cooking)		
P10	<b>Fillet of beef, medium</b> (slow cooking)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; <b>baking tray</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P11	<b>Fillet of beef, done</b> (slow cooking)		
P12	<b>Veal roast</b> (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  2; roasting dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. Roast covered.
P13	<b>Pork roast neck or shoulder</b>	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on <b>wire shelf</b> Add 200 ml liquid to the roasting dish.
P14	<b>Pulled pork</b> (slow cooking)	1.5 - 2 kg	  2; <b>baking tray</b> Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
P15	<b>Pork loin, fresh</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; roasting dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P16	<b>Pork spare ribs</b>	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 3; <b>deep pan</b> Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
P17	<b>Lamb leg with bones</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	  2; roasting dish on <b>baking tray</b> Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
P18	<b>Whole chicken</b>	1 - 1.5 kg; fresh	 2;  200 ml; casserole dish on <b>baking tray</b> Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
P19	<b>Half chicken</b>	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>baking tray</b>
P20	<b>Chicken breast</b>	180 - 200 g per piece	  2; casserole dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan.
P21	<b>Chicken legs, fresh</b>	-	  3; <b>baking tray</b> If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
P22	<b>Duck, whole</b>	2 - 3 kg	  2; roasting dish on <b>wire shelf</b> Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
P23	<b>Goose, whole</b>	4 - 5 kg	  2; <b>deep pan</b> Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
P24	<b>Meat loaf</b>	1 kg	  2; <b>wire shelf</b>

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	 2; <b>baking tray</b> Fill the fish with butter, spices and herbs.
P26	Fish fillet	-	 3; casserole dish on <b>wire shelf</b>
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on <b>wire shelf</b>
P28	Apple cake	-	 2;  2; 100 - 150 ml; <b>baking tray</b>
P29	Apple tart	-	 2; pie form on <b>wire shelf</b>
P30	Apple pie	-	 2;  2; 100 - 150 ml;  22 cm pie form on <b>wire shelf</b>
P31	Brownies	2 kg of dough	 3; <b>deep pan</b>
P32	Muffins	-	 2;  2; 100 - 150 ml; muffin tray on <b>wire shelf</b>
P33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on <b>wire shelf</b>
P34	Baked potatoes	1 kg	 2; <b>baking tray</b> Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P35	Wedges	1 kg	 3; <b>baking tray</b> lined with baking paper Cut potatoes into pieces.
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 3; <b>baking tray</b> lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen	0.5 kg	 3; <b>baking tray</b>
P38	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; <b>baking tray</b>
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 2; casserole dish on <b>wire shelf</b>
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on <b>wire shelf</b> Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin	-	 2;  2; 100 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper
P42	Pizza fresh, thick	-	 2; <b>baking tray</b> lined with baking paper
P43	Quiche	-	 2; baking tin on <b>wire shelf</b>
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	 2;  2; 150 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper More time needed for white bread.

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>P45</b> Whole grain / Rye / Dark bread	1 kg	  2;  150 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper / loaf pan on <b>wire shelf</b>

## 6.7 Changing: Settings

- Turn the knob for the heating functions to .
- Turn the control knob to select . Press **OK**.
- Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
- Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
- Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

Setting	Value
<b>01</b> Time of day	Change
<b>02</b> Display brightness	1 - 5

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


## 7. ADDITIONAL FUNCTIONS


### 7.1 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 the function.

A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

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

### 7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to the 'Clock functions' chapter.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, Time Delayed Start.





## 7.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of

the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Timer functions description

 <b>Minute minder</b>	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.
 <b>Cooking time</b>	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
 <b>Time Delayed Start</b>	To postpone the start and / or end of cooking.
 <b>Uptimer</b>	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.



### 8.2 Setting: Minute minder

1. Press .



The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.

### 8.3 Setting: Cooking time

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows: 0:00 and .
3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.



### 8.4 Setting: Time Delayed Start

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows:  and **START**.
3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press **OK**.



The display shows: --:--  **STOP**.

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press **OK**.  
The timer starts counting down at a set start time.
7. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

### 8.5 Setting: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to "Daily Use" chapter, Menu: Settings.
3. Press **OK**.
4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.
5. Press **OK**.

### 8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to "Daily use" chapter, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press **OK**.

## 9. USING THE ACCESSORIES

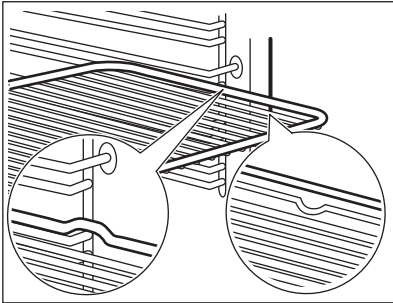
### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 9.1 Inserting accessories

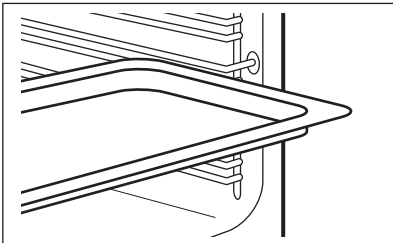
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

#### Wire shelf



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

#### Baking tray / Deep pan




Push the tray between the guide bars of the shelf support.

### 9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- $^{\circ}\text{C}$  - the temperature inside the appliance. It should be at least  $25^{\circ}\text{C}$  higher than the food core temperature.
-  - the food core temperature.

For the best cooking results:

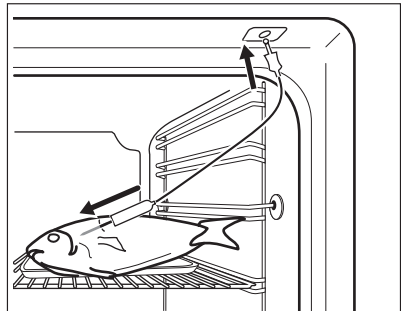
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

### Cooking with: Food Sensor

### **WARNING!**

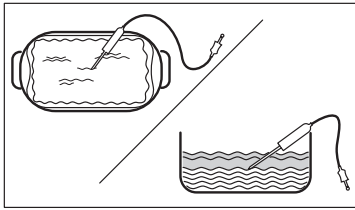
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:  
**Meat, poultry and fish**  
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



#### Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description" chapter.

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5. - press to set the core temperature of the sensor.

6. Turn the control knob to set the temperature.
7. Press OK.
8. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
9. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

## 10. HINTS AND TIPS

### 10.1 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.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

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

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

#### Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature

	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)

### 10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories





Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

### 10.3 Moist Fan Baking






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







Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30

		°C		
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

## 10.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90

					
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45
Toast <sup>1)</sup>	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5

<sup>1)</sup> Preheat the appliance for 10 minutes.

## 11. CARE AND CLEANING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning

#### Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

#### Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- 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. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

#### Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

### 11.2 Cleaning the cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.



For the function: SteamBake clean the oven every 5 - 10 cooking cycles.

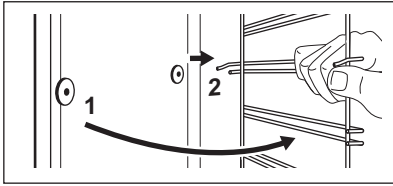
1. Pour 250 ml of white vinegar or citric acid into the cavity embossment. Use maximum 6% acidity vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

### 11.3 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it 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. Install the shelf supports in the opposite sequence.

The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

## 11.4 Pyrolytic Cleaning



### ⚠ WARNING!

There is a risk of burns.

### ⚠ CAUTION!


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.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
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 heating 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. Until the door unlocks the display shows .

8. After cleaning, turn the knob for the heating 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.

## 11.5 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" chapter, Changing: Settings.

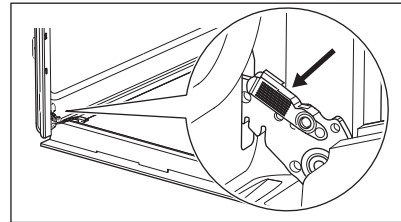
## 11.6 Removing and installing door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

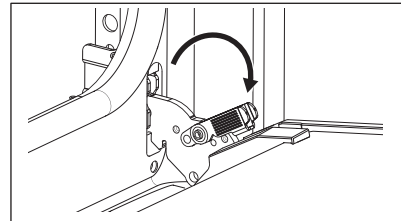
### ⚠ CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

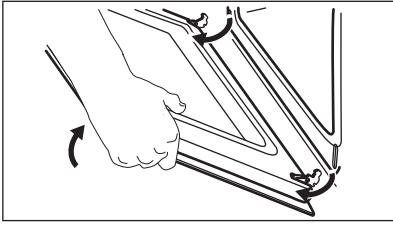
1. Open the door fully and hold both hinges.



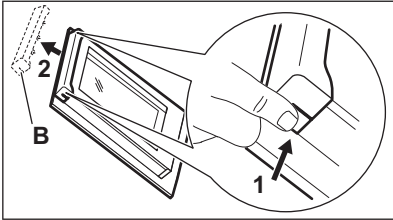
2. Lift and pull the latches until they click.



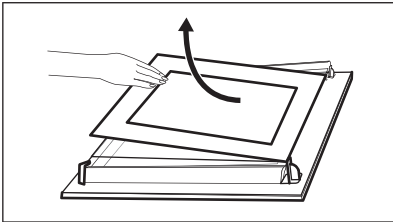
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



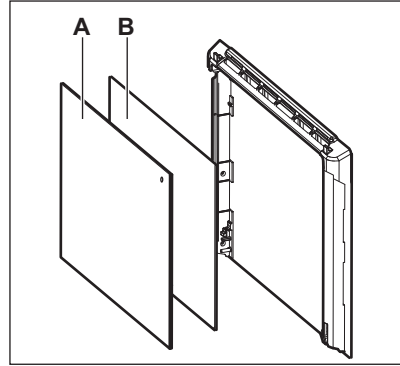
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

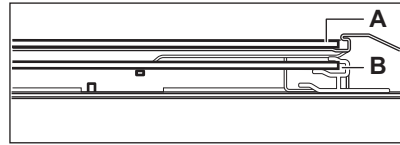
Make sure that you put the glass panels (**A** and **B**) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. Each of the glass panels looks

different to make the disassembly and assembly easier.

When installed correctly, the door trim clicks.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



## 11.7 Replacing the lamp

### ⚠ WARNING!

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

### ⚠ CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

### Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

## 12. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The appliance door is closed.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is activated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The Food Sensor does not operate.	The plug of the Food Sensor is fully inserted into the socket.
Err C2	You removed the Food Sensor plug from the socket.
Err C3	The appliance door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The appliance door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.



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.

### 12.2 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

**We recommend that you write the data here:**

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

## 13. ENERGY EFFICIENCY

### 13.1 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	EOD4P57H 949499868 KODDP77H 949499871	
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
	KODDP77H	32.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

### 13.2 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

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

### 13.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

#### **Cooking with fan**

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

#### **Residual heat**

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat.

#### **Keep food warm**

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

#### **Cooking with the lamp off**


Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.


#### **Moist Fan Baking**

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

## 14. 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

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

**Добре дојдовте на Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.**



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	49
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	51
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	55
4. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	55
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	56
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	57
7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	62
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	63
9. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ.....	64
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	65
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	68
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	71
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	72
14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	73

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена 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 милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат 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.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- 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 параа 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.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.

- Монтирајте го апаратот во сигурно и pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

### 2.2 Поврзување на струјата

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзите главниот штекер со приклучокот за 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 (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	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 кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.

- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Секогаш користете стакло и тегли одобрени за конзервирање.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
  - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
  - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
  - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
  - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

## 2.4 Нега и чистење

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржувањето, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од главниот штекер.
- Проверете дали апаратот е студен. Постои ризик стаклените панели да се скршат.
- Веднаш заменете ги стаклените панели на вратата кога се оштетени. Контактирајте со овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја отстранувате вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

## 2.5 Чистење со пиролиза

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди / Пожари / Хемиски испарувања (гасови) во режим на пиролиза.

- Пред чистење со пиролиза и првично предзагревање, извадете ги од рерната:
  - сите остатоци од храна, масло или протекувања / наслаги од маснотии.
  - Сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, шините итн., обезбедени со апаратот), особено нелепливите тенџериња, тепсии, тави, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги сите упатства за чистење со пиролиза.

- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи чистењето со пиролиза. Апаратот станува многу жежок и жешкиот воздух се испушта од доводите за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција со висока температура кое може да ослободи гасови од остатоците од готвењето и градежни материјали, и според тоа се препорачува:
  - да обезбедите добра вентилација за време и по секое чистење со пиролиза.
  - да обезбедите добра вентилација за време и по првичното предзагревање.
- 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 чистењето со пиролиза и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.
- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, приборот за јадење и сл., може да се оштетат од високите температури на операцијата. Чистење со пиролиза на сите пиролитички рерни и да бидат извор на ниски нивоа на штетни гасови.

## 2.6 Внатрешна светилка



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што 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.

## 2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

## 2.8 Отстранување



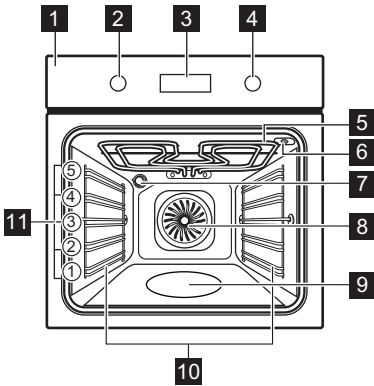
### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од напојувањето.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

## 3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 3.1 Општ преглед



- 1 Контролна плоча
- 2 Копче за функциите на греење
- 3 Екран
- 4 Контролно копче
- 5 Елемент за греење
- 6 Штекер за сензорот за храна
- 7 Светилка
- 8 Вентилатор

- 9 Изгравирана внатрешност
- 10 Потпора за полици, мобилна
- 11 Позиции на полици

### 3.2 Додатоци


- **Решетка**  
За плехови за колачи, огноотпорни садови, садови за печење, садови за готвење/садови.
- **Плех за печење**  
За влажни колачи, печена храна, леб, големи парчиња печено месо, замрзнати јадења и за фаќање на течности што капат, на пр., маснотиите при печење храна на решетка.
- **Тава за скара/печење месо**  
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.
- **Сензор за храна**  
За контрола на готвењето врз основа на температурата во внатрешноста на храната.
- **Телескопски шипки**  
За ставање и вадење плехови и решетки полесно.

## 4. КОНТРОЛНА ТАБЛА





### 4.1 Вклучување и исклучување на апаратот

За вклучување на апаратот:

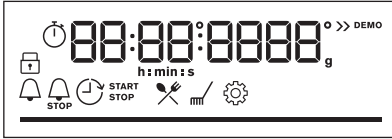
1. Притиснете ги копчињата. Копчињата се вадат.
2. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција.
3. Завртете го контролното копче за да ги прилагодите поставките.

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






### 4.2 Преглед на контролната 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.

### 4.3 Показни светла за екранот



Екран со клучни функции.

	Апаратот е заклучен.
	Подмени: Готвење со помош.
	Подмени: Чистење.
	Подмени: Нагодувања
	Брзо загревање е вклучена.

	Готвењето на параа 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.

## 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

#### 5.1 Поставување на времето




После првото поврзување со мрежа, почекајте сè додека не се појави на екранот: "00:00".

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

#### 5.2 Почетно предзагревање и чистење

Загрејте го празниот апарат пред првата употреба и контакт со храна. Уредот може да испушта непријатна миризба и чад. Проветрете ја собата за време на предзагревање.

1. Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.

2. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 1 ч.
3. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.
4. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.
5. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
6. Исчистете го апаратот и додатоците само со крпа од микровлакна, топла вода и благо средство за чистење.
7. Ставете ги додатоците и држачите на решетките кои се вадат назад на својата почетна положба.

## 6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Функции на греење



#### Готвење со вентилатор

За печење месо и печење колачи. Поставете пониска температура од онаа за конвенционално готвење бидејќи вентилаторот ја дистрибуира топлината рамномерно во внатрешноста на рерната.



#### Конвенционално готвење

За печење храна и месо на едно ниво на полицата.



#### SteamBake

За додавање влажност за време на готвењето. За постигнување на вистинската боја и крцкава кора при печење. За да биде посочно за време на повторното загревање.



#### Замрзната храна

За да ја направи храната што лесно се приготвува крцкава, на пр., пржени компирчиња, кришки од компири или пржени пролетни ролнички.



#### Функција за пица

За печење пица и други јадења за кои е потребна поголема топлина одоздола.



#### Долен грејач

За печење и крцкав долен дел. Користете ја најниската позиција на решетката.



#### Печете со влажен воздух

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста на апаратот може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.



#### Скара

За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.



#### Турбо-печење на скара

За печење големи парчиња месо или живина со коски на едно ниво на решетката. За запекување и потпекување.



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

### 6.2 Забелешки за: Печете со влажен воздух

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 ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди.


За упатства за готвење, видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија, видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Совети за заштеда на енергија.

### 6.3 Поставување: Функции на греење

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

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

## 6.4 Поставување: SteamBake - Готвење на пара

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Наполнете ја изгравираната внатрешност со максимум 250 ml вода од чешма.  
Не полнете ја гравираната внатрешност со вода за време на готвењето или кога апаратот е жежок.
3. Завртете го копчето за функции на грееење за да одберете функција на грееење .
4. Завртете го контролното копче за да поставите температура.
5. Предзагрејте го празниот апарат околу 10 мин за да направите влажност.
6. Вметнете ја храната во апаратот.
7. Кога ќе заврши готвењето, свртете го копчето за функции за грееење 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 пара може да предизвика изгореници.

## 6.5 Влезете во: Мени

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

### Подмени: Готвење со помош

Легенда	
	Сензорот за храна мора да биде поврзан за да се користи функцијата. Видете во поглавјето „Користење на додатоците“.
	Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода за готвење на пара.



1. Завртете го копчето за функциите на грееење на .



На екранот се прикажува .

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




















## 6.6 Поставување: Готвење со помош

































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











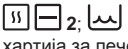



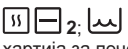

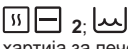

1. Завртете го копчето за функциите на грееење на .
  2. Завртете го контролното копче за да изберете . Притиснете **OK**.
  3. Завртете го контролното копче за да го изберете јадењето (P1 - P...).
- Притиснете **OK**.
4. Ставете ја храната внатре во апаратот.  
Притиснете **OK**.
  5. Кога ќе заврши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

Легенда	
	Загрејте го апаратот пред готвење.
	Ниво на решетка. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“.



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

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P1	Печено говедско, полуживо		
P2	Печено говедско, средно	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	  2; <b>плек за печење</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P3	Печено говедско, добро печено		
P4	Стек, средно печен	180 - 220 g по парче; парчиња со дебелина 3 см	   3; печени јадења на <b>решетка</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P5	Печено говедско месо / динстано (ребро, тркалезно, дебело парче)	1.5 - 2 кг.	  2; печени јадења на <b>решетка</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот.
P6	Печено говедско, полуживо (бавно готвење)		
P7	Печено говедско, средно (бавно готвење)	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	  2; <b>плек за печење</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P8	печено говедско, добро печено (бавно готвење)		
P9	Говедско филе, полуживо (бавно готвење)		
P10	Говедско филе, средно печено (бавно готвење)	0.5 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	  2; <b>плек за печење</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P11	Говедско филе, добро печено (бавно готвење)		
P12	Печено телешко (на пр. грб)	0.8 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 см	  2; печени јадења на <b>решетка</b> 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; печени јадења на <b>решетка</b> Додадете 200 ml течност во садот за печење.
P14	Влечено свинско (бавно готвење)	1.5 - 2 кг.	  2; <b>плек за печење</b> По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.
P15	Свинска плешка, свежа	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	  2; печење јадења на <b>решетка</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P16	Свински ребра	2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 см	 3; <b>длабока тава</b> 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.; парчиња со дебелина 7 - 9 см	  2; <b>печење јадења на плех за печење</b> Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.
P18	Цело пиле	1 - 1.5 кг.; свежо	 2;  200 ml; <b>потпечено јадење на плех за печење</b> По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.
P19	Половина пиле	0.5 - 0.8 кг.	  3; <b>плех за печење</b>
P20	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	  2; <b>потпешено јадење на решетка</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава.
P21	Пилешки копани, свежи	-	  3; <b>плех за печење</b> Ако прво ги мариниравате пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.
P22	Цела патка	2 - 3 кг.	  2; <b>печени јадења на решетка</b> 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; <b>длабока тава</b> Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.
P24	Ќофте	1 кг.	  2; <b>решетка</b>
P25	Цела риба, на скара	0.5 - 1 кг. по риба	  2; <b>плех за печење</b> Наполнете ја рибата со путер, зачини и билки.
P26	Филети од риба	-	  3; <b>потпешено јадење на решетка</b>
P27	Торта од сирење	-	 2;  28 см плех со федер на <b>решетка</b>
P28	Колач со јаболка	-	  2;  100 - 150 ml; <b>плех за печење</b>
P29	Пита со овошје	-	 2; <b>модла за пита на решетка</b>
P30	Пита со јаболка	-	  2;  100 - 150 ml;  модел за пита од 22 см на <b>решетка</b>
P31	Чоколадни колачиња	2 кг. тесто	 3; <b>длабока тава</b>

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P32	Мафини	-	 2;  100 - 150 ml; плех за мафини на решетка
P33	Куглоф	-	 2; сад за погача на решетка
P34	Печени компири	1 кг.	 2; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.
P35	Кришки	1 кг.	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Исечете ги компирите на парчиња.
P36	Печен мешан зеленчук	1 - 1.5 кг.	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Исечете ги зеленчуците на парчиња.
P37	Крокети, замрзнати	0.5 кг.	 3; плех за печење
P38	Ротмес, замрзнати	0.75 кг.	 3; плех за печење
P39	Лазања од месо / зеленчук со суви листови за тестенини	1 - 1.5 кг.	 2; гувеч/потпечено јадење на решетка
P40	Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1.5 кг.	 1; гувеч/потпечено јадење на решетка По половина од времето за готвење завртете го јадењето.
P41	Свежа пица, тенка	-	 2;  100 ml; плех за печење поставен со хартија за печење
P42	Свежа пица, дебела	-	 2; плех за печење поставен со хартија за печење
P43	Киш со јајца	-	 2; плех за печење на решетка
P44	Багети / чијабата / бел леб	0.8 кг.	 2;  150 ml; плех за печење поставен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.
P45	Леб со цели зрна / Р'жан леб / Црн леб	1 кг.	 2;  150 ml; плех за печење поставен со хартија за печење / сад за погача на решетка

## 6.7 Менување: Нагодувања

1. Завртете го копчето за функциите на греење на .
2. Завртете го контролното копче за да изберете . Притиснете ОК.
3. Завртете го контролното копче за да изберете поставка. Притиснете ОК.

4. Завртете го контролното копче за да ја прилагодите вредноста. Притиснете ОК.
5. Завртете го копчето за функциите на греење на положбата исклучено за да излезете од Мени.

## Подмени: Нагодувања

Поставка	Вредност
01 Време во денот	Промени
02 Осветленост на екранот	1 - 5
03 Тонови на копчиња	1 - Свирење, 2 - Клик, 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

Поставка	Вредност
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 нагодувања	Да / Не


## 7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ


### 7.1 Заклучување


Оваа функција спречува случајно менување 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 држете за да ја вклучите функцијата.

Се огласува звучен сигнал.  - трепка 3 пати кога бравата е вклучена.

 OK - притиснете и држете за да ја исклучите функцијата.

### 7.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, ако функцијата за греење е вклучена и не се сменат поставките, апаратот автоматски ќе се исклучи по одреден временски период.

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

Ако имате намера да ја вклучите функцијата за греење за времетраење што го надминува времето на автоматско исклучување, поставете го времето на готвење. Видете во поглавјето „Функции на часовникот“.





Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Временски одложено активирање.

### 7.3 Вентилатор


Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 8.1 Опис на функции на тајмерот

 <b>Потсетник во минути</b>	За да се постави тајмер за одбројување. Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал. Оваа функција нема ефект на работата на апаратот и може да се постави во кое било време.
 <b>Време на готвење</b>	За да го поставите времетраењето на готвењето. Кога тајмерот завршува, сигналот се огласува и функцијата за греење автоматски ќе се исклучи.
 <b>Временски одложено активирање</b>	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
 <b>Време на работење</b>	За да покаже колку долго работи апаратот. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема ефект на работата на апаратот и може да се постави во кое било време.

### 8.2 Поставување: Потсетник во минути



1. Притиснете .

На екранот се прикажува: 0:00 и .

2. Завртете го контролното копче за да го поставите Потсетник во минути.
3. Притиснете **OK**. Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.



### 8.3 Поставување: Време на готвење

**готвење** 

1. Завртете ги копчињата за да одберете функција на греење и за да поставите температура.
2. Притиснете  додека екранот не покаже: 0:00 и .
3. Завртете го контролното копче за да го поставите Време на готвење.
4. Притиснете **OK**. Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

5. Кога времето ќе истече, притиснете **OK** и завртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено.

### 8.4 Поставување: Временски одложено активирање

1. Завртете ги копчињата за да одберете функција на греење и за да поставите температура.
2. Притиснете  додека екранот не покаже:  и **START**.
3. Свртете го контролното копче за да го поставите времето на почнување.
4. Притиснете **OK**.

На екранот се прикажува: --:--  **КРАЈ**.



5. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.

6. Притиснете **OK**.



Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

7. Кога времето ќе истече, притиснете **OK** и завртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено.

### 8.5 Поставување: Време на работење

1. Завртете го копчето за функциите на греење  за да влезете во Мени.
2. Завртете го контролното копче за да одберете  / Време на работење. Видете во поглавје „Секојдневна употреба“, Мени: Нагодувања.
3. Притиснете **OK**.
4. Завртете го контролното копче за да го вклучите и исклучите времето на работење.
5. Притиснете **OK**.

### 8.6 Поставување: Време во денот

1. Завртете го копчето за функциите на греење  за да влезете во Мени.
2. Завртете го контролното копче за да одберете  / Време во денот. Видете

во поглавје „Секојдневна употреба“,  
Мени: Поставки.

3. Завртете го контролното копче за да го поставите часовникот.

4. Притиснете ОК.

## 9. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ

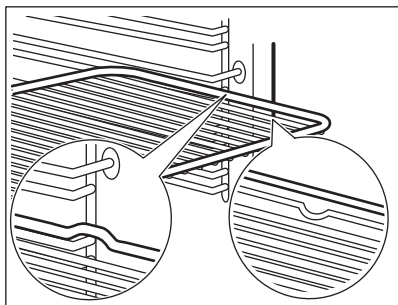
### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 9.1 Вметнување на додатоци

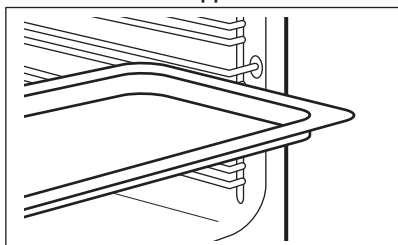
Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големииот раб околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

#### Решетка



Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.

#### Плех за печење / Длабока тава




Турнете ја тавата меѓу водилките на држачот за решетката.

### 9.2 Сензор за храна

Ја мери температурата внатре во храната.

Има две температури за поставување:

- °C - температурата во внатрешноста на апаратот. Треба да биде најмалку 25 °C повисока од температурата во средината на храната.
-  - температура во средината на храната.

За најдобри резултати при готвењето:

- Состојките треба да се на собна температура.
- - не користете го со течни јадења.
- За време на готвењето, иглата на сензорот за храна мора да биде целосно ставена во јадењето.

#### Готвење со: Сензор за храна

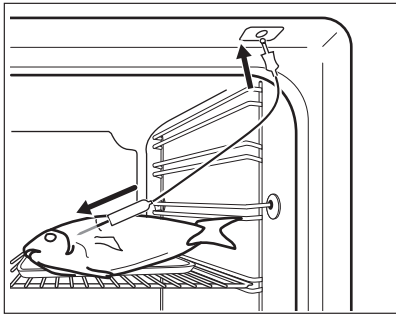
### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постојат ризици од изгореници бидејќи сензорот за храна и држачите за решетки се вжештуваат. Не допирајте ја рачката на сензорот за храна со голи раце. Секогаш користете нараквици за рерна.

1. Вклучете го апаратот.
2. Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
3. Вметнете го сензорот за храна во јадењето:

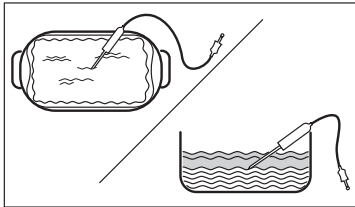
#### Месо, живина и риба


Ставете ја целата игла на сензорот за храна во месото или рибата на најдебелиот дел.



### Ѓувеч

Поставете го врвот на сензорот за храна во центарот на ѓувечот. Сензорот за храна треба да се стабилизира на едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Употребете го работ на садот за печење за да ја потпрете силиконската дршка на сензорот за храна. Врвот на сензорот за храна не треба да го допира дното на садот за готвење.



4. Приклучете го Сензорот за храна во приклучницата што се наоѓа во внатрешноста на апаратот. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“. На екранот е прикажана моменталната температура на сензорот за храна.
5.  - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.
6. Завртете го контролното копче за да поставите температура.
7. Притиснете **OK**.
8. Кога храната ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.
9. Исклучете го сензорот за храна од приклучницата и извадете го јадењето од апаратот.

## 10. ПОМОШ И СОВЕТИ

### 10.1 Препораки за готвење

Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки.




Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале претходно. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната.




Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Ако не можете да ги најдете нагудувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

За совети за штедење на енергија, погледнете во поглавјето „Енергетска ефикасност“.

#### Симболи користени во табелите:

	Вид на храна
	Функција на греење
	Температура

	Додаток
	Позиции на полици
	Време на готвење (мин)





## 10.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци





Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината од светлата боја и садовите кои ја одбиваат светлината.

- **Тавче за пица** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 28см
- **Тавче за печење** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 26см
- **Керамичко тавче** - керамичко, дијаметар 8см, висина 5 см
- **Плех за основа за колач** - темен, кој не одбива светлина, дијаметар 28см

## 10.3 Печете со влажен воздух






За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.







		°C		
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Пица, замрзната, 0,35 кг.	решетка	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	25 - 35
Колаче	плех за печење или длабока тава	175	3	25 - 30
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	25 - 30
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	15 - 25
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	40 - 50
Динстана риба, 0,3 кг.	плех за печење или длабока тава	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 кг.	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 кг.	тавче за пица на решетка	180	3	25 - 30
Динстано месо, 0,25 кг.	плех за печење или длабока тава	200	3	35 - 45
Шаслик, 0,5кг.	плех за печење или длабока тава	200	3	25 - 30
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35

		°C		
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	25 - 35
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30
Зеленчук, динстан, 0,4 кг.	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	200	3	25 - 30
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 кг.	плех за печење или длабока тава	180	4	25 - 30

## 10.4 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				°C	
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 35
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40

					
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Леб	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45
Тост <b>1)</b>	Скара	Решетка	4	макс.	1 - 5

**1)** Претходно загрејте го апаратот 10 минути.

## 11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 11.1 Белешки околу чистењето

#### Средства за чистење

- Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.
- Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
- Чистете ги дамките со благ детергент.

#### Секојдневна употреба

- Исчистете ја внатрешноста на апаратот по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
- На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста на апаратот само со крпа од микровлакна после секоја употреба.

#### Додатоци

- Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машината за миење садови.

- Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или предмети со остри рабови.

### 11.2 Чистење на изгравираната внатрешност

Исчистете ја изгравираната внатрешност за да ги отстраните остатоците од бигор по готвењето со пареа.



За функцијата: SteamBake чистете ја рерната на секои 5 - 10 циклуси на готвење.

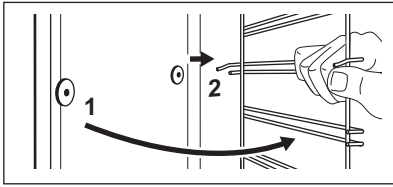
1. Истурете: 250 ml бел оцет или лимонска киселина во изгравираната внатрешност. Користете максимум 6 % вински оцет без адитиви.
2. Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути.
3. Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа.

### 11.3 Држачи на решетки што се вадат

Извадете ги држачите за решетки за да го исчистите апаратот.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
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 полиците по обратен редослед.

Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.

## 11.4 Чистење со пиролиза



### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

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


Не почнувајте ја функцијата ако не сте ја затвориле целосно вратата на рерната.

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Извадете ги сите додатоци.
3. Исчистете ја внатрешноста на рерната и внатрешното стакло на вратата со топла вода, мека крпа и благ детергент.
4. Завртете го копчето за функциите на греење  за да влезете во Мени.
5. Свртете го контролното копче за да изберете  и притиснете ОК.

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


6. Завртете го контролното копче за да ја изберете програмата за чистење и притиснете ОК.

7. Притиснете ОК за да започне чистењето.

Кога ќе започне чистењето, вратата на апаратот е заклучена и светилката е исклучена. Додека не се отклучи вратата, екранот прикажува .

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

## 11.5 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. Нагодувања. Видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Менување: Нагодувања.

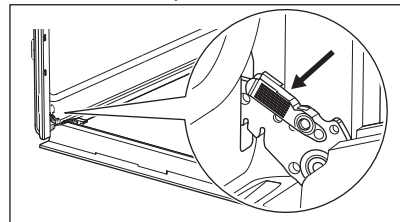
## 11.6 Вадење и монтирање на вратата

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

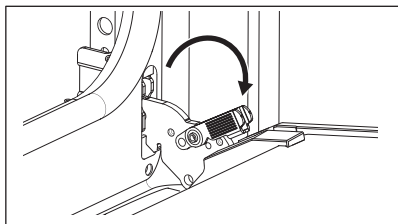
### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Не користете го апаратот без стаклените плочи.

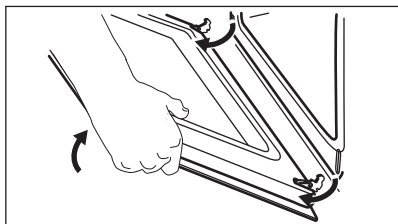
1. Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



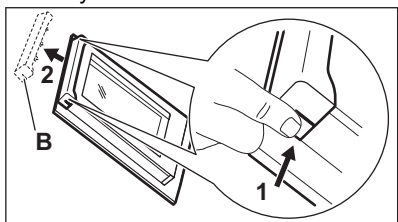
2. Подигнете ги и повлечете ги резињата додека не кликнат.



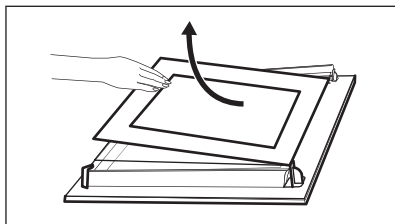
3. Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.



4. Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.  
5. Држете ја облогата на вратата **B** на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.



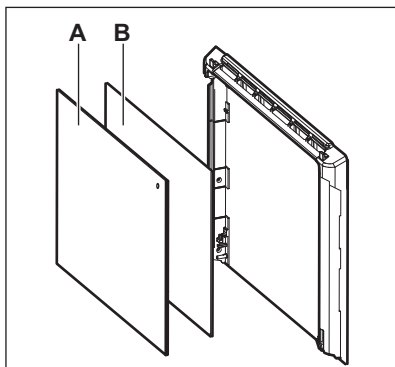
6. Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.  
7. Држете ги стаклените плочи на вратата за нивниот горен раб и внимателно повлечете ги една по една. Започнете од горната плоча. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.



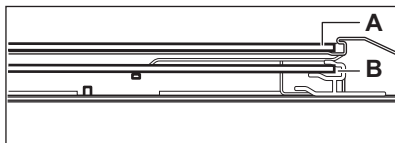
8. Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.  
9. По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на рерната.

Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворате рачките. Погрижете се да ги вратите стаклените плочи (**A** и **B**) назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча. Секоја стаклена плоча изгледа различно за да може лесно да се монтира и демантира.

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликува.



Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча во лежиштето.



## 11.7 Замена на светилката

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.  
Ламбата може да биде жешка.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Исклучете го апаратот од електричната мрежа.
3. Ставете ја крпата на подот на рерната.

### ВНИМАНИЕ!

Секогаш држете ја халогената светилка со крпа за да спречите согорување на остатоците од маснотиите на светилката.

## Задно светло

1. Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
2. Исчистете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
4. Ставете го стакленото капаче.

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 12.1 Што да се направи ако...

Проблем	Проверете дали...
Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот.	Апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Апаратот не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Апаратот не се загрева.	Вратата на апаратот е правилно затворена.
Апаратот не се загрева.	Не е избиев осигурувач.
Апаратот не се загрева.	Заклучување е исклучена.
Светлото е исклучено.	Печете со влажен воздух - е вклучена.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.
Сензор за храна не работи.	Приклучницата на Сензор за храна е целосно вклучена во штекерот.
Err C2	Сте ја извадиле Сензор за храна приклучницата од штекерот.
Err C3	Вратата на апаратот е затворена или бравата на вратата е исправна.
Err F102	Вратата на апаратот е правилно затворена.
Err F102	Бравата на вратата не е расипана.

Проблем	Проверете дали...
На екранот се прикажува 00:00.	Прекината е струјата. Поставете го точното време.
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.



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.

## 12.2 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка на апаратот. Се гледа кога ќе ја отворите вратата. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од апаратот.

**Препорачуваме овде да ги запишете податоците:**

Модел (MOD.):

Број на производ (PNC):

Сериски број (S.N.):

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 13.1 Лист со информации за производот и информации за производот според регулативите за енергетско обележување и еко-дизајн на ЕУ

Име на добавувачот	Electrolux	
Идентификација на модел	EOD4P57H 949499868 KODDP77H 949499871	
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 вградбени	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	72 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	EOD4P57H	32.1 кг.
	KODDP77H	32.5 кг.

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсежи, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

## 13.2 Информации за производот за потрошувачката на енергија и максималното време за постигнување на применливиот режим со мала моќност

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

### 13.3 Совети за штедење енергија

Следниве совети подолу ќе ви помогнат да заштедите енергија кога го користите вашиот апарат.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови и темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината за да го зголемите штедењето на енергија.

Не предзагревајте го апаратот пред готвење освен ако не е посебно препорачано.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

#### Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

#### Преостаната топлина

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на

апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ги загреете другите јадења.

Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина.

#### Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостанатата топлина и да ја одржите храната топла. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

#### Готвење со исклучена светилка


Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.


#### Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.

## 14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.





**electrolux.com**

867386639-A-202024



**CE**