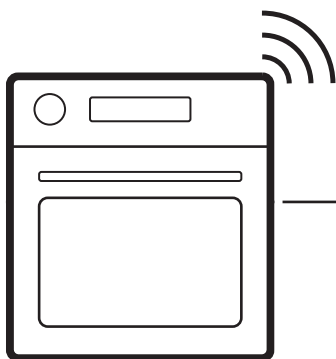




Electrolux



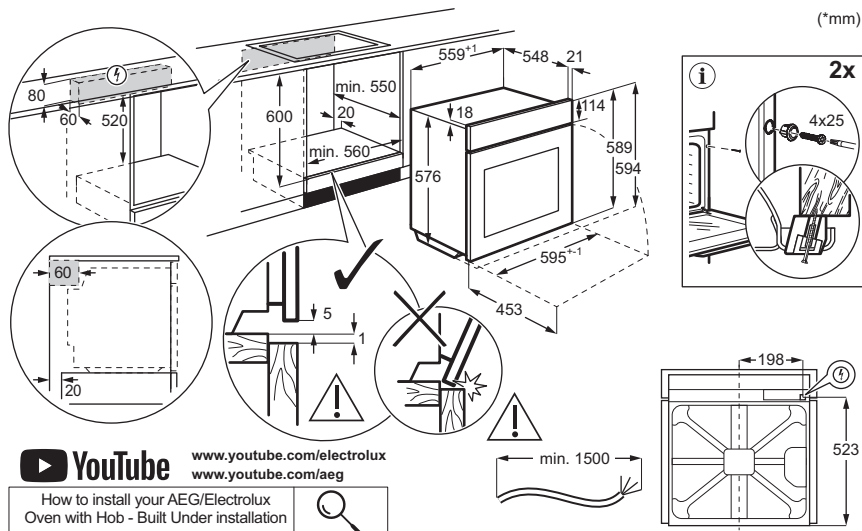
electrolux.com/register



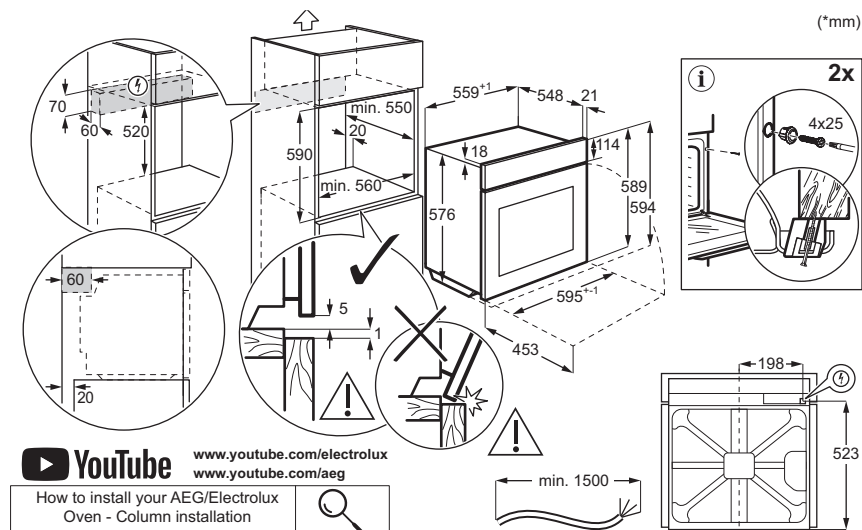
COP840B
EOC6P67WX
OOP848NB
Y6POC67WH

INSTALLATION / INSTALIMI / UPPSETNING / МОНТАЖА

(*mm)



(*mm)



1. SAFETY INFORMATION.....	3	6. HINTS AND TIPS.....	13
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4	7. CARE AND CLEANING.....	15
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7	8. TROUBLESHOOTING.....	17
4. BEFORE FIRST USE.....	8	9. ENERGY EFFICIENCY.....	17
5. DAILY USE.....	9	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	18

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

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

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

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.

- Fully close the appliance door before 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 ²)
maximum 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	3x1.5

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

 WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Care and cleaning

 WARNING!

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

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are

damaged, contact the authorized service centre for replacement.

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

Pyrolytic cleaning

- Read all instructions for pyrolytic cleaning
- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Keep children away during pyrolytic cleaning, as the appliance becomes very hot and releases hot air from the front vents.
- Pyrolytic cleaning releases fumes from cooking residues and construction materials. Ensure good ventilation during and after the initial preheating and pyrolytic cleaning.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes from pyrolytic ovens / cooking residues are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after pyrolytic cleaning and the initial preheating phase. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.

- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, and utensils can be damaged by high-temperature pyrolytic cleaning and may release low-level harmful fumes.

Steam Cooking

- Released Steam can cause burns:
 - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
 - Open the appliance door carefully after steam cooking.

2.5 Disposal

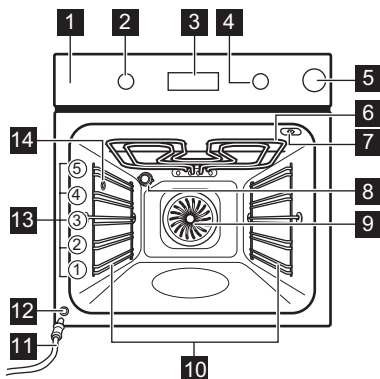
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Water tank
- 6 Heating element
- 7 Socket for the food sensor
- 8 Lamp
- 9 Fan
- 10 Shelf support, removable
- 11 Draining pipe
- 12 Water outlet valve
- 13 Shelf positions
- 14 Steam outlet

3.2 Control panel



Press to set timer functions.



Press and hold to set the function: Fast Heat Up.



Press to turn the appliance lamp on and off.



Press to set the food core temperature with: Food Sensor

OK

Press to confirm your selection.

Display indicators



The appliance is locked.



Submenu: Assisted Cooking.



Submenu: Cleaning.



Submenu: Settings



Fast Heat Up is activated.



The water tank is empty. Refill the tank.



The water tank is half full.



The water tank is full.



Steam cooking is activated.



Food Sensor is activated.



Minute minder is activated.



Cooking time is activated.



Time Delayed Start is activated.



Uptimer is activated.

	Wi-Fi is activated.
	Remote operation is activated.
	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out (selected models only).
 2. Turn the knob for the 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. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

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

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

4.2 Initial preheating and cleaning

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

4.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
 - Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.

3. Turn the knob for the cooking functions to select .
4. Turn the control knob to select  / Wi-Fi. Turn it on or off. Refer to Daily use, Changing: Settings.

Wi-Fi is turned on by default. Refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

 For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

Frequency	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

4.4 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder NIUS).

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions

	True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying
	Conventional Cooking: Traditional baking
	Humidity Low (steam function): Meat, poultry, oven dishes, casseroles
	Frozen Foods: French fries, potato wedges, spring rolls
	Pizza Function (steam function up to 230°C): Baking pizza
	Bottom Heat: Baking cakes
	Moist Fan Baking: Baking
	Grill: Toasting, grilling
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning

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

5.2 Setting: Heating functions

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

5.3 Timer

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

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

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

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

3. Turn the control knob to set the time.
4. Press **OK**.

5. When the time ends, press **OK** and turn the knobs to the off position, if needed.

5.4 Steam Cooking

1. Press the water tank to open it.
2. Fill the water tank with cold tap water to the maximum level. Do not use other liquids.

Make sure not to exceed the maximum capacity of the steam system (approximately 350 ml when empty). If the tank is full, a symbol  appears on the display and the signal sounds.

3. Push the water tank to its initial position.
4. You can set the steam cooking in two ways:
 - Turn the knob for the cooking functions to select  and turn the control knob to set the temperature.
 - Turn the knob for the cooking functions to  and turn the control knob to select . Press **OK**. Turn the control knob to select a function (S1 - S...) and if needed, set the temperature. Press **OK** twice.
5. Preheat the appliance before you insert the food. Refill the water tank during cooking if water tank indicator shows that the tank is empty.
6. When the cooking ends, turn the knob for the cooking functions to the off position to turn off the appliance. Carefully open the door. Released humidity can cause burns.
7. Always empty the water tank after each steam cooking to prevent scale buildup and to avoid malfunctions, such as water spilling from the steam outlet. Wait at least 60 min before emptying.

Submenu: Steam Cooking

Function	Description
S1 AirFry Plus	Combines steam and air frying for crispy, juicy, and healthier meals.
S2 Steam Regenerating	This function gently reheats leftovers with steam (110–130°C - moist reheat, 130–200°C - crispier reheat).
S3 Bread Baking	To bake bread.

5.5 Emptying water tank

Water tank indicator



The tank is full.

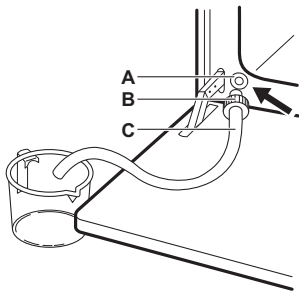


The tank is half full.



The tank is empty. Refill the tank.

1. Turn off the appliance and make sure it is cold.
2. Connect the draining pipe **C** to the outlet valve **A** through the connector **B**.



3. Keep the end of the pipe below the level of **A** and push **B** repeatedly to collect remaining water.
4. Detach **C** and **B** and dry the oven interior with a soft sponge.

5.6 Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the cooking functions to .

The display shows .

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

5.7 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.

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

Submenu: Assisted Cooking

Legend



Food sensor must be connected in order to use the function. Refer to Food Sensor.



Fill the water drawer with water for steam cooking.



Preheat the appliance before you start cooking.



Shelf level. Refer to Product description.

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

P1	Roast beef, rare	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick
P2	Roast beef, medium	2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P3	Roast beef, well done	
	Steak, medium , 180 - 220 g per piece; 3 cm thick	
P4	3; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.	
	Beef roast / braised (prime rib, thick flank), 1.5 - 2 kg	
P5	2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.	

P6	Roast beef, rare¹⁾	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick
P7	Roast beef, medium¹⁾	  2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P8	Roast beef, well done¹⁾	
P9	Fillet of beef, rare¹⁾	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick
P10	Fillet of beef, medium¹⁾	  2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P11	Fillet of beef, done¹⁾	
P12	Veal roast (e.g. shoulder), 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick   2; roasting dish on wire shelf Add liquid. Roast covered.	
P13	Pork roast neck or shoulder , 1.5 - 2 kg   1; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time.	
P14	Pulled pork , 1.5 - 2 kg ¹⁾   2; baking tray Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.	
P15	Pork loin, fresh , 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick   2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.	
P16	Pork spare ribs , 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin  3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.	
P17	Lamb leg with bones , 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick   2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.	
P18	Whole chicken , 1 - 1.5 kg; fresh   2; casserole dish on baking tray Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.	
P19	Half chicken , 0.5 - 0.8 kg   3; baking tray	

P20	Chicken breast , 180 - 200 g per piece   2; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan.	
P21	Chicken legs, fresh   3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.	
P22	Duck, whole , 2 - 3 kg   2; roasting dish on wire shelf Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.	
P23	Goose, whole , 4 - 5 kg   2; deep pan Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.	
P24	Meat loaf , 1 kg   2; wire shelf	
P25	Whole fish, grilled , 0.5 - 1 kg per fish   2; baking tray Fill the fish with butter, spices and herbs.	
P26	Fish fillet   3; casserole dish on wire shelf	
P27	Cheesecake  2;  28 cm springform tin on wire shelf	
P28	Apple cake  3; baking tray	
P29	Apple tart   2; pie form on wire shelf	
P30	Apple pie   1;  22 cm pie form on wire shelf	
P31	Brownies , 2 kg of dough  3; deep pan	
P32	Muffins  3; muffin tray on wire shelf	
P33	Loaf cake  2; loaf pan on wire shelf	
P34	Baked potatoes , 1 kg  2; baking tray Use whole potatoes with skin on.	

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

¹⁾ Low temperature cooking.

5.8 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.

4. Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

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

5.9 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

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

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

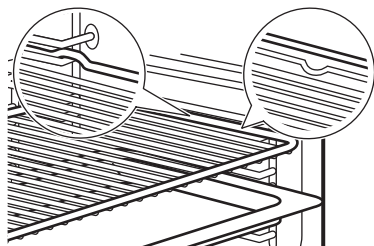
A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on. The appliance door is locked.

5.10 Accessories



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

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



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

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

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

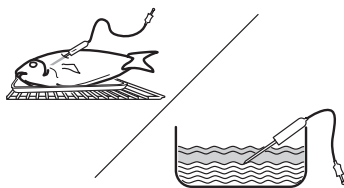
5.11 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the oven temperature. It should be at least 25°C higher than the food sensor temperature.
-  - the food sensor temperature.

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



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

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

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

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

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

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

Symbols used in the tables:

	Food type
	Cooking function
°C	Temperature
	Shelf position

	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Moist Fan Baking

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

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

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

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

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

		°C		
Small cakes, 20 per tray				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 and 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 and 3	170	50 - 60	3)2)
Shortbread				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 and 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max.	1 - 5	3)2)

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

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

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

7.2 Removing the shelf supports

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

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

7.3 Pyrolytic Cleaning

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

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

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all 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. Do not start the function if you did not fully close the oven door. Until the door unlocks the display shows .

8. After cleaning, turn the knob for the 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.

7.4 Cleaning Reminder

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

7.5 Steam Cleaning

This cleaning procedure uses steam to remove remaining fat and food particles from the appliance.

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with a dry soft cloth.
4. Turn the knob for the cooking functions to  to enter Menu.
5. Turn the control knob to select  and press OK.
6. Turn the control knob to C4.
7. Fill the water tank with cold tap water to the maximum level (up to 350 ml).
8. Press OK. When the cleaning starts, the lamp is off.

Duration: 30 min

When the cleaning ends the signal sounds. The appliance turns off.

9. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

7.6 Cleaning the water tank

This cleaning procedure removes and prevents limescale buildup in the steam system.

1. Empty the water tank. Refer to Daily use, Emptying water tank.
2. Pour 250 ml of the manufacturer recommended liquid descaler into the water tank.
3. Wait for 60 min. Empty the water tank.
4. Pour 350 ml of water into the water tank to rinse the tank. Empty the water tank.
5. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

The descaling frequency depends on the water hardness and the frequency of steam cooking.

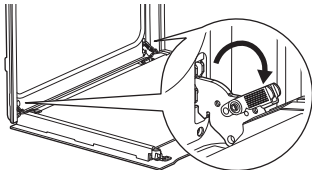
Contact your water supplier to check the water hardness level.

Water hardness (°fH)	Steam usage	Clean the water tank every (months):
0 - 15 (soft to medium)	Often (≥ 1 time/week)	12
	Rarely (≤ 1 time/month)	24
≥ 16 (hard to very hard)	Often (≥ 1 time/week)	6
	Rarely (≤ 1 time/month)	12

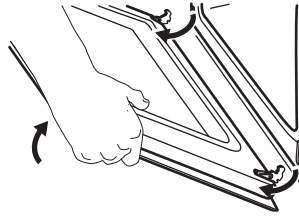
7.7 Removing and installing door

You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Do not use the appliance without the glass panels.

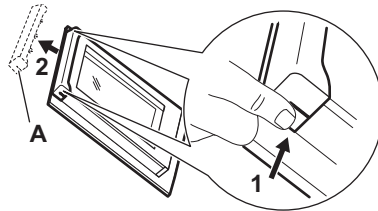
1. Open the door fully and hold both hinges.
2. Lift and pull the latches until they click.



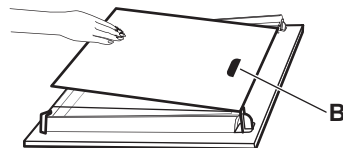
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **A** 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 on their top edge one by one and pull them up out of the guide. 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.

Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. The printing zone **B** (if present) must face the oven interior. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

7.8 Replacing the lamp

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

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

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.

3. Replace the lamp.
4. Install the glass cover.

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

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

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

The appliance does not heat up.

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

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

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

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

There is the water leaks from the steam outlet. - There is too much water in the water tank. Refer to Daily use, Emptying water tank.

The water tank empty indicator is on. - There is no water in the tank. Fill the water tank. If the indicator is still on refer to Care and cleaning, Cleaning the water tank.

The steam cooking does not work. - There is a lime residue in the steam outlet opening - Cleaning the water tank (refer to Care and cleaning) or if there is no water in the tank - fill the water tank.

It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam outlet opening. - There is a lime residue in the water tank. Refer to Care and cleaning, Cleaning the water tank.

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

Err C2 - Fully plug Food Sensor into the socket.

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

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

9. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	Electrolux
Model identification	COP840B 949284711 EOC6P67WX 949284701 OOP848NB 949284712 Y6POC67WH 949284710
Energy Efficiency Index	61.2
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	0.52 kWh/cycle
--	----------------

Number of cavities	1
--------------------	---

Heat source	Electricity
-------------	-------------

Volume	72 l
--------	------

Type of oven	Built-In Oven
--------------	---------------

Mass	COP840B	34.0 kg
	EOC6P67WX	31.7 kg
	OOP848NB	34.6 kg
	Y6POC67WH	33.4 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

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

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to Before first use.

9.3 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.

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

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	19	6. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	30
2. UDHËZIME SIGURIE.....	21	7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	31
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	23	8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	33
4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	24	9. EFIKASITET ENERGJIE.....	34
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	25	10. SHQETËSIME MJEDISORE.....	35

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

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

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

1.2 Siguria e përgjithshme

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

- Hiqini të gjithë aksesoret dhe depozitimet/derdhjet e

tepërta nga brenda pajisjes përpara pastrimit pirolitik.

2. UDHËZIME SIGURIE

2.1 Installation

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

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

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

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

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

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

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

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

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Kini kujdes kur hapni derën e pajisjes gjatë funksionimit, pasi mund të çlirohet ajër i nxehtë dhe përzierje të ndezshme nga përbërësit e alkoolit.
- Mos e ndizni pajisjen me duar të lagura ose kur bie në kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Mbajini shkëndijat dhe flakët e hapura larg pajisjes kur dera është e hapur.
- Përdorni vetëm qelq dhe kavanoza të miratuar për konservim.
- Mos vendosni produkte të ndezshme pranë pajisjes.
- Mos e ndani fjalëkalimin tuaj të Wi-Fi.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e email:
 - mos vendosni enë furre apo objekte direkt në fund të brendësisë.
 - mos e vendosni fletën e aluminit direkt në fund të brendësisë.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enët dhe ushqimet e lagura në pajisje pas gatimit.
 - kini kujdes kur hiqni ose instaloni aksesoret.
- Çngjyrimi i smaltit ose i inoksit nuk ndikon në performancën e pajisjes.
- Përdorni një tavë të thellë për kekë të njomë, pasi lëngjet e frutave mund të shkaktojnë njolla të përhershme.
- Gjithmonë gatواني me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje, mos e mbyllni panelin gjatë përdorimit apo derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht për të parandaluar dëmtimin nga nxehtësia dhe lagështia.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë

prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime.
- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Fikeni dhe shkëputeni pajisjen nga priza para mirëmbajtjes.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë për të shmangur thyerjen e xhamit. Nëse panelet e xhamit të derës janë të dëmtuara, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit për zëvendësim.
- Kini kujdes kur e hiqni derën nga pajisja, është e rëndë.
- Pastrojeni dhe thajeni pajisjen, brendësinë e saj dhe aksesoret pas çdo përdorimi për të parandaluar kondensimin e avullit, korrozionin dhe përkeqësimin e sipërfaqes.
- Kontrolloni produktin rregullisht për shenja përkeqësimi që mund ta bëjnë të papërshtatshëm për kontakt me ushqimin, si p.sh. çarje, flluska, delaminim, tkurrje, ngjitje, korrozion ose ndryshime të tjera të dukshme në strukturë ose pamje. Ndiqni udhëzimet e pastrimit dhe mirëmbajtjes për të parandaluar përkeqësimin.
- Përdorni një leckë mikrofibërash, ujë të ngrohtë dhe detergjente neutrale për të pastruar pajisjen dhe aksesoret. Mos përdorni produkte gërryese, sfungjerë, solucione, objekte me tehe të mprehta apo metalike.
- Ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim kur përdorni një spërkatës furre.

Pastrimi pirolitik

- Lexoni të gjitha udhëzimet për pastrimin pirolitik
- Para se të kryeni pastrimin pirolitik dhe të bëni ngrohjen paraprake, hiqni nga hapësira e brendshme e furrës:
 - çdo mbetje të tepërt ushqimore, vaj apo yndyrë të derdhur / depozituar.
 - çdo objekt të lëvizshëm (duke përfshirë raftet, mbajtëset e anës, etj. që kanë ardhur me produktin)

veçanërisht çdo tenxhere, tigan, tavë, takëme etj., që nuk ngjisin.

- Mbajini fëmijët larg gjatë pastrimit pirolitik, pasi pajisja nxehet shumë dhe lëshon ajër të nxehtë nga vrimat e përparme të ajrimit.
- Pastrimi pirolitik çliron tym nga mbetjet e gatimit dhe materialet e pajisjes. Siguroni ajrim të mirë gjatë dhe pas parangrohjes fillestare dhe pastrimit pirolitik.
- Mos derdhni apo hidhni ujë në derën e furrës gjatë dhe pas pastrimit pirolitik për të shmangur dëmtimin e paneleve prej xhami.
- Tymet nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme shëndetësore.
- Mbajini kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe fazës fillestare të parangrohjes. Kafshët shtëpiake të vogla (sidomos zogj dhe zvarranikë) mund të jenë shumë të ndjeshëm ndaj ndryshimeve të temperaturës dhe avujve të nxjerrë.

- Sipërfaqet jongjtitëse në tenxhere, tiganë, tava dhe enë kuzhine mund të dëmtohen nga pastrimi pirolitik me temperaturë të lartë dhe mund të lëshojnë tymra të dëmshëm në nivel të ulët.

Gatimi me avull

- Avulli i çliruar mund të shkaktojë djegie:
 - Mos e hapni derën e pajisjes gjatë gatimit me avull.
 - Hapeni derën e pajisjes me kujdes pas gatimit me avull.

2.5 Hedhja

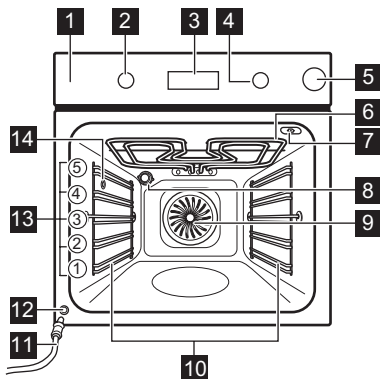
⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

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

3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Ekran
- 4 Çelësi i kontrollit
- 5 Depozita e ujit
- 6 Elementi i ngrohjes
- 7 Priza e sensorit të ushqimit
- 8 Llamba
- 9 Ventilimi
- 10 Mbështetëse rafti, e largueshme
- 11 Tubi i shkarkimit
- 12 Valvula e daljes së ujit
- 13 Nivelet e furrës
- 14 Dalja e avullit

3.2 Paneli i kontrollit

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

Treguesit e ekranit

	Pajisja është e kyçur.
	Nënmenuja: Gatim i asistuar.

	Nënmenuja: Pastrimi.
	Nënmenuja: Cilësimet
	Nxehje e shpejtë është i aktivizuar.
	Depozita e ujit është bosh. Rimbushni depozitën.
	Depozita e ujit është gjysmë e mbushur.
	Depozita e ujit është plot.
	Gatimi me avull është aktivizuar.
	Sensori i temperaturës është i aktivizuar.
	Kujtuesi i minutave është i aktivizuar.
	Koha e gatimit është i aktivizuar.
	Fillimi i Shtyrjes së programit është i aktivizuar.

	Kohëmatësi me rritje është i aktivizuar.
	Wi-Fi është i aktivizuar.
	Funksionimi në distancë është i aktivizuar.
	Shiriti i ecurisë - tregon vizualisht kur pajisja arrin temperaturën e caktuar ose kur përfundon koha e gatimit.

Për të ndezur pajisjen:

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

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

4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

4.1 Caktimi i kohës

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

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

4.2 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

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

4.3 Lidhja me valë

Për të lidhur pajisjen ju nevojitet:

- Rrjet me valë me lidhje në internet.
 - Pajisje portative e lidhur në të njëjtin rrjetin me valë.
1. Për të shkarkuar aplikacionin, skanoni kodin QR që ndodhet në kapakun e pasmë të manualit të përdoruesit. Gjithashtu mund ta shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
 2. Ndiqni udhëzimet e hyrjes në aplikacion.
 3. Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit për të zgjedhur
 4. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur / Wi-Fi. Ndizeni ose fikeni. Referojuni Përdorimi i përditshëm, Ndryshimi: Cilësimet..

Wi-Fi është i ndezur si opsion i paracaktuar. Shikoni Efikasitet energjie, Këshilla për kursimin e energjisë.

❗ Për arsye sigurie, funksionimi në distancë fiket automatikisht pas 24 orë. Përsëriteni paraqitjen, nëse është e nevojshme.

Frekuenca	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokolli	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Fuqia maksimale	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Moduli Wi-Fi	NIUS-50

4.4 Licencat e softuerit

Softueri në këtë produkt përmban komponentë që bazohen në softuer falas dhe me burim të hapur. Electrolux i njeh kontributet e komuniteteve të softuerit të hapur dhe të robotikës në projektin e zhvillimit.

Për të aksesuar kodin burimor të këtyre komponentëve të softuerit falas dhe me burim të hapur, kushtet e licencës së të cilëve kërkojnë publikimin dhe për të parë informacionin e plotë mbi të drejtat e autorit dhe kushtet përkatëse të licencës, vizitoni: <http://electrolux.opensource.repository.com> (folder NIUS).

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

5.1 Funksionet e gatimit

	Ventilator i plotë: Pjekja e njëtrajtshme, butësia, tharja
	Gatim tradicional: Pjekje tradicionale
	Lagështi e ulët (funksioni i avullit): Mish, shpendë, gatime të furrës, tava
	Ushqime të ngrira: Patate të skuqura, patate me feta të mëdha, role pranvere
	Funksioni i picës (funksioni i avullit deri në 230°C): Pjekja e picave
	Nxehtësia e poshtme: Pjekja e ëmbëlsirave
	Pjekje ventiluese me lagështirë: Pjekja
	Skara: Thekje, pjekje në skarë
	Pjekje turbo në skarë: Pjekja e mishit, skuqja

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

5.2 Cilësimi: Funksionet e nxehjes

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

5.3 Kohëmatësi

1. Rrotulloni butonat për të zgjedhur funksionin e gatimit dhe për të vendosur temperaturën, nëse është nevoja.

2. Shtypni derisa në ekran të shfaqet funksioni i dëshiruar i kohëmatësit:

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

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

Fillimi i Shtyrjes së programit: Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit. Kur mbaron kohëmatësi, bie sinjali dhe gatimi ndalet.

3. Rrotulloni diskun e komandimit për të vendosur kohën.

4. Shtypni OK.

5. Kur koha të mbarojë, shtypni OK dhe rrotullojini butonat në pozicionin e fikjes, nëse është nevoja.

5.4 Gatimi me avull

1. Shtypni depozitën e ujit për ta hapur.
2. Mbushni depozitën e ujit me ujë të ftohtë çezme deri në nivelin maksimal. Mos përdorni lëngje të tjera.

Sigurohuni që të mos e tejkaloni kapacitetin maksimal të sistemit të avullit (afërsisht 350ml kur është bosh). Nëse depozita është plot, në ekran shfaqet simboli dhe bie sinjali.

3. Shtypni depozitën e ujit në pozicionin e saj fillestar.

4. Mund ta caktoni gatimin me avull në dy mënyra:
 - Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit për të zgjedhur  dhe rrotulloni butonin e kontrollit për të vendosur temperaturën.
 - Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit në  dhe rrotulloni butonin e kontrollit për të zgjedhur . Shtypni OK. Rrotulloni butonin e kontrollit për të zgjedhur një funksion (S1 - S...) dhe nëse është nevoja, vendosni temperaturën. Shtypni dy herë butonin OK.
5. Parangrohni pajisjen përpara se të fusni ushqimin. Mbushni depozitën e ujit gjatë gatimit nëse treguesi i depozitës së ujit tregon se depozita është bosh.
6. Kur gatimi të ketë mbaruar, rrotulloni butonin e funksioneve të gatimit në pozicionin e fikjes për të fikur pajisjen. Hapni derën me kujdes. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.
7. Zbrazni gjithmonë depozitën e ujit pas çdo gatimi me avull për të parandaluar grumbullimin e gëlqeres dhe për të shmangur avaritë, siç është derdhja e ujit nga dalja e avullit. Prisni të paktën 60min para zbrazjes.

Nënmenuja: Gatimi me avull

	Funkzioni	Përshkrimi
S1	AirFry Plus	Kombinon avullin dhe skuqjen në ajër për vakte krokante, të lëngshme dhe më të shëndetshme.
S2	Rikrijim avulli	Ky funksion i ngroh ushqimet e mbetura lehtë me avull (110–130°C - ngrohje me lagështirë, 130–200°C - ngrohje më krokante).
S3	Pjekja e bukës	Për të pjekur bukë.

5.5 Zbrazja e depozitës së ujit

Treguesi i rezervuarit të ujit

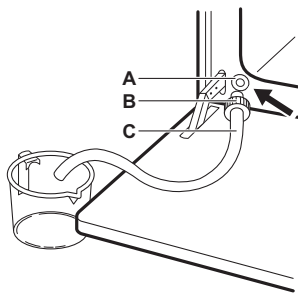
	Depozita është plot.
	Depozita është gjysmë e mbushur.

Treguesi i rezervuarit të ujit



Depozita është bosh. Rimbushni depozitën.

1. Fikeni pajisjen dhe sigurohuni që të jetë e ftohtë.
2. Lidhni tubin e shkarkimit **C** në valvulën e shkarkimit **A** përmes bashkuesit **B**.



3. Mbani fundin e tubit nën nivelin e **A** dhe shtypni **B** disa herë për të mbledhur ujin e mbetur.
4. Shkëpusni **C** dhe **B**, dhe thani brendësinë e furrës me një sfungjer të butë.

5.6 Menyja

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

1. Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit në .

Ekran tregon , , , .

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

5.7 Cilësimi: Gatim i asistuar

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

1. Rrotulloni butonin për funksionet e ngrohjes në .
2. Rrotulloni butonin e kontrollit dhe zgjedhur . Shtypni OK.
3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur një gatim (P1 - P...). Shtypni OK.

4. Vendosni ushqimin brenda pajisjes. Shtypni **OK**.
5. Kur funksioni mbaron, kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.

Nënmenuja: Gatim i asistuar

Legjenda	
	Duhet lidhur sensori i ushqimit për të përdorur funksionin. Referojuni Sensori i temperaturës.
	Mbushni me ujë sirtarin e ujit për gatim me avull.
	Ngrohni pajisjen përpara se të filloni gatimin.
	Niveli i raftit. Referojuni Përshkrimi i produktit.

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

P1	Biftek lope, i gatuar pak	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm i trashë
P2	Biftek lope, i gatuar mesatarisht	  2 ; tavë pjekjeje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P3	Biftek lope, i gatuar mirë	
P4	Biftek, i gatuar mesatarisht, 180 - 220 g për pjesë; 3 cm i trashë	   3 ; tavë pjekjeje mbi skarë teli Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P5	Rosto viçi / i zier (brinjë, pjesa e trashë e kofshës), 1.5 - 2 kg	  2 ; tavë pjekjeje mbi skarë teli Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje.
P6	Biftek lope, i gatuar pak¹⁾	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm i trashë
P7	Biftek lope, i gatuar mesatarisht¹⁾	  2 ; tavë pjekjeje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P8	Biftek lope, i gatuar mirë¹⁾	

P9	Fileto mish lope, e gatuar pak¹⁾	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm i trashë
P10	Fileto mish lope, e gatuar mesatarisht¹⁾	  2 ; tavë pjekjeje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P11	Fileto mish lope, e gatuar¹⁾	
P12	Rosto viçi (p.sh. shpatull), 0.8 - 1.5 kg; 4 cm e trashë	  2 ; tavë pjekjeje mbi skarë teli Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.
P13	Mish derri qafë ose shpatull, 1.5 - 2 kg	  1 ; tavë pjekjeje mbi skarë teli Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P14	Derr i tkurrur, 1.5 - 2 kg¹⁾	  2 ; tavë pjekjeje 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 i trashë	  2 ; tavë pjekjeje mbi skarë teli Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P16	Brinjë derri, 2 - 3 kg; përdor të pagatuar, 2 - 3 cm të trasha	 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 të trasha	  2 ; tavë pjekjeje mbi tavë pjekjeje Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P18	Pulë e plotë, 1 - 1.5 kg; e freskët	  2 ; kaserolë mbi tavë pjekjeje Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P19	Gjysmë pule, 0.5 - 0.8 kg	  3 ; tavë pjekjeje

P20	   2; kaserolë mbi skarë teli Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.
P21	Kofshë pule, të freskëta   3; tavë pjekjeje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatujini më gjatë.
P22	Rosë, e plotë, 2 - 3 kg   2; tavë pjekjeje mbi skarë teli Vendoseni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.
P23	Patë, e plotë, 4 - 5 kg   2; tigan i thellë Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.
P24	Qofte, 1 kg   2; skarë teli
P25	Peshk i plotë, në skarë, 0.5 - 1 kg për peshk   2; tavë pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë, erëza dhe barishte.
P26	Fileto peshku   3; kaserolë mbi skarë teli
P27	Cheesecake  2; Ø 28 cm tavë formuese mbi skarë teli
P28	Kek me mollë  3; tavë pjekjeje
P29	Tartë me mollë  2; formë byreku në skarën e telit
P30	Ëmbëlsirë me mollë  1; Ø 22 cm formë byreku në skarë teli
P31	Brownies, 2 kg me brumë  3; tigan i thellë
P32	Kekë të vegjël  3; tavë për kekë të vegjël mbi skarë teli
P33	Kek i plotë  2; tavë buke mbi skarë teli

P34	Patate të pjekura, 1 kg  2; tavë pjekjeje Vendosni patatët e plota me lëkurë.
P35	Patate në copa të trasha, 1 kg  3; tavë pjekjeje me letër furre Pritini patatët në copa.
P36	Perime miks në zgarë, 1 - 1.5 kg  3; tavë pjekjeje me letër furre Pritini perimet në copa.
P37	Kroketa, të ngrira, 0.5 kg  3; tavë pjekjeje
P38	Patate të holla, të ngrira, 0.75 kg  3; tavë pjekjeje
P39	Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash, 1 - 1.5 kg   1; kaserolë mbi skarë teli
P40	Patate gratin (patate të pagatuara), 1 - 1.5 kg   1; kaserolë mbi skarë teli Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.
P41	Picë e freskët, e hollë   2; tavë pjekjeje me letër furre
P42	Picë e freskët, e trashë   2; tepsi pjekjeje shtruar me letër furre
P43	Lakror   2; kallëp gatimi në skarë teli
P44	Bagetë / Çabatë / Bukë e bardhë, 0.8 kg   2; tavë pjekjeje me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.
P45	Drithë të plotë / Thekër / Bukë e zezë, 1 kg   2; tavë pjekjeje me letër furre / tavë buke mbi skarë teli

1) Gatim me temperaturë të ulët.

5.8 Ndryshimi: Cilësimet

- Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtës për të zgjedhur .
- Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur . Shtypni OK.

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

Nënmenuja: Cilësimet

	Cilësim	Vlera
01	Ora Ditore	Ndrysho
02	Drita e ekranit	1 - 5
03	Tingujt e butonave	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Tingulli i fikur
04	Volumi i ziles	1 - 4
05	Sensori i temperaturës Veprimi	1 - Alarm dhe stop, 2 - Alarm
06	Kohëmatësi me rritje	Ndez / Fik
07	Të lehta	Ndez / Fik
08	Nxehje e shpejtë	Ndez / Fik
09	Kujtuesi Për Pastrimin	Ndez / Fik
10	Wi-Fi	Ndez / Fik
11	Veprimi automatik në distancë	Ndez / Fik
12	Harroje rrjetin	Po / Jo
13	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468
14	Versioni i softuerit	Kontrolli
15	Rivendos të gjitha cilësimet	Po / Jo

5.9 Lock

Ky funksion parandalon një ndryshim aksidental të funksionit të pajisjes.

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

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

 **OK** - shtypni e mbani për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.

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

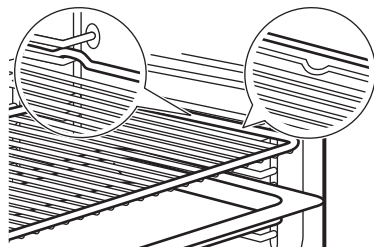
5.10 Aksesorët



Aksesorët në dispozicion në varësi të modelit. Skanoni kodin QR për të kontrolluar se si të përdorni aksesorët e dhënë me pajisjen tuaj. Mund të porosisni veçmas aksesorë opsionalë. Për më

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

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



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

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

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

5.11 Sensori i temperaturës

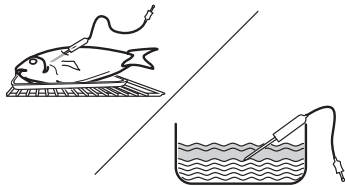
Mat temperaturën brenda ushqimit.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura e furrës. Duhet të jetë të paktën 25°C më e lartë se temperatura e sensorit të ushqimit.
-  - temperatura e sensorit të ushqimit.

1. Vendosni një funksion gatimi dhe temperaturën e furrës.

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



3. Fusni sensorin e ushqimit në prizën që ndodhet brenda pajisjes. Referojuni Përshkrimi i produktit. Ekranin tregon

temperaturën aktuale të sensorit të ushqimit.

4. Rrotulloni butonin e kontrollit për të vendosur temperaturën e sensorit të ushqimit. Shtypni OK.
5. Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali. Shtypni një simbol çfarëdo për të ndaluar sinjalin. Kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.

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

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

6. UDHËZIME DHE KËSHILLA

6.1 Rekomandimet e gatimit

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

Simbolet e përdorura në tabela:

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

6.2 Pjekje ventiluese me lagështirë

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

	°C			
Role të ëmbla, 16 copë	180	2	20 - 30	1)
Simite, 9 copë	180	2	30 - 40	1)
Picë, e ngrirë, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)

	°C			
Role biskotash	170	2	25 - 35	1)
Kekë Brownie	175	3	25 - 30	1)
Sufle, 6 copë	200	3	25 - 30	3)
Bazë pudingut pandispanje	180	2	15 - 25	4)
Sandviç Viktoria	170	2	40 - 50	5)
Peshk i zier, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Peshk i plotë, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fileta peshku, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Mish i zier, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Biskota, 16 copë	180	2	20 - 30	1)
Amareta, 24 copë	180	2	25 - 35	1)
Kek me kupa, 12 copë	170	2	30 - 40	1)
Pasta me kripë, 20 copë	180	2	25 - 30	1)
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	150	2	25 - 35	1)
Tarta të vogla, 8 copë	170	2	20 - 30	1)
Perime, të ziera, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)

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

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

6.3 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas IEC 60350-1.

		°C		
Kekë të vegjël, 20 për tepsitë				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 dhe 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm				

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

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

7. KUJDESI DHE PASTRIMI

7.1 Shënime për pastrimin

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

7.2 Heqja e mbajtëseve të rafteve

- Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
- Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.
- Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.

- Ktheni mbështetëset e rafteve prapa në pozicionin fillestar. Përsëritni hapat në rend të kundërt.

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

7.3 Pastrimi piroilitik

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

Nëse ka pajisje të tjera të instaluar në të njëjtën ndarje, mos i përdorni njëkohësisht me këtë funksion. Mund të shkaktojë dëmtime në furrë ose dollap.

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

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

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

- Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur programin e pastrimit dhe shtypni OK.
- Shtypni OK për të filluar pastrimin.
Kur nis pastrimi, dera e pajisjes kycet dhe llamba fiket. Mos e nisni funksionin nëse nuk e keni mbyllur plotësisht derën e furrës. Derisa të zhblokohet dera, në ekran shfaqet .
- Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e çaktivizimit.
- Prisni derisa pajisja të ftohet dhe dera të shkyçet. Pastrojeni brendësinë e furrës me leckë të butë dhe ujë.

7.4 Kujtuesi Për Pastrimin

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

7.5 Pastrim me avull

Kjo procedurë pastrimi përdor avull për të hequr yndyrën e mbetur dhe grimcat e ushqimit nga pajisja.

- Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
- Hiqni të gjithë aksesorët.
- Pastroni pjesën e brendshme të furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me një leckë të butë të thatë.
- Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit në për të hyrë te Menuja.
- Rrotulloni butonin e kontrollit për të zgjedhur dhe shtypni OK.
- Rrotulloni butonin e kontrollit në C4.

- Mbushni depozitën e ujit me ujë të ftohtë çezme deri në nivelin maksimal (deri në 350ml).

- Shtypni OK. Kur fillon pastrimi, llamba fiket.

Kohëzgjatja: 30 min

Kur pastrimi përfundon, bie sinjali akustik. Pajisja fiket.

- Prisni derisa pajisja të jetë e ftohtë. Thajeni ujin me një leckë të butë.

7.6 Pastrimi i depozitës së ujit.

Kjo procedurë pastrimi largon dhe parandalon grumbullimin e çmërsit në sistemin e avullit.

- Zbrazi depozitën e ujit. Referojuni Përdorimi i përditshëm, Zbrazia e depozitës së ujit.
- Hidhni 250 ml zhgëlqeruesi të lëngët të rekomanduar nga prodhuesi në depozitën e ujit.
- Prisni për 60 min. Zbrazi depozitën e ujit.
- Hidhni 350 ml ujë në depozitën e ujit për të shpëlarë depozitën. Zbrazi depozitën e ujit.
- Pastroni tubin e shkarkimit me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë.

Shpeshësia e zhgëlqerimit varet nga fortësia e ujit dhe frekuenca e gatimit me avull.

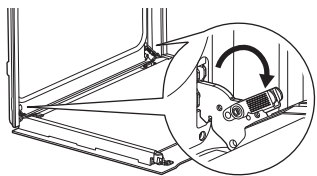
Kontakti furnizuesin tuaj të ujit për të kontrolluar nivelin e fortësisë së ujit.

Fortësia e ujit (°fH)	Përdorimi i avullit	Pastroni depozitën e ujit çdo (muaj):
0 - 15 (i butë deri në mesatar)	Shpesh (≥1 herë/javë)	12
	Rrallë (≤1 herë/muaj)	24
≥16 (e vështirë deri shumë e vështirë)	Shpesh (≥1 herë/javë)	6
	Rrallë (≤1 herë/muaj)	12

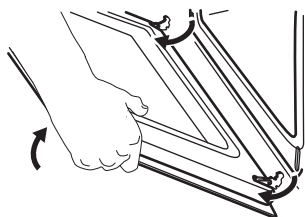
7.7 Heqja dhe instalimi i derës

Mund të hiqni derën e furrës dhe panelet e brendshme prej xhami për t'i pastruar. Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

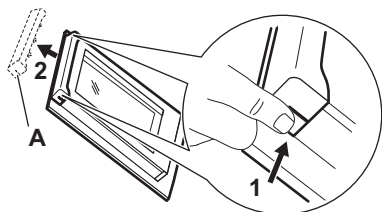
- Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.
- Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



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

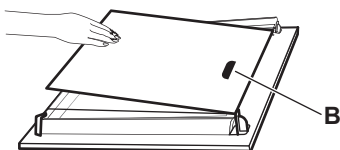


4. Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.
5. Mbajeni kornizën e derës **A** në skajin e sipërm të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të liruar guarnicionin me kërcitje.



6. Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.
7. Mbani panelet prej xhami të derës nga cepat e sipërm njëri pas tjetrit dhe

tërhiqini nga sipër për t'i nxjerrë nga vendi. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.



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

Sigurohuni që t'i rivendosni panelet e xhamit sipas rradhës së duhur. Kontrolloni për simbolin / printimin në anën e panelit të xhamit. Zona e printimit **B** (nëse ka) duhet të jetë e kthyer nga pjesa e brendshme e furrës. Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

7.8 Ndërrimi i llambës

Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik dhe prisni derisa të ftohet.

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

Llamba e pasme

1. Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.
2. Pastroni kapakun prej xhami.
3. Zëvendësoni llambushkën.
4. Instaloni kapakun prej xhami.

8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

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

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

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

Pajisja nuk nxehet.

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

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

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

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

Ka rrjedhje uji nga dalja e avullit. - Ka shumë ujë në depozitën e ujit. Referojuni Përdorimi i përditshëm, Zbrazja e depozitës së ujit.

Treguesi i zbrazëtisë së depozitës së ujit është ndezur. - Nuk ka ujë në depozitë. Mbushni depozitën e ujit. Nëse treguesi është ende i ndezur, shihni Kujdesi dhe pastrimi, Pastrimi i depozitës së ujit.

Gatimi me avull nuk funksionon. - Ka mbetje çmërsi në hapjen e daljes së avullit - Pastrimi i depozitës së ujit (shihni Kujdesi dhe pastrimi) ose nëse nuk ka ujë në depozitë - mbushni depozitën e ujit.

Duhen më shumë se tri minuta për të zbrazur depozitën e ujit ose uji rrjedh nga hapja e daljes së avullit. - Ka mbetje çmërsi në depozitën e ujit. Shihni Kujdesi dhe pastrimi, Pastrimi i depozitës së ujit.

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

Err C2 - Fusni plotësisht Sensori i temperaturës në prizë.

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

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

9. EFIKASITET ENERGJIE

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

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	COP840B 949284711 EOC6P67WX 949284701 OOP848NB 949284712 Y6POC67WH 949284710
Indeksi i Efikasitetit të Energjisë	61.2
Kategoria e efikasitetit energjetik	A++
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.52 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	72 l
Lloji i furrës	Furrë e integruar

Sasi	COP840B	34.0 kg
	EOC6P67WX	31.7 kg
	OOP848NB	34.6 kg
	Y6POC67WH	33.4 kg

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-1.

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

Konsumi i energjisë në gatishmëri	0.8 W
Konsumi i energjisë në gatishmëri në rrjet	2.0 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	20 min

Pajisja e testuar sipas: EN 50564, EN 63474.

Për udhëzime sesi të aktivizoni dhe çaktivizoni lidhjen e rrjetit me valë, referojuni Përpara përdorimit të parë.

9.3 Këshilla për kursimin e energjisë

- Mbajeni derën të mbyllur gjatë gatimit dhe shmangni hapjen e saj shpesh.
- Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.
- Përdorni enë metalike ose të errëta, joreflektive.
- Anashkaloni ngrohjen paraprake nëse nuk është e nevojshme.

- Minimizoni pushimet midis pjekjes së disa ushqimeve.
- Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji (vetëm modele të caktuara).
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë. Ulni temperaturën e pajisjes në minimum 3–10min para përfundimit të gatimit.
- Fikeni llambën gjatë gatimit nëse nuk është e nevojshme.
- Pjekje ventiluese me lagështirë (vetëm modele të zgjedhura) - ky funksion është përdorur për të përmbushur kërkesat e klasës së efikasitetit të energjisë dhe të ekoprojektimit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testet sipas: IEC/EN 60350-1. Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë. Kur përdorni këtë funksion, llamba fiket automatikisht. Në disa modele kërkon 30 sek.
- Kur është e mundur, fikeni Wi-Fi për të kursyer energji. Referojuni Përpara përdorimit të parë.
- Fikje automatike - për arsye sigurie, nëse funksioni i gatimit është aktiv dhe nuk ndryshohen cilësime, pajisja do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar. Për të operuar një funksion gatimi më gjatë, vendosni kohën e gatimit. Fikja automatike nuk zbatohet me funksionin Fillimi i Shtyrjes së programit apo kur llamba është e ndezur.
 - 12.5 o: 30-115 °C
 - 8.5 o: 120-195 °C
 - 5.5 o: 200-245 °C
 - 3 o: 250 - maksimumi °C

10. SHQETËSIME MJEDISORE

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

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

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	36	6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	46
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	38	7. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	48
3. VÖRULÝSING.....	40	8. BILANALEIT.....	50
4. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	41	9. ORKUNÝTNI.....	50
5. DAGLEG NOTKUN.....	42	10. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ.....	51

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar

fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið og fartæki með smáforritinu.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum frá meðan á notkun stendur og meðan tækið kólnar.
- Kveiktu á barnalæsingunni ef hún er í boði.
- Börn mega ekki þrifa eða annast viðhald á tækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.

- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagnsinnstungu áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúran skemmist skal framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð hans eða hæfir aðilar skipta henni út til að koma í veg fyrir rafmagnshættu.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun

stendur. Gæta ætti varúðar þegar hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.

- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Notaðu aðeins þann matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Fyrir hitahreinsun skaltu fjarlægja alla aukahluti og allt sem er inni í rými heimilistækisins.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Installation

ÁDVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu uppsetningarleiðbeiningunum sem eru á vefsíðu okkar.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært til, vegna þess að það er þungt. Notaðu öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir allar uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en tækið er sett upp skaltu ganga úr skugga um að það standi slétt og að hurðin opnist án hindrana.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

2.2 Rafmagnstenging

ÁDVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Gakktu úr skugga um að upplýsingar á merkiplötunni séu í samræmi við rafmagnsgildi rafmagnsnetins.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt. Notaðu alltaf rétt uppsettar einangraðar innstungur.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gættu þess að rafmagnstengill og snúra skemmist ekki. Ef skipta þarf um varahlut skal það gert af viðurkenndri þjónustumiðstöð okkar.
- Láttu rafmagnssnúrur ekki snerta hurð tækisins eða svæðið undir henni, sérstaklega þegar tækið er í notkun eða hurðin er heit.
- Raflostvörn á straumvirkum og einangruðum hlutum skal festa tryggilega og hún má ekki vera fjarlægjanleg án verkfæra.

- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarferlisins. Gakktu úr skugga um að auðvelt sé að komast að rafmagnstenglinum eftir uppsetningu.
- Ef aðalrafmagnstengið er laust skaltu ekki stínga í samband.
- Ekki aftengja tækið með því að toga í rafmagnssnúruna. Taktu alltaf í innstunguna sjálfa.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem gerir þér kleift að rjúfa straum til heimilistækisins frá innstungum við alla póla með að minnsta kosti 3 mm snertibil.
- Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

Tegundir kapla sem hægt er að nota fyrir uppsetningu eða endurnýjun í Evrópu:

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

Fyrir þann hluta vírsins vísast til heildarorkunnar á upplýsingaspjaldinu. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

Heildarafi (W)	Hluti vírsins (mm ²)
hámark 1,380	3x0.75
hámark 2,300	3x1
hámark 3,680	3x1.5

Jarðtengingin (grænn / gulur vír) verður að vera 2 cm lengri en brúni fasavírin og blái hlutlausí vírin.

2.3 Notkun

ÁDVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gakktu úr skugga um að loftræstigötin séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.

- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Gættu varúðar þegar hurð tækisins er opnuð meðan á notkun stendur, þar sem heitt loft og eldfim efni úr áfengisinnihaldsefnum geta sloppið út.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það kemst í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Gættu þess að neistar og opnir eldar komist ekki nærri tækinu þegar hurðin er opin.
- Notaðu einungis viðurkennt gler og krukkr til niðursuðu.
- Ekki geyma eldfimar vörur nálægt tækinu.
- Deildu ekki Wi-Fi aðgangsröðinu þínu.

⚠ **ADVÖRUN!**

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhuðinni:
 - ekki setja eldföst mót eða hluti beint á botn ofnsins.
 - ekki setja álpappír beint á botn ofnsins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - Ekki skilja eftir rök ílát eða mat í heimilistækinu eftir eldun.
 - farðu varlega þegar þú fjarlægir eða setur aukahluti í heimilistækið.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpt form fyrir blautar kökur, þar sem ávaxtasafi getur valdið varanlegum blettum.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef tækið er sett upp bak við skápahurð má ekki loka hurðinni meðan á notkun stendur eða fyrr en tækið hefur kólnað alveg, til að koma í veg fyrir skemmdir af völdum hita og raka.
- Varðandi ljós inni í þessari vöru og varaljós sem eru seld sér: Þessum ljósum er ætlað að þola ófgafullar aðstæður í heimilistækjum á borð við hitastig, titring, raka eða er ætlað að senda upplýsingar um notkunarástand tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.

- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilyngingu.
- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið. Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

2.4 Umhirða og hreinsun

⚠ **ADVÖRUN!**

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Slökkktu á og taktu heimilistækið úr sambandi áður en farið er í viðhald.
- Gakktu úr skugga um að tækið sé kalt til að forðast að gler brotni. Ef glerplötur hurðarinnar skemmast skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að láta skipta um þær.
- Farðu varlega þegar þú fjarlægir hurðina af heimilistækinu, hún er þung.
- Hreinsaðu og þurrkaðu heimilistækið, holrými þess og fylgihluti eftir notkun til að forðast tæringu og raka- eða yfirborðsskemmdir.
- Leitaðu reglulega að merkjum um slit á tækinu sem gera það óhentugt fyrir matarsnertingu, til að mynda sprungur, blöðrur, flögnun, rýrnun, klístur, tæringu eða aðrar sjáanlegar breytingar í áferð eða útliti. Farðu eftir leiðbeiningum er varða hreinsun og umhirðu til að koma í veg fyrir slit.
- Hreinsaðu heimilistækið og fylgihluti eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Fylgdu öryggisleiðbeiningum á umbúðum þegar notaður er ofnspray.

Hreinsun með eldglæðingu

- Lestu leiðbeiningar fyrir hreinsun með eldglæðingu vandlega
- Áður en hreinsun með eldglæðingu fer fram og forhitun fer í gang skaltu fjarlægja úr ofnrýminu:
 - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
 - alla hluti sem hægt er að losa (þ.m.t. plötur, plötubera í hliðum o.s.frv. sem fylgja heimilistækinu), sérstaklega alla viðloðunarfría potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.

- Haltu börnum frá heimilistækinu meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur, þar sem það verður mjög heitt og heitt loft sleppur út um framloftopið.
- Hreinsun með eldglæðingu losar gastegundir úr matarleifum og efnum í heimilistækinu. Tryggja skal góða loftræstingu meðan á forhitun stendur og eftir hreinsun með eldglæðingu.
- Skvettu ekki né heldur settu vatn á ofnhurðina á meðan hreinsun með eldglæðingu stendur eða eftir hana til að forðast skemmdir á glerplötunum.
- Gufur sem koma frá öllum ofnum með eldglæðingu / matarleifum eru ekki skaðlegar mönnum, þ.m.t. börnum eða einstaklingum með undirbyggjandi sjúkdóma.
- Haltu gældýrum frá heimilistækinu á meðan hreinsun með eldglæðingu og forhitun stendur yfir. Lítil gældýr (sérstaklega fuglar og skriðdýr) geta verið mjög viðkvæm fyrir breytingum á hitastigi og uppgufun.

- Non-stick yfirborð á pottum, pönnum, bökunarplötum og áhöldum geta skemmst í háhitahreinsun með eldglæðingu og losað lítilsháttar skaðlegar gufur.

Gufueldun

- Gufa sem losnar getur valdið bruna:
 - Ekki opna hurð tækisins þegar verið er að elda með gufu.
 - Opnaðu hurð heimilistækisins varlega eftir notkun aðgerðarinnar.

2.5 Förgun

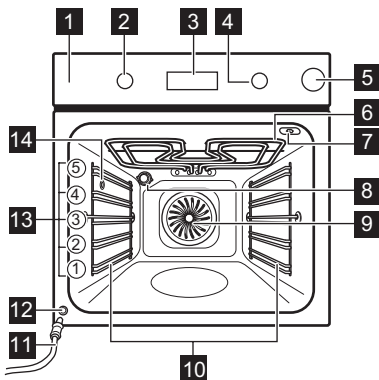
⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Taktu heimilistækið úr sambandi, klipptu síðan rafmagnssnúruna og fargaðu henni.

3. VÖRULÝSING

3.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
- 3 Skjár
- 4 Stjórnhnúður
- 5 Vatnstankur
- 6 Hitunareining
- 7 Innstunga fyrir matvælskjöfnara
- 8 Ljós
- 9 Vifta

- 10 Hillubera má fjarlægja
- 11 Afrennslisrör
- 12 Úttaksloki vatns
- 13 Hillustöður
- 14 Gufuúttak

3.2 Stjórnborð

	Ýttu á til að stilla tímastilliaðgerðir.
	Ýttu á og haltu inni til að stilla á aðgerðina: Hröð upphitun.
	Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á ljósi heimilistækisins.
	Ýttu á til að stilla kjarnahitastigið með: Kjöthitamelir
OK	Ýttu á til að staðfesta val þitt.

Skjávísar

	Heimilistækið er læst.
	Undirvalmynd: Eldunaraðstoð.
	Undirvalmynd: Hreinsun.

	Undirvalmynd: Stillingar
	Hröð upphitun er virkjað.
	Vatnstankurinn er tómur. Fylltu á tankinn.
	Vatnstankurinn er hálffullur.
	Vatnstankurinn er fullur.
	Gufueldun er virkjuð.
	Kjöthitamælir er virkjað.
	Mínútumælir er virkjað.
	Eldunartími er virkjað.
	Seinkun á ræsingu er virkjað.

	Upteljari er virkjað.
	Wi-Fi er virkjað.
	Fjarstýring er virkjað.
	Framvindustika - sýnir sjónrænt hvenær heimilistækið nær settu hitastigi eða hvenær eldunartímanum lýkur.

Til að kveikja á heimilistækinu:

1. Ýttu á hnúðana. Hægt er að draga takkana út (aðeins á sumum gerðum).
2. Snúðu hnúðnum sem stillir hitann til að velja hitunaraðgerð.
3. Snúðu stýrihnúðnum til að breyta stillingunni.

Til að slökka á heimilistækinu: snúðu hitastillingar hnúðnum í Slökkt stöðuna **0**.

4. FYRIR FYRSTU NOTKUN

4.1 tíminn stilltur

Eftir fyrstu tengingu við rafmagn skaltu bíða þar til skjáinn sýnir: **"00:00"** eða **"12:00"** (fer eftir gerðinni).

1. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla tímann.
2. Ýttu á OK.

4.2 Forhitun og hreinsun

1. Forhitaðu heimilistækið, án innihalds, til að fjarlægja lykt. Loftræstu herbergið.
2. Fjarlægðu alla fylgihluti og lausa hillubera.
3. Stillið hverja aðgerð á hámarkshita og látið tækið keyra í tilgreindan tíma:  1 klst,  15 mín,  15 mín. Sjá Dagleg notkun.
4. Slökktu á ofninum og láttu hann kólna.
5. Notaðu trefjahlút með volgu vatni og mildu hreinsiefni. Fjarlægðu fylgihluti og lausa hillubera.

4.3 Þráðlaus tenging

Til að tengja heimilistækið þarftu:

- Þráðlaust netkerfi með nettengingu.
- Fartæki sem er tengt við sama þráðlausa netkerfið.

1. Til að hlaða niður appinu skaltu skanna QR-kóðann sem finna má aftan á notandahandbókinni. Þú getur líka halað niður appinu beint úr App store.
2. Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.
3. Snúðu hnappnum fyrir eldunaraðgerðir til að velja .
4. Snúðu stjórnhnappnum til að velja  / Wi-Fi. Kveiktu eða slökktu á því. Sjá Dagleg notkun, Breyting á: Stillingar.

Wi-Fi er kveikt á sjálfkrafa á. Sjá Orkunýtni, Ráð til orkusparnaðar.

 Af öryggisástæðum slokknar sjálfkrafa á fjarstýringu eftir 24 klst. Endurtaktu innsetningarferlið ef þörf krefur.

Tíðni	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Samskipta-reglur	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Hámarksrafor-ka	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Þráðlaust net - eining	NIUS-50

4.4 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í þessari vöru inniheldur einingar sem byggja á frjálsum og opnum hugbúnaði. Electrolux viðurkennir framlag samfélaga um opinn hugbúnað og vélmennatækni til þróunarverkefnisins.

Til að nálgast frumkóða gjaldfrjálsra og opinna hugbúnaðareininga, sem samkvæmt leyfisskilmálum ber að birta, og til að sjá allar upplýsingar um höfundarrétt og viðeigandi leyfi skaltu skoðaðu: <http://electrolux.open-software-repository.com> (mappa NIUS).

5. DAGLEG NOTKUN

5.1 Eldunaraðgerðir

	Eldun með hefðbundnum blæstri: Jöfn bakstur, meyrnun, þurrkun
	Hefðbundin matreiðsla: Hefðbundinn bakstur
	Raki lítill (gufuaðgerð): Kjöt, fuglakjöt, ofnréttir, pottréttir
	Frosin matvæli: Franskar kartöflur, kartöflubátar, vorrúllur
	Pítsuaðgerð (gufuaðgerð upp í 230°C): Pítsubakstur
	Undirhiti: Kókubakstur
	Bökun með rökum blæstri: Bakstur
	Grill: Ristun, grillun
	Blástursgrillun: Steiking á kjöti, brúnun

Ljósið kann að slökkva á sér sjálfkrafa við hitastig undir 80°C við sumar ofnaðgerðir.

5.2 Stilling: Upphitunaraðgerðir

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja hitunaraðgerð.
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.

5.3 Tímastillir

1. Snúðu viðeigandi hnúðum til að velja eldunaraðgerð og til að stilla á rétt hitastig, ef þörf krefur.
2. Ýttu á  þangað til að skjárin sýnir rétta tímastillingu:

 **Minútumælir:** Stilltu niðurtalinguna. Hljóðmerki heyrir þegar tíminn er liðinn.

 **Eldunartími:** Stilltu niðurtalinguna. Þegar tíminn er liðinn hljómar hljóðmerkið og hitunaraðgerðin stöðvast.

 **Seinkun á ræsing:** Til að fresta ræsinguna og / eða lokum eldunar. Hljóðmerkið heyrir þegar tíminn er útrunninn og eldun lýkur.

3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla tímann.

4. Ýttu á OK.

5. Þegar tíminn er útrunninn skaltu ýta á OK og snúa hnúðnum í stöðuna SLÖKKT, ef nauðsyn krefur.

5.4 Gufueldun

1. Ýttu á vatnstankinn til að opna hann.
2. Fylltu vatngeyminn með köldu vatni upp að hámarksstiginu. Ekki nota aðra vökva.

Gakktu úr skugga um að hámarksgeta gufukerfisins (um það bil 350 ml á tónum geymi).

Ef að geymirinn er fullur birtist tákn  á skjánum og hljóðmerkið heyrir.

3. Ýttu vatnsgeyminum í upphaflega stöðu sína.
4. Þú getur stillt gufueldunina á tvo vegu:
 - Snúðu hnúðnum fyrir eldunaraðgerðir til að velja  og snúðu stýrihnúðnum til að stilla hitastigið.
 - Snúðu hnúðnum fyrir eldunaraðgerðir á  og snúðu stýrihnúðnum til að velja . Ýttu á OK. Snúðu stýrihnúðnum til að velja aðgerð (S1 að S...) og stilltu hitastigið, ef þörf er á. Ýttu á OK tvisvar.

5. Forhitaðu heimilistækið áður en þú setur matinn í ofninn. Fylltu á vatnsgeyminn á meðan eldun stendur ef að viðeigandi vísir sýnir að geymirinn er tómur.

6. Þegar eldunartímanum lýkur skaltu snúa hnúðnum fyrir eldunaraðgerðir í stöðuna SLÖKKT til að slökkva á heimilistækinu. Opnaðu hurðina varlega. Raki sem stoppur út getur valdið brunasárum.

7. Eftir hverja gufueldun skaltu ávallt tæma vatnsgeyminn til að koma í veg fyrir

uppsöfnun kalks og til að forðast bilanir, til að mynda á flæði vatns frá gufuúttakinu. Bíddu í að minnsta kosti 60 mín áður en þú tæmir geyminn.

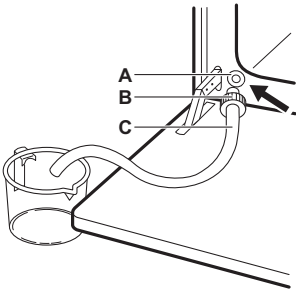
Undirvalmynd: Gufueldun

Aðgerð		Lýsing
S1	AirFry Plus	Sameinar gufu- og loftsteikingu til að elda stökkar, safaríkar og hollari máltíðir.
S2	Gufumyndandi	Þessi aðgerð hitar afgangana varlega með gufu (110–130°C - rök upphitun, 130–200°C - stökkari upphitun).
S3	Brauðbakstur	Að baka brauð.

5.5 Vatnstankurinn tæmdur

Vatnsgeymisvísir	
	Tankurinn er fullur.
	Tankurinn er hálffullur.
	Tankurinn er tómur. Fylltu á tankinn.

- 1. Slökktu á heimilistækinu og gættu þess að það sé kalt.
- 2. Tengdu frárennslisrörið **C** við úttakslokann **A** í gegnum tengilinn **B**.



- 3. Hafðu endann á rörinu fyrir neðan **A** og ýttu endurtekið á **B** til að safna saman því vatni sem eftir er.
- 4. Aftengdu **C** og **B** og þurrkaðu ofninn með mjúkum svampi.

5.6 Valmyndar

Opnaðu valmyndina til að fá aðgang að eldunaraðstoðarréttum og stillingum.

- 1. Snúðu húninum til að stilla eldunaraðgerðir á .
- Skjárinn sýnir , , , .
- 2. Snúðu stjórnhnúðnum og veldu táknid til að fara í undirvalmynd. Ýttu á OK.

5.7 Stilling: Eldunaraðstoð

Eldunaraðstoð undirvalmyndin samanstendur af forritum sem eru hönnuð fyrir tiltekna rétti. Kerfin byrja með viðeigandi stillingu. Þú getur stillt tímann og hitastigið meðan á eldun stendur.

- 1. Snúðu húninum til að stilla hitunaraðgerðir á .
- 2. Snúðu stýrihnúðnum til að velja . Ýttu á OK.
- 3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja númer réttar (P1 - P...). Ýttu á OK.
- 4. Settu matvælin í heimilistækið. Ýttu á OK.
- 5. Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

Undirvalmynd: Eldunaraðstoð

Merking	
	Matarnálin verður að vera í sambandi til að nota stillinguna. Sjá Kjöthitamælir.
	Fyllið vatnskúffuna af vatni fyrir gufueldun.
	Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.
	hilluhæð. Sjá Vörulýsing.

Skjárinn sýnir **P** og **tölu** fyrir réttinn sem þú getur athugað í töflunni.

P1	Roastbeef, lít-ið steikt	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm þykkt
P2	Roast beef, meðalsteikt	2; bökunar-plata Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P3	Roastbeef, gegnsteikt	Steik, meðalsteikt, 180 - 220 g á stykki; 3 cm þykk
P4	3; steikarfat á ofngrind	Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.

P5	Nautasteik / brösuð (rif, þunnildi) 1,5 - 2 kg   2; steikarfat á ofngrind Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið.	
P6	Roast beef, mjög lítið steikt¹⁾	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm þykkt   2; bökunarplata
P7	Roast beef, meðalsteikt¹⁾	Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P8	Roast beef, gegnum-steikt¹⁾	
P9	Nautalund, mjög lítið steikt¹⁾	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm þykkt   2; bökunarplata
P10	Nautalund, meðalsteikt¹⁾	Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P11	Nautalund, gegnum-steikt¹⁾	
P12	Kálfasteik (t.d. úr bóg), 0,8–1,5 kg; 4 cm þykkar   2; steikarfat á ofngrind Bættu við vökva. Steik hulin.	
P13	Svínasteik hnakki eða bógur , 1,5 - 2 kg   1; steikarfat á ofngrind Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.	
P14	Rifið svínakjöt , 1,5 - 2 kg ¹⁾   2; bökunarplata Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.	
P15	Svínalund, fersk 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm þykk   2; steikarfat á ofngrind Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.	
P16	Svínaríf , 2 - 3 kg; hrátt, 2 - 3 cm þunn   3; djúp panna Bættu við vökva til að hylja botninn á disknum. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.	
P17	Lambalæri með beinum 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm þykkt   2; steikarfat á bökunarplötu Bættu við vökva. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.	

P18	Heill kjúklingur , 1 - 1,5 kg; ferskur   2; steypujármspottur á bökunarplötu Snúðu kjúklingnum við þegar eldunartíminn er hálfnaður svo að hann brúnist jafnt	
P19	Hálfur kjúklingur 0,5 - 0,8 kg   3; bökunarplata	
P20	Kjúklingabringa , 180 - 200 g hvert stykki   2; eldfast form á ofngrind Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur.	
P21	Kjúklingalæri, fersk   3; bökunarplata Ef þú marinerar kjúklingaleggina fyrst skaltu stilla á lægra hitastig og elda þá lengur.	
P22	Önd, heil 2 - 3 kg   2; steikarfat á ofngrind Settu kjötið á steikingardisk. Snúðu öndinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.	
P23	Gæs, heil , 4 - 5 kg   2; djúp panna Settu kjötið á djúpa bökunarplötu. Snúðu gæsinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.	
P24	Kjöthleifur 1 kg   2; ofngrind	
P25	Heill fiskur, grillaður 0,5 - 1 kg á fisk   2; bökunarplata Fylltu fiskinn með smjöri, kryddi og kryddjurtum.	
P26	Fiskflak   3; eldfast mót á ofngrind	
P27	Ostakaka  2; Ø 28 cm smelluform á ofngrind	
P28	Eplakaka  3; bökunarplata	
P29	Eplabaka   2; bökuform grillrist	
P30	Eplabaka   1; Ø 22 cm bökuform á grillrist	
P31	Brownies , 2 kg af deigi  3; djúp panna	
P32	Múffur  3; múffuform á ofngrind	

P33	Formkaka  2; formkökuform á ofngrind
P34	Bakaðar kartöflur 1 kg  2; bökunarplata Notaðu heilar kartöflur með hýðinu.
P35	Kartöflubátar , 1 kg  3; bökunarplata klædd með bökunarpappír Skerðu kartöflurnar í bita.
P36	Grillað blandað grænmeti , 1 - 1,5 kg  3; bökunarplata klædd með bökunarpappír Skerðu grænmetið í bita.
P37	Krókettur, frosnar , 0,5 kg  3; bökunarplata
P38	Franskar kartöflur, frosnar 0,75 kg  3; bökunarplata
P39	Kjöt / grænmetislasagna með þurrum pastablöðum , 1 - 1,5 kg   1; eldfast mót á ofngrind
P40	Kartöflugratín (hráar kartöflur) 1 - 1,5 kg   1; eldfast mót á ofngrind Snúðu réttinum þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P41	Þunnbotna pizza, fersk   2; bökunarplata klædd með bökunarpappír
P42	Þykkbotna pizza, fersk   2; bökunarplata klædd með bökunarpappír
P43	Baka   2; bökunarform á grillrist
P44	Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð 0,8 kg   2; bökunarplata klædd með bökunarpappír Hvítt brauð þarfnast meiri tíma.
P45	Heilkorna- / rúg- / dökkt brauð , 1 kg   2; bökunarplata klædd með bökunarpappír / formkökuform á ofngrind

1) Eldun við lágt hita-stig.

5.8 Breyting á: Stillingar

1. Snúðu hnappnum fyrir hitunaraðgerðir á .

2. Snúðu stjórnhnappnum til að velja .
Ýttu á OK.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja valkostinn. Ýttu á OK.
4. Snúðu stjórnhnúðnum til að lagfæra gildið. Ýttu á OK.
5. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna til að fara út úr Valmynd.

Undirvalmynd: Stillingar

	Stilling	Gildi
01	Tími dags	Breyta
02	Skjábirta	1 - 5
03	Lykiltónar	1 - Hljóðmerki, 2 - Smellur, 3 - Hljóðlaust
04	Hljóðstyrkur hljóðgjafa	1 - 4
05	Kjöthitamælir Aðgerð	1 - Viðvörðun og stöðvun, 2 - Viðvörðun
06	Uppteljari	Kveikja / Slökkva
07	Létt	Kveikja / Slökkva
08	Hröð upphitun	Kveikja / Slökkva
09	Áminning um hreinsun	Kveikja / Slökkva
10	Wi-Fi	Kveikja / Slökkva
11	Sjálfvirk fjarstýring	Kveikja / Slökkva
12	Gleyma netkerfi	Já / Nei
13	Kynningarhamur	Virkjunarkóði: 2468
14	Hugbúnaðarútgáfa	Athuga
15	Endursetja allar stillingar	Já / Nei

5.9 Læsing

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins breytist óvart.

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækíð er í notkun læsir það stjórnborðinu og tryggir að núverandi eldunarstillingar haldi samfelld áfram.

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækíð er slökkt heldur það stjórnborðinu læstu og kemur í veg fyrir að heimilistækíð sé óvart ræst.

☺ OK - til að kveikja og slökkva á aðgerð ýtirðu og heldur henni inni samtímis.

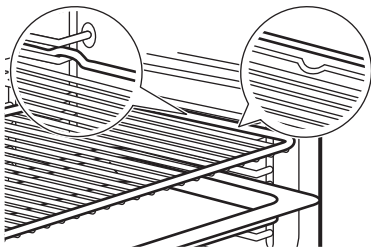
Hljóðmerki heyrir. 📺 - blikkar 3 þegar kveikt er á lásum. Hurð heimilistækisins er læst.

5.10 Aukabúnaður



Aukahlutir í boði eftir gerð. Skannaðu QR kóðann til að athuga hvernig nota á aukahlutina sem fylgja með heimilistækinu. Hægt er að panta aukahluti sérstaklega. Til að fá frekari upplýsingar skaltu hafa samband við söluaðilann á staðnum.

Settu aukahlutinn (grillrist/bakka) á milli brautanna á hilluberanna. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlið ofnrýmisins og að fæturnir snúi niður á við. Lítið skarð efst í ofninum eykur öryggi og veitir vörn gegn halla. Hillubrúnin kemur í veg fyrir að eldunarílát renni af hillunni.



Ef bókunarplatan er með halla skaltu koma henni fyrir í átt að bakhlið ofnsins.

Ef það er áletrun á aukahlutnum skaltu ganga úr skugga um að hún snúi að þér.

Ef þú notar bakka með götum, settu annan bakka/pönnu undir til að safna vökva sem lekur niður.

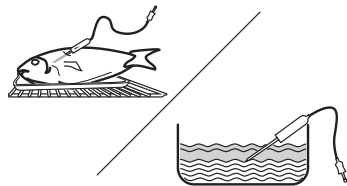
5.11 Kjöthitamælir

Það mælir hitastigið inni í matnum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- °C – hitastig ofnsins. Það á að vera að minnsta kosti 25°C hærra en hitastig kjöthitamælisins.
- 🔍 – hitastig kjöthitamælis.

1. Stilltu eldunaraðgerð og hitastig í ofninum.
2. Settu odd kjöthitamælisins í miðjuna á þykkasta hluta kjötsins eða fisksins. Fyrir ofnrétti skaltu setja odd kjöthitamælisins í miðjuna og tryggja að hann sitji stöðugur í föstu hráefni. Gakktu úr skugga um að oddurinn snerti ekki botn bókunarformsins.



3. Stingdu kjöthitamælinum í innstungu sem er staðsett inni í heimilistækinu. Sjá Vörulýsing. Skjárinn sýnir núverandi hitastig kjöthitamælisins.
 4. Snúðu stýrihnúðnum til að stilla á hitastig kjöthitamælisins. Ýttu á OK.
 5. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi hljómar merkið. Ýttu á hvaða tákn sem er til að stöðva merkið. Athugaðu hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.
- Í undirvalmyndinni er hægt að velja hvaða aðgerð fer fram þegar kjarnhitamælingu er lokið: Stillingar.
6. Slökktu á heimilistækinu.
 7. Taktu tengi kjöthitamælisins úr innstungunni og fjarlægðu réttinn úr heimilistækinu.

6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

6.1 Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er. Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Táknin á töflunni:



Tegund matvæla



Eldunaraðgerð



Hitastig

	Hillustaða
	Eldunartími (mín)
	Viðbótarupplýsingar

6.2 Bökun með rökum blæstri
Til að fá sem bestan árangur skaltu fylgja uppástungunum sem taldar eru upp í töflunni hér að neðan.

	°C			
Snúðar, 16 stykki	180	2	20-30	1)
Rúllutertur, 9 stykki	180	2	30-40	1)
Frosin pítsa, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Rúlluterta	170	2	25 - 35	1)
Brúnkaka	175	3	25 - 30	1)
Frauðréttur, 6 stykki	200	3	25 - 30	3)
Svampbökubotnar	180	2	15 - 25	4)
Viktoríu-samloka	170	2	40 - 50	5)
Fiskur soðinn við vægan hita, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Heill fiskur, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fiskflök, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Kjöt soðið við vægan hita, 0,25 kg	200	3	35-45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Smákökkur, 16 stykki	180	2	20-30	1)
Makkarónur, 24 stykki	180	2	25 - 35	1)
Formkökur, 12 stykki	170	2	30-40	1)
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	180	2	25 - 30	1)
Smákökur úr bökud-eigi, 20 stykki	150	2	25 - 35	1)
Tartalettur, 8 stykki	170	2	20-30	1)
Grænmeti soðið við vægan hita, 0,4 kg	180	3	35-45	1)
Eggjakaka grænmetis-ættunnar	200	3	25 - 30	6)

	°C			
Grænmeti frá Miðjarð-arhafinu, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Notið bökunarplötu eða ofnskúffu.
- 2) Notaðu virhilluna.
- 3) Notið keramikform á ofngrend.
- 4) Notið kökuform á ofngrend.
- 5) Notið bökunarfat á ofngrend.
- 6) Notið pítsufat á ofngrend.

6.3 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

		°C		
Litlar kökur, 20 á plötu				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 og 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 og 3	170	50 - 60	3)2)
Stökk lítill kaka				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 og 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Bauðrist				
	4	hámark	1 - 5	3)2)

- 1) Notaðu Bökunarplata.
- 2) Forhitadú ofninn í 10 mínútur.
- 3) Notaðu Virhilla.

7. UMHIRÐA OG HREINSUN

7.1 Athugasemdir varðandi þrif

- Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti.
- Notaðu fljótandi kalkhreinsiefni samkvæmt ráðleggingum framleiðanda til að fjarlægja kalkleifar.
- Raki getur safnast fyrir í tækinu eða á glerhurðinni. Til að minnka rakapéttingu skaltu láta tækið ganga í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda. Ekki geyma mat í tækinu lengur en 20 mínútur.
- Ekki hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.

7.2 Fjarlægðu hilluberana

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.
3. Togaðu aftari hluta hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.
4. Settu hilluberana aftur í sína upphaflegu stöðu. Endurtaktu skrefin í öfugri röð.

Ef að sjónaukabrautir fylgja með þá verða festipinnarnir að snúa fram.

7.3 Hreinsun með eldglæðingu

Þetta kerfi brennir í burtu óhrainindi sem eftir eru í heimilistækinu. Notaðu það þegar heimilistækið þarfnast djúphreinsunar.

Ef önnur heimilistæki eru uppsett í sama skáp skal ekki nota þau á meðan þessi aðgerð er framkvæmd. Það getur valdið skemmdum í ofninum eða skápnum.

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Fjarlægðu alla aukahluti.
3. Hreinsaðu ofnbotninn og innra hurðarglerið með mjúkum klút bleyttum í volgu vatni og mildu þvottaefni.
4. Snúðu rofanum fyrir hitastillingarnar á  til að opna Valmynd.
5. Snúðu stýrihnappnum til að velja  og ýttu á OK.

Sjálfvirkt kerfi	Tímalengd
C1 - Létt hreinsun	1 h
C2 - Venjuleg hreinsun	1 h 30 mín

C3 - Ítarleg hreinsun

2 h 30 mín

6. Snúðu stýrihnappnum til að velja þvottakerfið og ýttu á OK.

7. Ýttu á OK til að hefja þvott.

Þegar hreinsun hefst ler hurðin á ofninum læst og ljósið er slökkt. Ekki ræsa aðgerðina ef þú lokaðir ekki ofnhurðinni að fullu. Þangað til hurðin opnast sýnir skjáinn .

8. Eftir hreinsun skaltu snúa hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna.

9. Bíddu þar til heimilistækið er orðið kalt. og ofnhurðin opnast. Hreinsaðu ofninn að innan með mjúkum klút og vatni.

7.4 Áminning um hreinsun

Þegar  blikkar á skjánum eftir matreiðslu minnir heimilistækið þig á að hreinsa það með eldglæðingu. Þú getur slökkt á áminningunni í undirvalmyndinni: Stillingar. Sjá Dagleg notkun, Breytingar: Stillingar.

7.5 Gufuhreinsun

Þetta hreinsunarferli notar gufu til að fjarlægja fitu og mataragnir sem eftir eru í heimilistækinu.

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Fjarlægðu allan aukabúnað.
3. Hreinsaðu ofnrýmið og innra hurðarglerið með þurrum og mjúkum klút.
4. Snúðu hnúðnum fyrir eldunaraðgerðir á  til að opna Valmynd.
5. Snúðu stýrihnúðnum til að velja  og ýttu á OK.
6. Snúðu stýrihnúðnum á C4.
7. Fylltu vatnsgeyminn með köldu vatni upp að hámarksstiginu (um 350 ml).
8. Ýttu á OK, þegar hreinsunin fer í gang er slökkt á ljósinu.

Tímalengd: 30 mín

Hljóðmerkið heyrir við lok hreinsunar. Það slokknar á heimilistækinu.

9. Bíddu þar til heimilistækið er orðið kalt. Þurrkaðu hólfið með mjúkum klút.

7.6 Vatnstankurinn hreinsaður

Þetta hreinsunarferli fjarlægir kalk og kemur í veg fyrir uppsöfnun þess í gufukerfinu.

1. Tæmdu vatnsgeyminn. Sjá Dagleg notkun, Vatnstankurinn tæmdur.
2. Helltu 250 ml af fljótandi kalkhreinsiefninu sem framleiðandinn mælir með í vatnsgeyminn.
3. Bíddu í 60 mín. Tæmdu vatnsgeyminn.
4. Helltu 350 ml af vatni í vatnsgeyminn til að skola tankinn. Tæmdu vatnsgeyminn.
5. Hreinsaðu afrennslisrörið með volgu vatni og mildu hreinsiefni.

Tíðni kalkhreinsunar fer eftir hörkustigi vatnsins og tíðni gufueildunar.

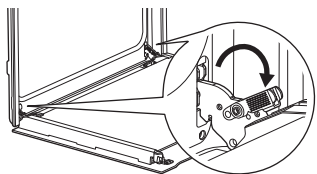
Hafðu samband við vatnsveituna þína til að kanna hörkustig vatnsins.

Hörkustig vatns (°fH)	Gufunotkun	Hreinsaðu vatnsgeyminn í hverjum (mánuði):
0 - 15 (mjúkt til miðlung)	Oft (≥1 sinni/viku)	12
	Sjaldan (≤1 sinni/mánuði)	24
≥16 (hart til mjög hart)	Oft (≥1 sinni/viku)	6
	Sjaldan (≤1 sinni/mánuði)	12

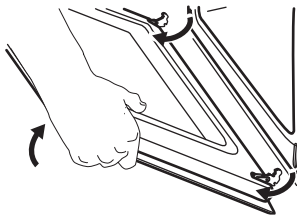
7.7 Hurð fjarlægð og ísett

Þú getur losað ofnhurðina og fjarlægt innri glerplötuna til að hreinsa hana. Ekki nota heimilistækið án glerplatanna.

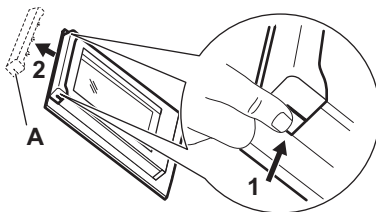
1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.
2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



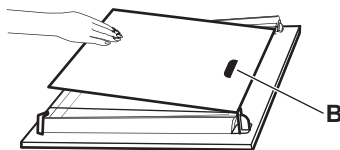
3. Lokaðu ofnhurðinni hálfa leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



4. Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.
5. Haltu í hurðarkantinn **A** við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa gúmmíkantinn.



6. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
7. Haltu hurðarglerplötunum á efstu brún á hverri fyrir sig og togaðu þær upp úr rásinni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alla leið út úr berunum.



8. Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.
9. Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturnar og ofnhurðina í.

Gættu þess að þú komir glerplötunum aftur á sinn stað í rétttri röð. Hugaðu að táknuinu / ál-etrun á hlið glerplötunnar. Prentunarsvæðið **B** (ef það er til staðar) verður að snúa að innra rými ofnsins. Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.

7.8 Skipt um ljósið

Aftengdu heimilistækið og bíddu þangað til það kólnar.

Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitap-
líninni ljósaperu.

Bakljós

- 1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.

- 2. Hreinsaðu glerhlífina.
- 3. Skiptu um peru.
- 4. Komdu glerhlífinni fyrir.

8. BILANALEIT

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vand-
amálinu skaltu hafa samband við söluaðila
eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Þjónust-
upplýsingar eru á merkiplötunni sem er
staðsett á framhluta heimilistækisins. Hún er
sýnileg þegar þú opnar ofninn. Ekki fjarlægja
merkiplötuna.

Ef skjárinn sýnir villukóða sem er ekki í þess-
ari töflu skaltu slökkva og kveikja aftur á
öryggistöflunni á heimilinu og endurræsa síð-
an heimilistækið. Ef villukóðinn kemur aftur
upp skaltu hafa samband við viðurkennda
þjónustumiðstöð.

**Ekki er hægt að kveikja á heimilistækinu
eða nota það.** -Heimilistækið er ekki tengt við
rafmagn eða það ekki rétt tengt.

Heimilistækið hitnar ekki.

- Hurðin er ekki nægilega vel lokuð.
- Læsing er virkjað.
- Sjálfvirk slökkvun er virk.

Ljosið virkar ekki. – Ljósaperan er sprungin.
Skipta um peru.

Slökkt er á ljósinu. - Bökun með rökum blæ-
stri -er virkt.

Kjöthitamælirvirkar ekki. – Klóin Kjöthit-
amælir er ekki alveg í sambandi.

Það lekur vatn úr gufuúttakinu. - Það er of
mikið vatn í vatnsgeyminum. Sjá Dagleg not-
kun, Vatnstankurinn tæmdur.

**Það er kveikt á vísinum sem gefur til
kynna að vatnsgeymurinn sé tómur.** – Það
er ekkert vatn í vatnsgeyminum. Fylltu vatns-
tankinn. Ef að enn er kveikt á vísinum, sjá
Umhirða og hreinsun, Hreinsun á vatnsgeymi.

Gufueldun virkar ekki. – Kalkleifar eru í guf-
uúttaksopinu – Hreinsun á vatnsgeymi
(sjáUmhirða og hreinsun) eða ef ekkert vatn
er í geyminum – Fyllt á vatnsgeyminn.

**Það tekur meira en þrjár mínútur að tæma
vatnsgeyminn eða vatn lekur úr gufuúttak-
sopinu.** – Kalkleifar eru í vatnsgeyminum. Sjá
Umhirða og hreinsun, Hreinsun á vatnsgeymi.

Skjárinn sýnir "00:00". – Rafmagnstruflun
átti sér stað. Stilltu tíma dags.

Err C2 - StingduKjöthitamælir alveg inn í inn-
stunguna.

Err C3 - Lokaðu hurðinni. Til að kveikja og
slökkva á heimilistækinu. Hurðarlæsingin er
ekki biluð.

Err F102 - Lokaðu hurðinni. Hurðarlæsingin
er ekki biluð.

9. ORKUNÝTNI

**9.1 Upplýsingablað um vöru og
vörulýsing samkvæmt (ESB) nr.
65/2014 og (ESB) nr. 66/2014**

Heiti birgja	Electrolux
Auðkenni teg- undar	COP840B 949284711 EOC6P67WX 949284701 OOP848NB 949284712 Y6POC67WH 949284710
Orkunýtnistuðull	61.2
Orkunýtingarflokkur	A++

Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn ham- ur	0.93 kWh/lotu
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, blástursham	0.52 kWh/lotu
Fjöldi holrýma	1
Hitagjafi	Rafmagn
Hljóðstyrkur	72 l
Tegund ofns	Innbyggður ofn

Massi	COP840B	34.0 kg
	EOC6P67WX	31.7 kg
	OOP848NB	34.6 kg
	Y6POC67WH	33.4 kg

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN IEC 60350-1.

9.2 Kröfur um upplýsingagjöf samkvæmt (ESB) nr. 2023/826

Rafmagnsnotkun í biðham	0,8 W
Rafmagnsnotkun í biðstöðu netkerfis	2,0 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorkuham	20 mín

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN 50564, EN 63474.

Til að fá leiðbeiningar um hvernig eigi að kveikja og slökkva á þráðlausu nettingingunni, sjá kaflann Fyrir fyrstu notkun.

9.3 Ráð til að spara orku

- Haltu hurðinni lokaðri meðan á eldun stendur og forðastu að opna hana oft.
- Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.
- Notaðu eldhúsáhöld úr málmi til að bæta orkusparnað.
- Slepptu forhitun nema þörf sé á henni.
- Lágmarkaðu hlé milli baksturs á fleiri en einum rétti.

- Þegar unnt er skal nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku (einungis í völdum gerðum).
- Notaðu varmaleifar til að halda matnum heitum. Lækkaðu hitastig tækisins um að minnsta kosti 3–10 mín rétt fyrir lok eldunar.
- Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur.
- Bökun með rökum blæstri(aðeins á völdum gerðum) – þessi aðgerð var notuð til að uppfylla kröfur um orkuflokk og vistvæna hönnun (samkvæmt EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1. Ofnhurðin ætti að vera lokuð meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni. Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa. Í sumum gerðum tekur það 30 sek.
- Þegar mögulegt er skaltu slökkva á Wi-Fi til að spara orku. Sjá Fyrir fyrstu notkun.
- Af öryggisástæðum, slekkur heimilistækið sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma ef að eldunaraðgerð er virk og engum stillingum er breytt. Til að hafa eldunaraðgerð í gangi lengur skaltu stilla eldunartíma. Sjálfvirka slökkvunin á ekki við Seinkun á ræsingu aðgerðir þar sem lampinn er í gangi.
 - 12,5 klst: 30-115 °C
 - 8,5 klst: 120-195 °C
 - 5,5 klst: 200-245 °C
 - 3 klst: 250 - hámark °C

10. UMhverfissjóNarmið

Settu efni með tákninu í endurvinnslu . Settu umbúðirnar í viðeigandi ílát til endurvinnslu. Verndið umhverfið og heilbrigði manna með því að endurvinna raf- og rafeindabúnaðarúrgang heimilistækja. Fargaðu ekki

heimilistækjum sem merkt eru með tákninu  með heimilisúrgangi. Skilið vörurni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	52	6. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	64
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	54	7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	65
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	57	8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	68
4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	58	9. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	69
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	59	10. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА...70	

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и

доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

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

- Децата не смеат да го чистат или одржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање, или слично квалификувани лица, за да се избегне електрична опасност.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.

- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

- Извадете го сиот дополнителен прибор и непотребните работи/ истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

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

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични поврзувања треба да бидат извршени од квалификуван електричар.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се

компатибилни со електричната моќност на мрежата за електрична енергија.

- Апаратот мора да биде заземјен. Секогаш користете соодветно монтиран изолиран штекер.
- Не користете адаптери со повеќе приклучници и продолжителни кабли.
- Избегнувајте оштетување на приклучокот и кабелот за струја. Ако е потребна замена, таа мора да се изврши од нашиот овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да ги допре или да дојде во близина на вратата на апаратот или вдлабнатината под апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од струјни удари на неизолирани и изолирани делови мора да биде безбедно прицврстена и не треба да се отстрани без алат.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот само на крајот на монтажата. Обезбедете пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Ако главниот штекер е лабав, не поврзувајте го приклучокот за струја.
- Не исклучувајте го уредот влечејќи го кабелот за напојување. Секогаш влечете го приклучокот за струја.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), прекинувачи за заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред којшто ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови,

- со ширина на отворот за контакт од најмалку 3 mm.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзете приклучокот за струја на штекерот.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

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

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

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

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

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

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, изгореници и струен удар или експлозија.

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - Не ставајте садови за рерна или предмети директно на дното на внатрешноста.
 - Не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - Не оставајте влажни садови и храна во апаратот по готвењето.
 - бидете внимателни при вадење или инсталирање на додатоци.
- Промената на бојата на емајлот или не'рѓосувачкиот челик не влијае на перформансите на апаратот.
- Користете длабока тава за сочни колачи, бидејќи овошните сокови можат да предизвикаат трајни дамки.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Доколку апаратот е инсталиран зад панел на мебел, не затворајте го панелот за време на употреба или додека апаратот не се излади целосно за да спречите оштетување од топлина и влага.
- Во однос на светлото (светлата) во внатрешноста на овој производ и резервните светилки кои се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.
- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен

центар. Користете само оригинални резервни делови.

2.4 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Исклучете го апаратот и извадете го од штекер пред одржување.
- Уверете се дека апаратот е ладен за да избегнете кршење на стаклото. Доколку стаклените панели на вратата се оштетени, контактирајте го овластениот сервисен центар за замена.
- Бидете внимателни кога ја отстранувате вратата од апаратот.
- Чистете го и исушете го апаратот, неговата празнина и додатоците по секоја употреба за да спречите кондензација на пареа, корозија и оштетување на површината.
- Редовно проверувајте го производот за знаци на оштетување што може да го направат несоодветен за контакт со храна, како што се пукнатини, меури, раслојување, собирање, лепливост, корозија или други видливи промени во текстурата или изгледот. Следете ги упатствата за чистење и нега за да спречите влошување.
- Користете микрофибер крпа, топла вода и неутрални детергенти за чистење на апаратот и додатоците. Не користете абразивни производи, перничина, растворувачи, остри рабови или метални предмети.
- Следете ги безбедносните упатства на пакувањето кога користите спреј за перна.

Чистење со пиролиза

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

- Држете ги децата подалеку за време на пиролитичкото чистење, бидејќи апаратот станува многу жешок и испушта топол воздух од предните отвори за вентилација.
- Пиролитичкото чистење ослободува испарувања од остатоци од готвење и градежни материјали. Обезбедете добра вентилација за време и по почетното претходно загревање и пиролитичкото чистење.
- Не истурајте и не нанесувајте вода на вратата на перната за време и по чистењето со пиролиза за да избегнете оштетување на стаклените плочи.
- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролитички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.
- Држете ги миленичињата настрана од апаратот за време на пиролитичкото чистење и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.
- Нелепливите површини на тенџериња, тави, послужавници и прибор за јадење може да се оштетат со пиролитичко чистење на висока температура и може да ослободат ниски нивоа штетни испарувања.

Готвење на пареа

- Испуштената пареа може да предизвика изгореници:
 - Не ја отворајте вратата на апаратот за време на операцијата на готвење со пареа.
 - Внимателно отворете ја вратата на апаратот по готвењето на пареа.

2.5 Отстранување

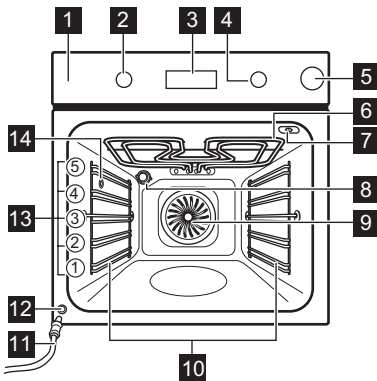
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

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

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед



- 1 Контролна плоча
- 2 Копче за функциите на греење
- 3 Екран
- 4 Контролно копче
- 5 Сад за вода
- 6 Елемент за греење
- 7 Штекер за сензорот за храна
- 8 Светилка
- 9 Вентилатор
- 10 Потпора за полици, мобилна
- 11 Цевка за цедење
- 12 Вентил за испуштање пареа
- 13 Позиции на полици
- 14 Отвор за пареа

3.2 Контролна плоча

- | | |
|--|--|
| | Притиснете за да ги поставите функциите на тајмерот. |
| | Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Брзо загревање. |
| | Притиснете за вклучување и исклучување на светилката на апаратот. |
| | Притиснете за да ја смените поставената температура во средината со: Сензор за храна |

OK Притиснете за да го потврдите изборот.

Показни светла за екранот

- | | |
|--|---|
| | Апаратот е заклучен. |
| | Подмени: Помош При Готвење. |
| | Подмени: Чистење. |
| | Подмени: Поставки |
| | Брзо загревање е вклучена. |
| | Резервоарот за вода е празен. Наполнете го садот. |
| | Резервоарот за вода е полн до половина. |
| | Резервоарот за вода е полн. |
| | Готвењето на пареа е активирано. |
| | Сензор за храна е вклучена. |
| | Потсетник во минути е вклучена. |
| | Време на готвење е вклучена. |
| | Временски одложено активирање е вклучена. |
| | Време на работење е вклучена. |
| | Wi-Fi е вклучена. |
| | Работење на далечина е вклучена. |

Линија за приказ на напредок - визуелно покажува кога апаратот ќе ја достигне поставената температура или кога ќе истече времето на готвење.

За вклучување на апаратот:

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

3. Завртете го контролното копче за да ги прилагодите поставките.

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

4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

4.1 Поставување на времето

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

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

4.2 Почетно предзагревање и чистење

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

4.3 Безжично поврзување

За поврзување на апаратот, потребно е:

- Безжична мрежа со поврзување со Интернет.
 - Мобилен уред поврзан со истата безжична мрежа.
1. За да ја преземете апликацијата, скенирајте го QR-кодот што се наоѓа на задната страна на упатството за употреба. Можете исто така да ја преземете апликацијата директно од продавницата за апликации.

2. Следете ги упатствата за вклучување на апликацијата.

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

4. Завртете го контролното копче за да изберете / Wi-Fi. Вклучете го или исклучете го. Видете во Секојдневна употреба, менување: Поставки.

Wi-Fi е стандардно е вклучено. Погледнете на Енергетска ефикасност, Совети за заштеда на енергија.

❗ Заради безбедносни причини, работењето на далечина автоматски се исклучува по 24 ч. Повторете го вклучувањето, доколку е потребно.

Фреквенција	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимално напојување	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Модул Wi-Fi	NIUS-50

4.4 Лиценца за софтвер

Софтверот во овој производ содржи компоненти базирани на бесплатен и отворен софтвер. Electrolux ги признава придонесите на заедниците за отворен софтвер и роботика во развојниот проект.

За да пристапите до изворниот код на овие компоненти со слободен и отворен софтвер чии услови за лиценца бараат објавување, и за да ги видите целосните информации за авторски права и важечките услови за лиценца, одете на: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Функции на готвење

	Готвење со вентилатор: Рамномерно печење, мекост, сушење
	Конвенционално готвење: Традиционално печење
	Ниска влажност (функција пареа): Месо, живина, јадења во рерна, гувеч/потпечени јадења
	Замрзната храна: Помфрит, кришки од компир, ролнички
	Функција за пица (функција на пареа до 230°C) : Печење пица
	Долен грејач: Печење колачи
	Печете со влажен воздух: Печење
	Скара: Тостирање, печење скара
	Турбо печење: Печење месо, потпекување

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

5.2 Поставување: Функции на греење

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

5.3 Тајмер

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

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

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

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

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

5.4 Готвење на пареа

1. Притиснете на садот за вода за да го отворите.
2. Наполнете го садот за вода со ладна вода од чешма до максималното ниво. Не користете друг вид течности.

Внимавајте да не го надминете максималниот капацитет на системот за пареа (приближно 350ml кога е празен). Ако резервоарот е полн, на екранот се појавува симболот  и се огласува сигнал.

3. Турнете го садот за вода во неговата почетна состојба.
4. Можете да го поставите готвењето на пареа на два начина:
 - Свртете го копчето за функциите за готвење за да изберете  и свртете го контролното копче за да ја поставите температурата.
 - Свртете го копчето за функции за готвење на  и свртете го контролното копче за да изберете . Притиснете го ОК. Свртете го контролното копче за да изберете функција (S1 - S...) и доколку е потребно, поставете ја температурата. Притиснете го ОК двапати.
5. Загрејте го апаратот пред да ја ставите храната. Наполнете го резервоарот за вода за време на готвењето ако ипоказателот за резервоарот за вода покажува дека резервоарот е празен.
6. Кога ќе заврши готвењето, свртете го копчето за функции за готвење на

позиција исклучено за да го исклучите апаратот. Внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.

7. Секогаш испразнете го резервоарот за вода по секое готвење на пареа за да спречите насобирање бигор и да избегнете дефекти, како што е истурање вода од излезот за пареа. Почекајте барем 60 мин пред празнење.

Подмени: Готвење на пареа

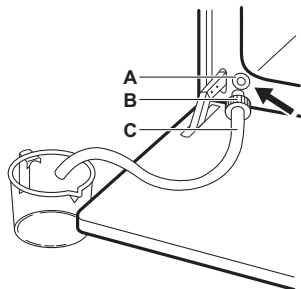
Функција	Опис
S1 AirFry Plus	Комбинирана печење со пареа и воздух за крцкави, сочни и поздрави оброци.
S2 Подгревање на пареа	Оваа функција нежно ги загрева остатоците со пареа (110–130°C - влажно повторно загревање, 130–200°C - покрцкаво повторно загревање).
S3 Печење на леб	За печење леб.

5.5 Празнење на садот за вода

Индикатор за садот за вода

	Резервоарот е полн.
	Резервоарот е полн до половина.
	Резервоарот е празен. Наполнете го садот.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се излади.
2. Поврзете ја со цевката за цедење **C** со вентилот за испуштање **A** преку конекторот **B**.



3. Држете го крајот на цевката под нивото на **A** и притиснете го **B** повеќепати за да ја соберете преостанатата вода.
4. Откачете ги **C** и **B** и исушете ја внатрешноста на рерната со мек сунѓер.

5.6 ≡

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

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

На екранот се прикажува .

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

5.7 Поставување: Помош При Готвење

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

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

Подмени: Помош При Готвење

Легенда	
	Сензорот за храна мора да биде поврзан за да се користи функцијата. Погледнете во Сензор за храна.
	Наполнете ја фиоката за вода со вода за готвење на пареа.

Легенда

 Загрејте го апаратот пред готвење.

 Ниво на решетка. Погледнете во Опис на производот.

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

P1	Печено говедско, полуживо	Дебел 1 - 1.5 кг.; 4 - 5 см
P2	Печено говедско, средно	 2 ; плех за печење 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; 3 см дебел  3 ; сад за печење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.	
P5	Печено говедско месо / динстано (ребро, дебело парче) 1,5 - 2 кг.  2 ; сад за печење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот.	
P6	Печено говедско, полуживо¹⁾	Дебел 1 - 1.5 кг.; 4 - 5 см
P7	Печено говедско, средно¹⁾	 2 ; плех за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P8	Печено говедско, добро печено¹⁾	
P9	Говедско филе, полуживо¹⁾	Дебел 0.5 - 1.5 кг.; 5 - 6 см
P10	Говедско филе, средно печено¹⁾	 2 ; плех за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P11	Говедско филе, добро печено¹⁾	

Печено телешко (на пр. грб), 0,8 - 1,5 кг.; 4 см дебел

P12  **2**; сад за печење на **решетка**
Додадете течност Печете го покриено.

Печен свински врат или грб, 1.5 - 2 кг.

P13  **1**; сад за печење на **решетка**
По половина од времето за готвење превртете го месото.

Свинско на парчиња, 1.5 - 2 кг.¹⁾

P14  **2**; **плех за печење**
По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.

Свинска плешка, свежа, 1 - 1,5 кг.; 5 - 6 см дебела

P15  **2**; сад за печење на **решетка**
Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.

Свински ребра, 2-3 кг.; користете сирово, 2 - 3 см тенок

P16  **3**; **длабока тава**
Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.

Јагнешки бут со коски, 1,5 - 2 кг.; 7 - 9 см дебел

P17  **2**; сад за печење на **плех за печење**
Додадете течност. По половина од времето за готвење превртете го месото.

Цело пиле, 1 - 1.5 кг.; свежо

P18  **2**; тава за печење на **плех за печење**
По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.

Половина пиле, 0.5 - 0.8 кг.

P19  **3**; **плех за печење**

Пилешки гради, 180 - 200 g по парче

P20  **2**; сад за готвење на **решетка**
Пржете го месото неколку минути во жешка тава.

Пилешки батаци, свежи

P21  **3**; **плех за печење**
Ако прво ги мариниравате пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.

P22	Цела патка 2 - 3 кг.   2; сад за печење на решетка Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.
P23	Цела гуска, 4 - 5 кг.   2; длабока тава Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.
P24	Ќофте, 1 кг.   2; решетка
P25	Цела риба, печена на скара, 0,5 - 1 кг. по риба   2; плех за печење Наполнете ја рибата со путер, зачини и билки.
P26	Филе од риба   3; сад за готвење на решетка
P27	Чизкејк  2;  28 см калап за пружина на решетка
P28	Колач со јаболка  3; плех за печење
P29	Тарт со јаболка   2; форма на пита на решетка
P30	Пита со јаболка   1;  22 см форма на пита на решетка
P31	Брауни, 2 кг. од тесто  3; длабока тава
P32	Мафини  3; плех за мафини на решетка
P33	Куглоф  2; тава за леб на решетка
P34	Печени компири, 1 кг.  2; плех за печење Користете цели компири со лушпа.
P35	Кришки, 1 кг.  3; плех за печење обложен со хартија за печење Исечете ги компирите на парчиња.
P36	Мешан зеленчук на скара, 1 - 1.5 кг.  3; плех за печење обложен со хартија за печење Исечете ги зеленчуците на парчиња.

P37	Крокети, замрзнати, 0.5 кг.  3; плех за печење
P38	Ромmes, замрзнати, 0.75 кг.  3; плех за печење
P39	Лазања од месо/зеленчук со суви листови за тестенини, 1 - 1.5 кг.   1; сад за готвење на решетка
P40	Потпечени компири (сирови компири), 1 - 1.5 кг.   1; сад за готвење на решетка По половина од времето за готвење завртете го јадењето.
P41	Свежа пица, тенка   2; плех за печење обложен со хартија за печење
P42	Свежа пица, дебела    2; плех за печење обложен со хартија за печење
P43	Киш со јајца   2; плех за печење на решетка
P44	Багет / чијабата / бел леб, 0.8 кг.   2; плех за печење обложен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.
P45	Леб со цели зрна / Р'жан леб / Црн леб, 1 кг.   2; плех за печење обложен со хартија за печење / плех за леб на решетка

1) Готвење на ниска температура

5.8 Менување: Поставки

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

Подмени: Поставки

	Поставка	Вредност
01	Време во денот	Промени
02	Осветленост на екранот	1 - 5
03	Тонове на копчиња	1 - Бип, 2 - Кликнете, 3 - Звукот е исклучен
04	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05	Сензор за храна активност	1 - Аларм и стоп, 2 - Аларм
06	Време на работење	Вклучено / Исклучено
07	Светло	Вклучено / Исклучено
08	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
09	Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено
10	Wi-Fi	Вклучено / Исклучено
11	Автоматско далечинско ракување	Вклучено / Исклучено
12	Заборавете ги нагодувањата на мрежата	Да / Не
13	Демо-режим	Шифра за активирање: 2468
14	Верзија на софтвер	Проверка
15	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не

5.9 Lock

Оваа функција спречува случајна промена на функцијата на апаратот.

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

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

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

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

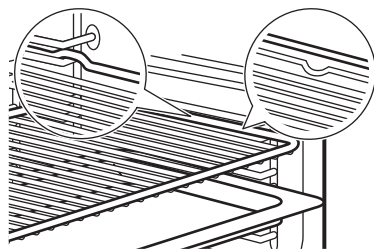
5.10 Додатоци



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

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

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



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

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

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

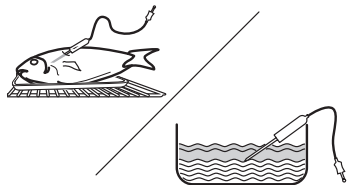
5.11 Сензор за храна

Ја мери температурата внатре во храната.

Има две температури за поставување:

- °C - температура на рерната. Треба да е најмалку 25°C повисока од температурата на сензорот за храна.
-  - температура на сензорот за храна.

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



3. Приклучете го сензорот за храна во приклучницата што се наоѓа во внатрешноста на апаратот. Погледнете

во Опис на производот. На екранот се прикажува моменталната температура на сензорот за храна.

4. Свртете го контролното копче за да ја поставите температурата на сензорот за храна. Притиснете го **OK**.
5. Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Притиснете на кој било симбол за да го запрете сигналот. Проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.

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

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

6. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

6.1 Препораки за готвење

Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки. Ако не можете да ги најдете нагодувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Симболи користени во табелите:

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

6.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

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

	°C			
Макарон-колач, 24 парчиња	180	2	25 - 35	1)
Мафини, 12 парчиња	170	2	30 - 40	1)
Солено пециво, 20 парчиња	180	2	25 - 30	1)
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	150	2	25 - 35	1)
Мали тортички, 8 парчиња	170	2	20 - 30	1)
Зеленчук, динстан, 0,4 кг.	180	3	35 - 45	1)
Вегетаријански омлет	200	3	25 - 30	6)
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 кг.	180	4	25 - 30	1)

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

6.3 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

	°C			
Мали колачиња, 20 парчиња по плех				

		°C		
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 и 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 и 3	170	50 - 60	3)2)
Бисквит				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тост				
	4	макс.	1 - 5	3)2)

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

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

7.1 Белешки околу чистењето

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

7.2 Држачи на решетки што се вадат

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

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

7.3 Чистење со пиролиза

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

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Може да предизвика оштетување на печката или на кабинетот.

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

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

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

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

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

7.4 Потсетник за чистење

Кога трепка  на екранот после готвењето, апаратот ве потсетува да го исчистите со чистење со пиролиза. Може да го исклучите потсетникот во подменито. Поставки. Видете во Секојдневна употреба, менување: Поставки.

7.5 Чистење со пареа

Оваа процедурата за чистење користи пареа за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од апаратот.

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Извадете ги сите додатоци.
3. Исчистете ја внатрешноста на печката и стаклото на внатрешната врата со сува мека крпа.
4. Свртете го копчето за функциите за готвење на  за да внесете Мени.
5. Свртете го контролното копче за да изберете  и притиснете ОК
6. Завртете го контролното копче на C4.
7. Наполнете го садот за вода со ладна вода до максималното ниво (до 350 ml).
8. Притиснете го ОК. Кога започнува чистењето, светилката е исклучена.

Траење: 30 мин

Кога ќе заврши чистењето, се огласува звучен сигнал. Апаратот се исклучува.

9. Почекајте апаратот да се олади. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

7.6 Чистење на садот за вода

Оваа постапка на чистење го отстранува и спречува наталожувањето на бигор во системот за пареа.

1. Празнење на садот за вода Видете во Секојдневна употреба, „Празнење на садот за вода“.
2. Истурете 250ml течно средство за отстранување бигор препорачано од производителот во резервоарот за вода.
3. Почекајте 60мин. Празнење на садот за вода
4. Истурете 350 ml вода во резервоарот за вода за да го исплакнете резервоарот. Празнење на садот за вода

- Исчистете ја цевката за цедење на печката со топла вода и мек детергент.

Фреквенцијата на отстранување на бигор зависи од тврдоста на водата и фреквенцијата на готвење на пареа.

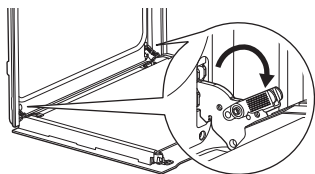
Контактирајте со локалното претпријатие за водовод да го провери нивото на тврдост на вода.

Тврдост на водата (°fH)	Користење на пареа	Исчистете го садот за вода на секои:
0 - 15 (меко до средно)	Често (≥ еднаш/ неделно)	12
	Ретко (≤ еднаш/ месечно)	24
≥16 (тврда до многу тврда)	Често (≥ еднаш/ неделно)	6
	Ретко (≤ еднаш/ месечно)	12

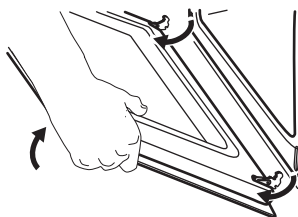
7.7 Вадење и монтирање на вратата

Можете да ја отстраните вратата на печката и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Не користете го апаратот без стаклените плочи.

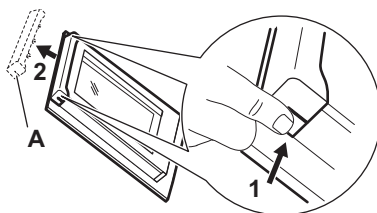
- Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.
- Подигнете ги и повлечете ги резињата додека не кликнат.



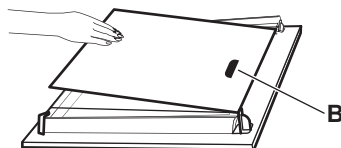
- Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.



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



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



- Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миеење садови.
- По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на печката.

Погрижете се да ги вратите стаклените плочи назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча. Зоната за печатење **B** (ако ја има) мора да биде свртена кон внатрешноста на рерната. Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворате рачките.

7.8 Замена на светилката

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

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

Задно светло

1. Свртите го стакленото капаче за да го извадите.

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

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

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

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

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

Апаратот не се загрева.

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

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

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

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

Има протекување на вода од излезот за пареа. - Има премногу вода во

резервоарот за вода. Видете во Секојдневна употреба, „Празнење на садот за вода“.

Показателот за празен резервоар за вода е вклучен. - Нема вода во резервоарот. Наполнете го резервоарот за вода. Ако показателот сè уште свети, видете Нега и чистење, Чистење на резервоарот за вода.

Готвењето на пареа не работи. - Има остатоци од бигор во отворот за излез на пареа - Чистење на садот за вода (видете Нега и чистење) или ако нема вода во садот - наполнете го садот за вода.

Потребни се повеќе од три минути за да се испразни резервоарот за вода или водата протекува од отворот за излез на пареа. - Во резервоарот за вода има остатоци од вар. Погледнете го Нега и чистење, „Чистење на садот за вода“.

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

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

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

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

9. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Име на добавувачот	Electrolux	
Идентификациј а на модел	COP840B 949284711 EOC6P67WX 949284701 OOP848NB 949284712 Y6POC67WH 949284710	
Индекс на енергетска ефикасност	61.2	
Класа на енергетска ефикасност	A++	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/cycle	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.52 kWh/cycle	
Број на вграднатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Волумен	72 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	COP840B	34.0 кг.
	EOC6P67WX	31.7 кг.
	OOP848NB	34.6 кг.
	Y6POC67WH	33.4 кг.

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-1.

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

Потрошувачка на енергија кога мрежата е во мирување	0,8 W
Потрошувачка на енергија во режим на мирување	2,0 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	20 мин

Апаратот е тестиран според: EN 50564, EN 63474.

За упатства како да ја вклучите и исклучите безжичната мрежна врска, погледнете во Пред прва употреба.

9.3 Совети за штедење енергија

- Држете ја вратата затворена за време на готвењето и избегнувајте често отворање.
- Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.
- Користете метални или темни, нерелективни садови за готвење.
- Прескокнете го претходното загревање освен ако е потребно.
- Минимизирајте ги паузите помеѓу печењето повеќе јадења.
- Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија (само за одредени модели).
- Користете ја преостанатата топлина за да ја одржите храната топла. Намалете ја температурата на апаратот на минимум 3 - 10 мин пред крајот на готвењето.
- Исклучете ја светилката за време на готвењето освен ако не е потребно.
- Печете со влажен воздух (само за одредени модели) - оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според: IEC/EN 60350-1. Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност. Кога ја користите оваа функција светлото автоматски се исклучува. Кај некои модели потребни се 30 сек.
- Кога е можно, исклучете го Wi-Fi за да заштедите енергија. Погледнете во Пред прва употреба.
- Автоматско исклучување - од безбедносни причини, ако функцијата за готвење е вклучена и не се сменат поставките, апаратот автоматски ќе се исклучи по одреден временски период. За да работите со функцијата за

готвење подолго, поставете го времето на готвење. Автоматското исклучување не важи со функцијата Временски одложено активирање или кога светилката е вклучена.

- 12,5 ч: 30-115 °C
- 8,5 ч: 120-195 °C
- 5,5 ч: 200-245 °C
- 3 ч: 250-максимум °C

10. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

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

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

[illegible]

