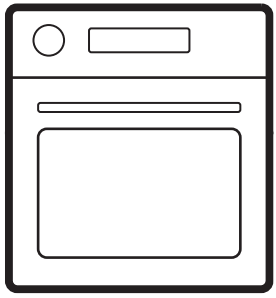
Electrolux

electrolux.com/register

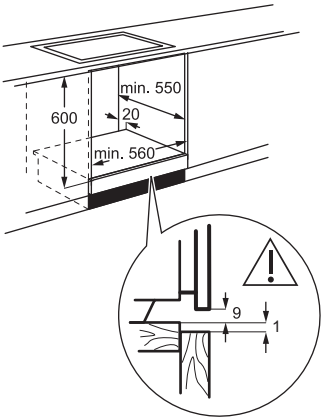


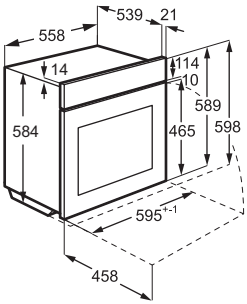
COF6P76BX
EOH4P46BK
EOH4P46BX
EOH4P46BX0
EOH4P56BX
EOH4P66BK
KOHDP46BK
KOHFP46BX
LOHFP46BX0

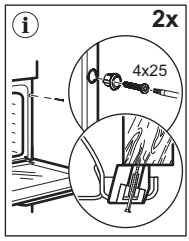
SQ Udhëzimet për përdorim | **Furrë** 3
EN User Manual | **Oven** 16
DE Benutzerinformation | **Backofen** 29
MK Упатство за ракување | **Печка** 44
ES Manual de instrucciones | **Horno** 58

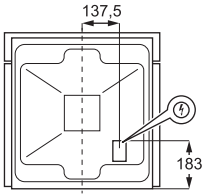
INSTALIMI / INSTALLATION / MONTAGE / МОНТАЖА / INSTALACIÓN

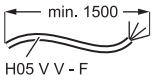
(*mm)







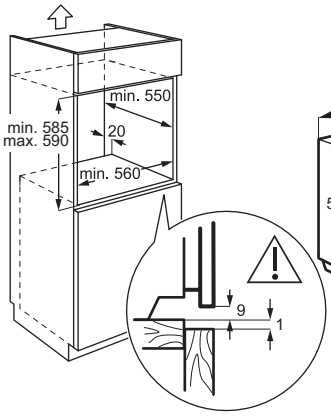


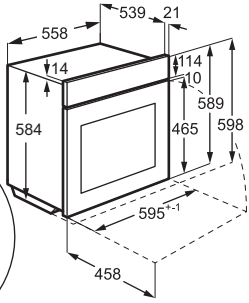


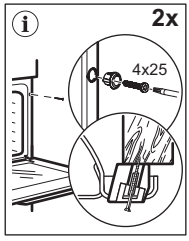
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

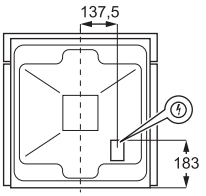
How to install your AEG/Electrolux Oven with Hob - Built Under installation

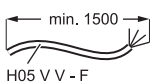
(*mm)











YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

SHQIP

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....**3**
2. UDHËZIME SIGURIE.....**5**
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....**7**
4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....**8**
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....**8**
6. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....**11**
7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....**12**
8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....**14**
9. EFIKASITET ENERGJIE.....**15**
10. SHQETËSIME MJEDISORE.....**16**

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të mbikqyren për t'u siguruar aw nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni paketimin larg fëmijëve dhe hidheni siç duhet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg gjatë përdorimit dhe ftohjes.
- Aktivizoni pajisjen e sigurisë për fëmijë, nëse ofrohet.
- Fëmijët nuk duhet ta pastrojnë apo mirëmbajnë pajisjen pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

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

tepërta nga brenda pajisjes
përpara pastrimit pirolitik.

2. UDHËZIME SIGURIE

2.1 Installation

⚠ PARALAJMËRIM!
Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

2.2 Lidhja elektrike

⚠ PARALAJMËRIM!
Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektricist 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 kabllo zgjatuese.
- Shmangni dëmtimin e spinës dhe kabllos të rrjetit. Nëse nevojitet zëvendësim, ai duhet të bëhet nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike të prekin derën e pajisjes apo t'i afrohen asaj, apo hapësirës poshtë, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja elektrike e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të fiksohet në mënyrë të sigurt dhe nuk duhet të hiqet pa mjete.
- Lidheni spinën e linjës në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që të keni akses në spinën e linjës pas instalimit.
- Nëse priza është lirshme, mos e futni aty spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen duke tërhequr kabllon elektrike. Tërhiqeni gjithmonë nga spina.
- Përdorni vetëm pajisjet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje izoluese që shkëput pajisjen nga rrjeti elektrik në të gjitha polet, me një gjerësi hapjeje kontakti prej të paktën 3 mm.
- Mbyllni plotësisht derën e pajisjes para se ta lidhni me rrjetin elektrik.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

Llojet e kabllove 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 kabllos, 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 (kabllo e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë sesa kabllot kafe të fazës dhe blu të nulit.

2.3 Përdorimi

⚠ PARALAJMËRIM!
Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

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

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
  - mos vendosni enë furre apo objekte direkt në fund të brendësisë.
  - mos e vendosni fletën e aluminit direkt në fund të brendësisë.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enët dhe ushqimet e lagura në pajisje pas gatimit.
  - kini kujdes kur hiqni ose instaloni aksesorët.
- Çngjyrimi i smaltit ose i inoksit nuk ndikon në performancën e pajisjes.
- Përdorni një tavë të thellë për kekë të njomë, pasi lëngjet e frutave mund të shkaktojnë njolla të përhershme.
- Gjithmonë gatuani 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 aksesorët pas çdo përdorimi për të parandaluar kondensimin e avullit, korrozionin dhe përkeqësimin e sipërfaqes.
- Kontrollojeni 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 mikrofibrash, ujë të ngrohtë dhe detergjente neutrale për të pastruar pajisjen dhe aksesorët. Mos përdorni produkte gërryese, sfungjerë, solucione, objekte me tehe të mprehta apo metalike.
- 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 jongjitëse në tenxhere, tiganë, tava dhe enë kuzhine mund të dëmtohen nga pastrimi pirolitik me temperaturë të lartë dhe mund të lëshojnë tymra të dëmshëm në nivel të ulët.

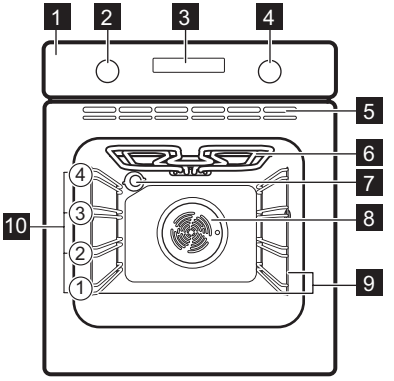
2.5 Hedhja

⚠ PARALAJMËRIM!
Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

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

3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme



1 Paneli i kontrollit
2 Butoni për funksionet e gatimit
3 Ekrani
4 Çelësi i kontrollit
5 Kanalet e ajrit për ventilatorin e ftohjes
6 Elementi i ngrohjes
7 Llamba
8 Ventilimi
9 Mbështetëse rafti, e largueshme
10 Nivelet e furrës

3.2 Paneli i kontrollit

	Shtypni për të cilësuar funksionet e kohëmatësit.
	Shtypni dhe mbani për të cilësuar funksionin: Nxehje e shpejtë.
	Shtypni për të ndezur dhe fikur llambën e pajisjes.
	Shtypni dhe mbani për të cilësuar funksionin: Kyçje.
OK	Shtypnipër të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

Treguesit e ekranit

	Pajisja është e kyçur.
	Nënmenuja: Gatim i asistuar.
	Nënmenuja: Pastrimi.
	Nënmenuja: Cilësimet
	Nxehje e shpejtë është i aktivizuar.
	Kujtuesi i minutave është i aktivizuar.
STOP	Koha e gatimit është i aktivizuar.

	Fillimi i Shtyrjes së programit është i aktivizuar.
	Kohëmatësi me rritje është i aktivizuar.
	Shiriti i ecurisë - tregon vizualisht kur pajisja arrin temperaturën e caktuar ose kur përfundon koha e gatimit.

Për të ndezur pajisjen:

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

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

4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

4.1 Caktimi i kohës

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

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

4.2 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

Parangroheni pajisjen bosh para përdorimit të parë. Pajisja mund të lëshojë erë të pakëndshme dhe tym. Ventiloni dhomën.

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

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

5.1 Funksionet e gatimit

	Gatim me ajrim: Butësi, kërce
	Gatim tradicional: Pjekje tradicionale
	Ushqime të ngrira: Patate të skuqura, patate me feta të mëdha, role pranvere
	Funksioni i picës: Pjekja e picave
	Nxehtësia e poshtme: Pjekja e ëmbëlsirave
	Shkrirja: Shkrirja
	Pjekje ventiluese me lagështirë: Pjekja
	Skara: Thekje, pjekje në skarë
	Pjekje turbo në skarë: Pjekja e mishit, skuqja

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

5.2 Caktimi i funksioneve të gatimit

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

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

5.3 Kohëmatësi

1. Rrotulloni butonat për të zgjedhur funksionin e gatimit dhe për të vendosur temperaturën, nëse është nevoja.
2. Shtypni ⏲ derisa në ekran të shfaqet funksioni i dëshiruar i kohëmatësit:

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

STOP **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 Menyja ☰

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

1. Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit në ☰.

Ekrani tregon ✕, ⫽, ⚙.

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

5.5 Gatim i asistuar ✕

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

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

Nënmenuja: Gatim i asistuar

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

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

P1	**Fileto mish lope, e gatuar pak** [1]	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm copë të trasha **2**; tavë pjekjeje mbi **skarë teli** Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P2	**Fileto mish lope, e gatuar mesatarisht** [1]	
P3	**Fileto mish lope, e gatuar** [1]	
P4	**Rosto viçi** (p.sh. shpatull), 0.8 - 1.5 kg; 4 cm e trashë **2**; tavë pjekjeje mbi **skarë teli** Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.	
P5	**Mish derri qafë ose shpatull,** 1.5 - 2 kg **2**; tavë pjekjeje mbi **skarë teli** Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	
P6	**Filetë derri,** 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm e trashë **2**; **tavë pjekjeje** Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.	
P7	**Brinjë derri,** 2 - 3 kg; përdor të pagatuara, 2 - 3 cm të holla **2**; tavë pjekjeje mbi **skarë teli** Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës.	
P8	**Pulë e plotë,** 1 - 1.5 kg; e freskët **2**; tavë pjekjeje mbi **skarë teli** Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.	

P9	**Gjoks pule,** 180 - 200 g për pjesë **2**; **tavë pjekjeje**
P10	**Qofte,** 1 kg **2**; **tavë pjekjeje**
P11	**Peshk i plotë, në skarë,** 0.5 - 1 kg për peshk **2**; **tavë pjekjeje** Mbusheni peshkun me gjalpë, erëza dhe barishte.
P12	**Fileto peshku** **2**; kaserolë mbi **skarë teli**
P13	**Cheesecake** **1**; ∅ 26 cm tavë formuese mbi **skarë teli**
P14	**Tartë me mollë** **1**; formuese torte mbi **skarë teli**
P15	**Kekë të vegjël** **3**; tavë për kekë të vegjël mbi **tavë pjekjeje**
P16	**Kek i plotë** **2**; tavë buke mbi **skarë teli**
P17	**Patate të pjekura,** 1 kg **2**; **tavë pjekjeje** Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.
P18	**Kroketa, të ngrira,** 0.5 kg **3**; **tavë pjekjeje**
P19	**Patate të holla, të ngrira,** 0.75 kg **3**; **tavë pjekjeje**
P20	**Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash,** 1 - 1.5 kg **1**; kaserolë mbi **skarë teli**
P21	**Patate gratin** (patate të pagatuara), 1 - 1.5 kg **1**; kaserolë mbi **skarë teli**
P22	**Picë e freskët, e hollë** **1**; **tavë pjekjeje** me letër furre
P23	**Picë e freskët, e trashë** **2**; **tavë pjekjeje** me letër furre
P24	**Lakror** **1**; tavë pjekjeje mbi **skarë teli**
P25	**Bagetë / Çabatë / Bukë e bardhë,** 0.8 kg **3**; **tavë pjekjeje** me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.

[1] Gatim me temperaturë të ulët.

5.6 Cilësimet

1. Ktheni çelësin për funksionet e gatimit në .
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur . Shtypni OK.
3. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur cilësimin. Shtypni OK.
4. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të rregulluar vlerën. Shtypni OK.
5. Ktheni çelësin e funksioneve të gatimit në pozicionin e fikjes për të dalë nga Menuja.

Nënmenuja: Cilësimet

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

5.7 Lock

Ky funksion parandalon një ndryshim aksidental të funksionit të pajisjes.

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

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

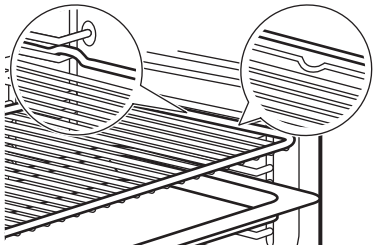
- shtypni e mbani për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.

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

5.8 Aksesorët

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

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.

6. UDHËZIME DHE KËSHILLA

6.1 Rekomandimet e gatimit

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

Numërojini 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, 12 copë	180	2	35 - 40	1)
Simite, 9 copë	180	2	35 - 40	1)
Picë, e ngrirë, 0.35 kg	220	2	35 - 40	2)
Role biskotash	170	2	30 - 40	1)
Kekë Brownie	180	2	30 - 40	1)
Sufle, 6 copë	200	3	30 - 40	3)
Bazë pudingu pandispanje	170	2	20 - 30	4)
Sandviç Viktoria	170	2	35 - 45	5)
Peshk i zier, 0,3 kg	180	3	35 - 45	1)
Peshk i plotë, 0,2 kg	180	3	35 - 45	1)
Fileta peshku, 0,3 kg	180	3	35 - 45	6)
Mish i zier, 0.25 kg	200	3	40 - 50	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 35	1)
Biskota, 16 copë	180	2	20 - 30	1)
Amareta, 20 copë	180	2	40 - 45	1)
Kek me kupa, 12 copë	170	2	30 - 40	1)
Pasta me kripë, 16 copë	170	2	35 - 45	1)

	°C			
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	150	2	40 - 50	1)
Tarta të vogla, 8 copë	170	2	20 - 30	1)
Perime, të ziera, 0,4 kg	180	3	35 - 40	1)
Omëletë vegjetariane	200	3	30 - 45	6)
Perime mesdhetare, 0,7 kg	180	4	35 - 40	1)

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

6.3 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas IEC 60350-1.

		°C		
Kekë të vegjël, 16 për tavë				
	3	160	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)
	2 dhe 3	150	20 - 30	1)
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm				
	2	170	80 - 100	2)
	2	160	70 - 90	2)
Pandispanjë, formë keku Ø26 cm				
	2	170	30 - 40	2)3)
	2	160	25 - 35	2)3)
	1 dhe 3	160	25 - 40	2)3)
Amareta				
	3	150	20 - 30	1)
	3	150	20 - 30	1)
	1 dhe 3	150	15 - 25	1)
Bukë e thekur				
	3	maks.	5 - 7	2)4)

1) Përdorni Tavë për pjekje.
2) Përdorni Rafti me rrjetë.
3) Ngroheni pajisjen paraprakisht për 10 minuta. Mos e përdorni funksionin: Nxehje e shpejtë.
4) Ngroheni paraprakisht pajisjen derisa të arrihet temperatura e caktuar. Mos e përdorni funksionin: Nxehje e shpejtë.

7. KUJDESI DHE PASTRIMI

7.1 Shënime për pastrimin

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

7.2 Heqja e mbajtëseve të rafteve

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

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

7.3 Pastrimi pirolitik

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

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

1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
2. Hiqni të gjithë aksesorët jopirorezistentë nga furra.
3. Pastrojeni brendësinë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.
4. Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit në ☰ për të hyrë te Menuja.
5. Rrotulloni butonin e kontrollit për të zgjedhur ㎜ she shtypni OK.

Programi i pastrimit	Kohëzgjatja
C1 - Pastrimi i lehtë	2 h

6. Shtypni OK për të filluar pastrimin.

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

7. Pas pastrimit, rrotulloni çelësin për funksionet e gatimit në pozicionin e fikjes.
8. Prisni derisa pajisja të ftohet dhe dera të shkyçet. Pastrojeni brendësinë e furrës me leckë të butë dhe ujë.

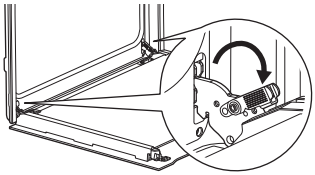
7.4 Kujtuesi Për Pastrimin

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

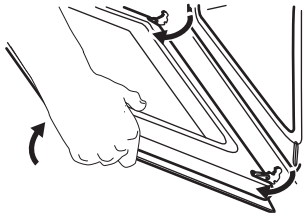
7.5 Heqja dhe instalimi i derës

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

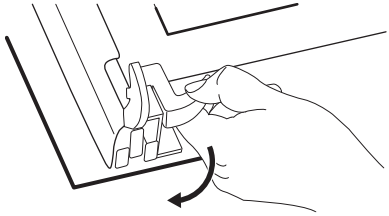
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.
2. Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



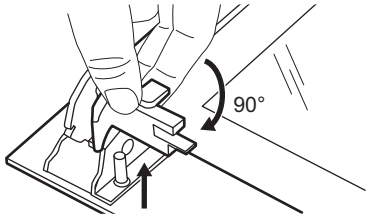
3. Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni per ta hequr derën nga vendi.



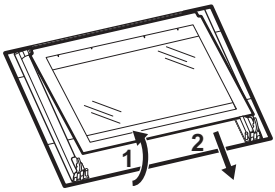
4. Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe Lironi sistemin bllokues për të hequr panelet e brendshme prej xhami.



5. Rrotulloni mbërthyeset me 90° dhe hiqini nga vendi.



6. Së pari ngrijini me kujdes dhe pastaj hiqini panelet e xhamit një nga një. Filloni nga paneli i sipërm.

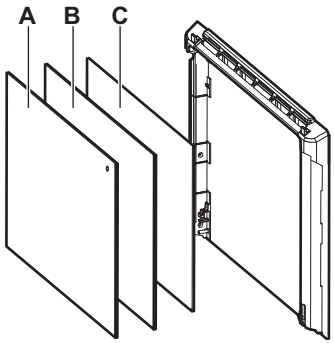


7. Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatalarëse.
8. Pas pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës.

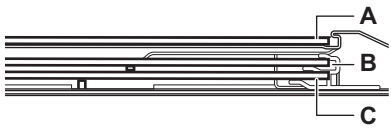
Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

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

Kur instalohet saktë, korniza e derës kërcet.



Sigurohuni që ta instaloni saktë panelin e xhamit të mesëm në vendet përkatëse.



7.6 Ndërrimi i llambës

Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik dhe prisni derisa të ftohet.

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

Llamba e pasme

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

8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

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

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

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

Pajisja nuk 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.

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

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

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

9. EFIKASITET ENERGJIE

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

Emri i furnizuesit		Electrolux
Identifikimi i modelit		COF6P76BX 944068348 EOH4P46BK 944068505 EOH4P46BX 944068308 EOH4P46BX0 944068502 EOH4P56BX 944068304 EOH4P66BK 944068506 KOHDP46BK 944068519 KOHFP46BX 944068317 LOHFP46BX0 944068311
Indeksi i Efikasitetit të Energjisë		81.7
Kategoria e efikasitetit energjetik		A+
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional		0.94 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar		0.67 kWh/cikël
Numri i zgavrave		1
Burimi i nxehtësisë		Elektriciteti
Volumi		65 l
Lloji i furrës		Furrë e integruar
Sasi	COF6P76BX	36,0 kg
	EOH4P46BK	34,0 kg
	EOH4P46BX	33.8 kg
	EOH4P46BX0	34,9 kg
	EOH4P56BX	35,7 kg
	EOH4P66BK	34,0 kg
	KOHDP46BK	35.0 kg
	KOHFP46BX	34,0 kg
	LOHFP46BX0	33,6 kg

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-1.

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

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

Pajisja e testuar sipas: EN 50564.

9.3 Këshilla për kursimin e energjisë

- Mbajeni derën të mbyllur gjatë gatimit dhe shmangni hapjen e saj shpesh.
- Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.
- Përdorni enë metalike ose të errëta, 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.
- 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 riciklim. Ndihmoni 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.

ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION..... **16**
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... **18**
3. PRODUCT DESCRIPTION..... **20**
4. BEFORE FIRST USE..... **21**
5. DAILY USE..... **21**
6. HINTS AND TIPS..... **24**
7. CARE AND CLEANING..... **25**
8. TROUBLESHOOTING..... **27**
9. ENERGY EFFICIENCY..... **27**
10. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... **28**

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household 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.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch

the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

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

2.2 Electrical connection

⚠ WARNING!
Risk of fire and electric shock.

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

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

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

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

2.3 Use

⚠ WARNING!
Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

⚠ WARNING!
Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

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

Pyrolytic cleaning

- Read all instructions for pyrolytic cleaning
- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:

– any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
– any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.

- Keep children away during pyrolytic cleaning, as the appliance becomes very hot and releases hot air from the front vents.
- Pyrolytic cleaning releases fumes from cooking residues and construction materials. Ensure good ventilation during and after the initial preheating and pyrolytic cleaning.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes from pyrolytic ovens / cooking residues are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after pyrolytic cleaning and the initial preheating phase. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, and utensils can be damaged by high-temperature pyrolytic cleaning and may release low-level harmful fumes.

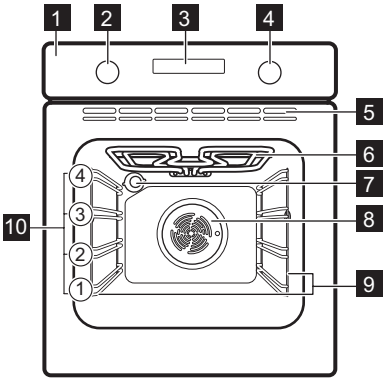
2.5 Disposal

⚠ WARNING!
Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



1 Control panel
2 Knob for the cooking functions
3 Display
4 Control knob
5 Air vents for the cooling fan
6 Heating element
7 Lamp
8 Fan
9 Shelf support, removable
10 Shelf positions

3.2 Control panel

	Press to set timer functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
	Press and hold to set the function: Lock.
OK	Press to confirm your selection.

Display indicators

	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Cleaning.
	Submenu: Settings
	Fast Heat Up is activated.
	Minute minder is activated.
STOP	Cooking time is activated.

	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out (selected models only).
2. Turn the knob for the cooking functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the cooking functions to the off position **0**.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

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

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

4.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room.

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

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions

	Fan Cooking: Tenderness, crispiness
	Conventional Cooking: Traditional baking
	Frozen Foods: French fries, potato wedges, spring rolls
	Pizza Function: Baking pizza
	Bottom Heat: Baking cakes
	Defrost: Defrosting
	Moist Fan Baking: Baking
	Grill: Toasting, grilling
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning

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

5.2 Setting cooking functions

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

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

5.3 Timer

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

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

STOP **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 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.

5.5 Assisted Cooking ✕

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

1. Turn the knob for the cooking functions to ☰.
2. Turn the control knob to select ✕. Press OK.
3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press OK.
5. Place the food inside the appliance. Press OK.
6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

Legend	
	Weight adjustment available.
	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	**Fillet of beef, rare** [1]	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces **2**; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P2	**Fillet of beef, medium** [1]	
P3	**Fillet of beef, done** [1]	
P4	**Veal roast** (e.g. shoulder), 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick **2**; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.	
P5	**Pork roast neck or shoulder,** 1.5 - 2 kg **2**; roasting dish on **wire shelf** Turn the meat after half of the cooking time.	
P6	**Pork loin,** 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick **2**; **baking tray** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.	
P7	**Pork spare ribs,** 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin **2**; roasting dish on **wire shelf** Add liquid to cover the bottom of a dish.	
P8	**Whole chicken,** 1 - 1.5 kg; fresh **2**; roasting dish on **wire shelf** Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.	
P9	**Chicken breast,** 180 - 200 g per piece **2**; **baking tray**	
P10	**Meat loaf,** 1 kg **2**; **baking tray**	
P11	**Whole fish, grilled,** 0.5 - 1 kg per fish **2**; **baking tray** Fill the fish with butter, spices and herbs.	
P12	**Fish fillet** **2**; casserole dish on **wire shelf**	
P13	**Cheesecake** **1**; ∅ 26 cm springform tin on **wire shelf**	
P14	**Apple tart** **1**; pie form on **wire shelf**	
P15	**Muffins** **3**; muffin tray on **baking tray**	
P16	**Loaf cake** **2**; loaf pan on **wire shelf**	

P17	**Baked potatoes,** 1 kg **2**; **baking tray** Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P18	**Croquettes, frozen,** 0.5 kg **3**; **baking tray**
P19	**Pommes, frozen,** 0.75 kg **3**; **baking tray**
P20	**Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets,** 1 - 1.5 kg **1**; casserole dish on **wire shelf**
P21	**Potato gratin** (raw potatoes), 1 - 1.5 kg **1**; casserole dish on **wire shelf**
P22	**Pizza fresh, thin** **1**; **baking tray** lined with baking paper
P23	**Pizza fresh, thick** **2**; **baking tray** lined with baking paper
P24	**Quiche** **1**; baking tin on **wire shelf**
P25	**Baguette / Ciabatta / White bread,** 0.8 kg **3**; **baking tray** lined with baking paper More time needed for white bread.

1) Low temperature cooking.

5.6 Settings

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

Submenu: Settings

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

5.7 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.

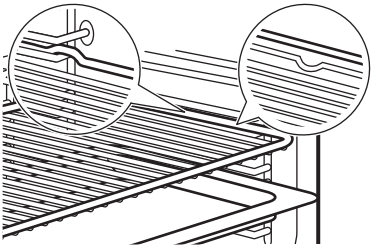
- press and hold to turn on and off the function.

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

5.8 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.

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, 12 pieces	180	2	35 - 40	1)
Rolls, 9 pieces	180	2	35 - 40	1)
Pizza, frozen, 0.35 kg	220	2	35 - 40	2)
Swiss Roll	170	2	30 - 40	1)
Brownie	180	2	30 - 40	1)
Soufflè, 6 pieces	200	3	30 - 40	3)
Sponge flan base	170	2	20 - 30	4)
Victoria sandwich	170	2	35 - 45	5)
Poached fish, 0.3 kg	180	3	35 - 45	1)
Whole fish, 0.2 kg	180	3	35 - 45	1)
Fish fillet, 0.3 kg	180	3	35 - 45	6)
Poached meat, 0.25 kg	200	3	40 - 50	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 35	1)
Cookies, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Macaroons, 20 pieces	180	2	40 - 45	1)
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)
Savory pastry, 16 pieces	170	2	35 - 45	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	40 - 50	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	20 - 30	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 40	1)
Vegetarian omelette	200	3	30 - 45	6)
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	35 - 40	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, 16 per tray				
	3	160	25 - 35	1)

		℃		
	3	150	20 - 30	1)
	2 and 3	150	20 - 30	1)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				
	2	170	80 - 100	2)
	2	160	70 - 90	2)
Sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	2	170	30 - 40	2)3)
	2	160	25 - 35	2)3)
	1 and 3	160	25 - 40	2)3)

		℃		
Shortbread				
	3	150	20 - 30	1)
	3	150	20 - 30	1)
	1 and 3	150	15 - 25	1)
Toast				
	3	max.	5 - 7	2)4)

1) Use Baking tray.
2) Use Wire shelf.
3) Preheat the appliance for 10 minutes. Do not use the function: Fast Heat Up.
4) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

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

7.2 Removing the shelf supports

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

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

7.3 Pyrolytic Cleaning

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

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

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

Cleaning programme	Duration
C1 - Light cleaning	2 h

6. 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 .

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

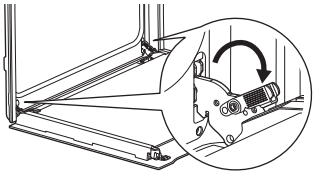
7.4 Cleaning Reminder

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

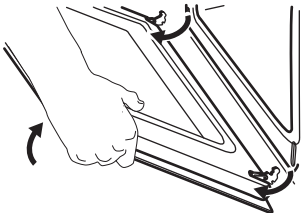
7.5 Removing and installing door

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

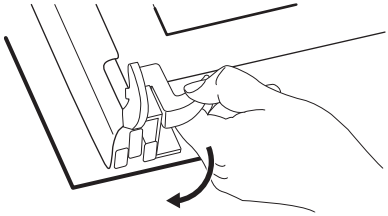
1. Open the door fully and hold both hinges.
2. Lift and pull the latches until they click.



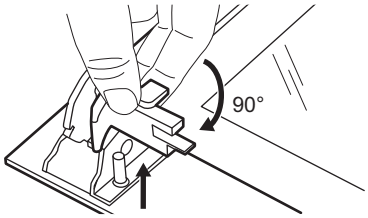
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



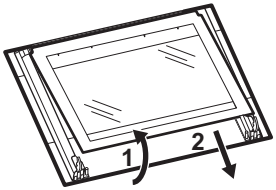
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface and release the locking system to remove the glass panels.



5. Turn the fasteners by 90° and remove them from their seats.



6. First lift carefully and then remove the glass panels one by one. Start from the top panel.

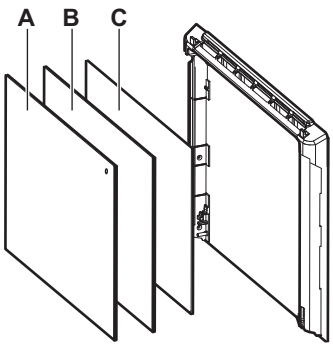


7. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
8. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

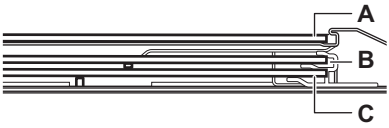
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

Make sure that you put the glass panels (**A**, **B** and **C** back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. Each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

When installed correctly, the door trim clicks.



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



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

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	COF6P76BX 944068348 EOH4P46BK 944068505 EOH4P46BX 944068308 EOH4P46BX0 944068502 EOH4P56BX 944068304 EOH4P66BK 944068506 KOHDP46BK 944068519 KOHFP46BX 944068317 LOHFP46BX0 944068311	
Energy Efficiency Index	81.7	
Energy efficiency class	A+	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.94 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.67 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	65 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	COF6P76BX	36.0 kg
	EOH4P46BK	34.0 kg
	EOH4P46BX	33.8 kg
	EOH4P46BX0	34.9 kg
	EOH4P56BX	35.7 kg
	EOH4P66BK	34.0 kg
	KOHDP46BK	35.0 kg
	KOHFP46BX	34.0 kg
	LOHFP46BX0	33.6 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
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564.

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.
- 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 appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your

local recycling facility or contact your municipal office.

DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... **29**
2. SICHERHEITSHINWEISE..... **31**
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... **34**
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME **34**
5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... **35**
6. HINWEISE UND TIPPS..... **38**
7. REINIGUNG UND PFLEGE..... **39**
8. FEHLERBEHEBUNG..... **41**
9. ENERGIEEFFIZIENZ..... **42**
10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG **43**

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.

- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.
- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagerecht steht und sich die Tür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden

kann, mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm.
- Schließen Sie die Gerätetür vollständig, bevor Sie es mit dem Stromnetz verbinden.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm^2)
maximal 1.380	3x0.75
maximal 2.300	3x1
maximal 3.680	3x1.5

Das Erdungskabel (grün/gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als das braune Phasen- und das blaue Neutralkabel..

2.3 Verwendung

⚠ WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Verwenden Sie für das Einkochen ausschließlich zugelassene Gläser und Gefäße.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.

⚠ WARNUNG!
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
  - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!
Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

Pyrolytische Reinigung

- Lesen Sie alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung
- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle herausnehmbaren Teile (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, einschließlich Ablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere alle antihaftbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Besteck usw.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung fern, da das Gerät sehr heiß wird und heiße Luft aus den vorderen Lüftungsöffnungen abgibt.
- Pyrolytische Reinigung setzt Dämpfe aus Kochrückständen und Baustoffen frei. Sorgen Sie für eine gute Belüftung während und nach dem ersten Aufheizen und der pyrolytischen Reinigung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der pyrolytische Reinigung und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Besteck können durch die pyrolytische Reinigung bei hoher Temperatur beschädigt werden und schädliche Dämpfe mit niedrigem Gehalt freisetzen.

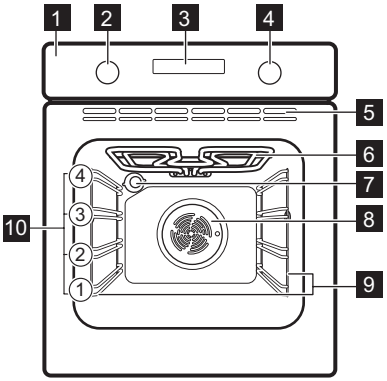
2.5 Entsorgung

⚠ WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, trennen Sie das Stromkabel und entsorgen Sie es anschließend.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Drehknopf für die Kochfunktionen
3 Display
4 Bedienknopf
5 Lüftungsöffnungen für den Kühlventilator
6 Heizelement
7 Lampe
8 Ventilator
9 Einschubschienen, herausnehmbar
10 Einschubebenen

3.2 Bedienfeld

	Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.
	Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Schnellaufheizung.
	Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.
	Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Tastensperre.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

Display-Anzeigen

	Das Gerät ist gesperrt.
	Untermenü: Koch-Assistent.
	Untermenü: Reinigung.
	Untermenü: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
STOP	Garzeit ist eingeschaltet.
	Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	Fortschrittsbalken – zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe kommen heraus (nur bei ausgewählten Modellen).
2. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen in die Aus-Position **0**.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Einstellen der Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: **"00:00"** oder **"12:00"** (je nach Modell).

1. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.

2. Drücken Sie OK.

4.2 Erstaufheizen und Reinigung

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme auf. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
2. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen: 1 Std, 15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
3. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
4. Reinigen Sie es mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Setzen Sie die Zubehörteile und die Einhängegitter wieder ein.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Kochfunktionen

	Umluft: Zartheit, Knusprigkeit
	Ober-/Unterhitze: Traditionelles Backen
	Tiefkühlgerichte: Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen
	Pizzastufe: Backen von Pizza
	Unterhitze: Kuchen backen
	Auftauen: Auftauen
	Feuchte Umluft: Backen
	Grill: Toasten, Grillen
	Heißluftgrillen: Braten von Fleisch, Bräunen

Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80°C automatisch ausgeschaltet.

5.2 Einstellung: Kochfunktionen

1. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen, um eine Kochfunktion auszuwählen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

Schnellaufheizung - gedrückt halten, um die Garzeit zu verkürzen. Für einige Kochfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

5.3 Timer

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Garfunktion auszuwählen und bei Bedarf die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie das , bis das Display eine gewünschte Timer-Funktion anzeigt:

Kurzzeit-Wecker: Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.

Garzeit: Einstellen eines Countdowns. Wenn der Timer endet, ertönt das Signal und das Kochen stoppt.

Zeit Zeitvorwahl: Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens. Nach Ablauf des Timers ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.

3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie das OK.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie das OK und drehen die Knöpfe, falls nötig, in die Aus-Position.

5.4 Menü

Öffnen Sie das Menü, um auf Gerichte mit dem Koch-Assistenten und auf Einstellungen zuzugreifen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Garfunktionen auf .

Das Display zeigt , , .

2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie das OK.

5.5 Koch-Assistent

Koch-Assistent Untermenü besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte konzipiert sind. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit

und die Temperatur während des Garens einstellen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das . Drücken Sie das OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie das OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Gewicht einzustellen. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie das OK.
5. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie das OK.
6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Untermenü: Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsanpassung verfügbar.
	Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.

Das Display zeigt **P** und eine **Nummer** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

P1	**Rinderfilet, blutig**[1)]	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke **2**; Bratform auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P2	**Rinderfilet, medium** [1)]	
P3	**Rinderfilet, durch** [1)]	
P4	**Kalbsbraten** (z. B. Schulter), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm dick **2**; Bratform auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.	
P5	**Schweinebraten Nacken oder Schulter** 1,5 - 2 kg **2**; Bratform auf **Kombirost** Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.	
P6	**Schweinefilet,** 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dick **2**; **Backblech** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.	
P7	**Spare Ribs vom Schwein,** 2 - 3 kg; roh verwendet, 2 - 3 cm dünn **2**; Bratform auf **Kombirost** Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken.	
P8	**Hähnchen, ganz,** 1 - 1,5 kg; frisch **2**; Bratform auf **Kombirost** Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	
P9	**Hähnchenbrust,** 180 - 200 g pro Stück **2**; **Backblech**	
P10	**Hackbraten,** 1 kg **2**; **Backblech**	
P11	**Ganzer Fisch, gegrillt,** 0,5 - 1 kg pro Fisch **2**; **Backblech** Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.	
P12	**Fischfilet** **2**; Auflaufform auf **Kombirost**	
P13	**Käsekuchen** **1**; ∅ 26 cm Springform **auf Kombirost**	
P14	**Apfel-Tarte** **1**; Kuchenform auf **Kombirost**	
P15	**Muffins** **3**; Muffinform auf **Backblech**	
P16	**Kastenkuchen** **2**; Kastenform auf **Kombirost**	
P17	**Ofenkartoffeln,** 1 kg **2**; **Backblech** Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.	
P18	**Kroketten, gefroren,** 0,5 kg **3**; **Backblech**	
P19	**Pommes frites, gefroren,** 0,75 kg **3**; **Backblech**	
P20	**Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern,** 1 - 1.5 kg **1**; Backform auf **Kombirost**	

P21	**Kartoffelgratin** (rohe Kartoffeln), 1 - 1,5 kg **1**; Auflaufform auf **Kombirost**
P22	**Pizza frisch, dünn** **1**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt
P23	**Pizza frisch, dick** **2**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt
P24	**Quiche** **1**; Backblech auf **Kombirost**
P25	**Baguette / Ciabatta / Weißbrot,** 0,8 kg **3**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt Für Weißbrot mehr Zeit nötig.

[1)] Niedertemperaturgaren.

5.6 Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das . Drücken Sie das OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie das OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie das OK.
5. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Untermenü: Einstellungen

	Einstellung	Wert
01	Uhrzeit	Ändern
02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 - Piep, 2 - Klick, 3 - Ton aus
04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus
06	Beleuchtung	Ein / Aus
07	Schnellaufheizung	Ein / Aus
08	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
09	Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
10	Softwareversion	Prüfen
11	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

5.7 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

Wenn sie aktiviert wird, während das Gerät in Betrieb ist, verriegelt sie das Bedienfeld und sorgt dafür, dass die aktuellen Kocheinstellungen ohne Unterbrechung weiterlaufen.

Wird sie bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert, bleibt das Bedienfeld verriegelt, so dass das Gerät nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.

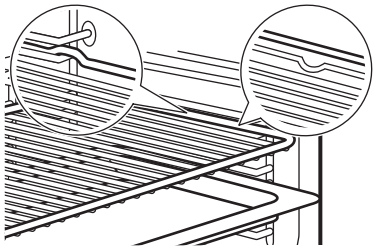
- gedrückt halten, um die Funktion ein- und auszuschalten.

Ein Signal ertönt. - blinkt dreimal, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist. Die Gerätetür ist verriegelt.

5.8 Zubehör

Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Setzen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter ein. Achten Sie darauf, dass das Backblech die Rückseite des Backofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen. Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Kippschutz. Der umlaufende Rand des Blechs verhindert, dass Kochgeschirr vom Blech rutscht.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
°C	Temperatur
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

	°C			
Brötchen, süß, 12 Stück	180	2	35–40	1)
Brötchen, 9 Stück	180	2	35–40	1)
Pizza, gefroren, 0,35 kg	220	2	35–40	2)
Biskuitrolle	170	2	30–40	1)
Brownie	180	2	30–40	1)
Soufflé, 6 Stück	200	3	30–40	3)
Biskuitboden	170	2	20–30	4)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	2	35 - 45	5)
Fisch, pochiert, 0,3 kg	180	3	35 - 45	1)
Fisch, ganz, 0,2 kg	180	3	35 - 45	1)
Fischfilet , 0,3 kg	180	3	35 - 45	6)
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	200	3	40–50	1)
Schaschlik, 0,5 kg	200	3	25–35	1)
Plätzchen, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Makronen, 20 Stück	180	2	40–45	1)
Muffins, 12 Stück	170	2	30–40	1)
Kleingebäck, pikant, 16 Stück	170	2	35 - 45	1)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	150	2	40–50	1)
Törtchen, 8 Stück	170	2	20–30	1)
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	180	3	35–40	1)
Vegetarisches Omelett	200	3	30–45	6)
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	180	4	35–40	1)

1) Backblech oder tiefes Blech verwenden.
2) Verwenden Sie den Kombirost.
3) Keramikförmchen auf Kombirost verwenden.
4) Tortenbodenform auf Kombirost verwenden.
5) Backform auf Kombirost verwenden.
6) Pizzapfanne auf Kombirost verwenden.

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

		°C		
Törtchen, 16 pro Backblech				
	3	160	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)
	2 und 3	150	20 - 30	1)

		°C		
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm				
	2	170	80 - 100	2)
	2	160	70 - 90	2)
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm				
	2	170	30 - 40	2)3)
	2	160	25 - 35	2)3)
	1 und 3	160	25 - 40	2)3)
Mürbeteig-Plätzchen				
	3	150	20 - 30	1)
	3	150	20 - 30	1)
	1 und 3	150	15 - 25	1)
Toast				
	3	Max.	5 - 7	2)4)

1) Backblech verwenden.
2) Kombirost verwenden.
3) Gerät 10 Minuten aufheizen. Die Funktion nicht verwenden: Schnellaufheizung.
4) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Die Funktion nicht verwenden: Schnellaufheizung.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken einen speziellen Backofenreiniger.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Feuchtigkeit kann im Gerät oder auf den Türglasscheiben kondensieren. Um die Kondensation zu verringern, lassen Sie das Gerät 10 Minuten vor dem Kochen arbeiten. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.
4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

7.3 Pyrolytische Reinigung

Dieses Programm verbrennt Rückstände im Gerät. Verwenden Sie dies immer dann, wenn Ihr Gerät gründlich gereinigt werden muss.

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Dies kann zu Schäden am Backofen oder Schrank führen.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Alle Zubehörteile, die nicht pyrolysefähig sind, aus dem Backofen entfernen.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Drehen Sie den Knopf für die Garfunktionen auf das 〓 um Menü aufzurufen.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das ㎜ auszuwählen und drücken Sie das OK.

Reinigungsprogramm	Dauer
C1 - Leichte Reinigung	2 h

6. Drücken Sie das OK, um die Reinigung zu starten.

Beim Start der Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display das ⍐ an.

7. Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Garfunktionen in die Aus-Position.
8. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist und sich die Tür entriegelt. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen und Wasser.

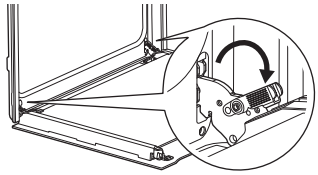
7.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn das ⍾ nach dem Kochen auf dem Display blinkt, erinnert das Gerät Sie daran, es mit einer pyrolytischen Reinigung zu reinigen. Sie können die Erinnerung im folgenden Untermenü ausschalten: Einstellungen. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen.

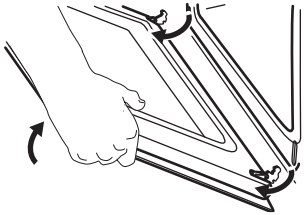
7.5 Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür hat vier Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Tür aus- und einbauen“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

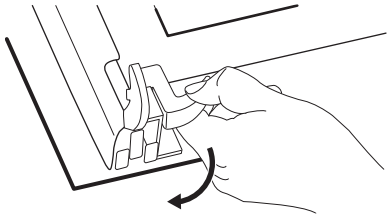
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



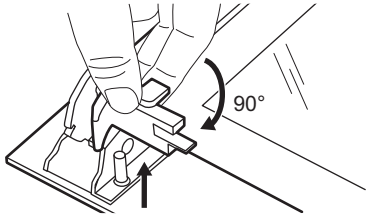
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



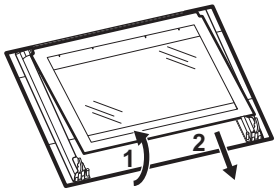
4. Legen Sie die Backofentür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen und lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.



5. Drehen Sie die Befestigungen um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.



6. Heben Sie die Glasscheiben zuerst vorsichtig an und entfernen Sie sie dann nacheinander. Beginnen Sie mit der oberen Scheibe.

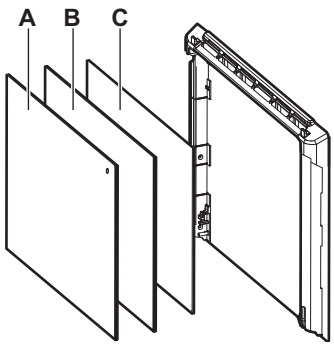


7. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
8. Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.

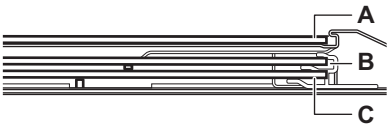
Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (**A**, **B** und**C**) auf die richtige Reihenfolge. Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um die Demontage und Montage zu erleichtern.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



Stellen Sie sicher, dass Sie die mittlere Glasscheibe korrekt in der Aufnahme installieren.



7.6 Austauschen der Lampe

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es kalt ist.

Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Hintere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

8. FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Die Servicedetails sind auf dem Typenschild am vorderen Rahmen zu finden. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Das Typenschild darf nicht entfernt werden.

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder bedienen. – Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen oder falsch angeschlossen.

Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
- Verriegelung ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.

Die Lampe funktioniert nicht. – Die Lampe ist durchgebrannt. Tauschen Sie die Lampe aus.

Die Lampe ist ausgeschaltet. - Feuchte Umluft - ist aktiviert.

Die Anzeige zeigt "00:00". - Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Err C3 - Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Prüfen Sie, ob die Türverriegelung nicht defekt ist.

Err F102 - Schließen Sie die Tür. Prüfen Sie, ob die Türverriegelung nicht defekt ist.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

9.1 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten		Electrolux
Modellbezeichnung		COF6P76BX 944068348 EOH4P46BK 944068505 EOH4P46BX 944068308 EOH4P46BX0 944068502 EOH4P56BX 944068304 EOH4P66BK 944068506 KOHDP46BK 944068519 KOHFP46BX 944068317 LOHFP46BX0 944068311
Energieeffizienzindex		81.7
Energieeffizienzklasse		A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus		0.94 kWh/ Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus		0.67 kWh/ Programm
Anzahl der Garräume		1
Wärmequelle		Strom
Volumen		65 l
Art des Backofens		Eingebauter Backofen
Masse	COF6P76BX	36.0 kg
	EOH4P46BK	34,0 kg
	EOH4P46BX	33,8 kg
	EOH4P46BX0	34.9 kg
	EOH4P56BX	35.7 kg
	EOH4P66BK	34,0 kg
	KOHDP46BK	35,0 kg
	KOHFP46BX	34,0 kg
	LOHFP46BX0	33.6 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

9.3 Tipps zur Energieeinsparung

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötig wird.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle) - diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein. Die automatische Abschaltung gilt nicht bei der Zeit Zeitvorwahl- Funktion oder wenn die Lampe eingeschaltet ist.

– 12,5 Std: 30-115 °C
– 8,5 Std: 120-195 °C
– 5,5 Std: 200-245 °C
– 3 Std: 250-maximal °C

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

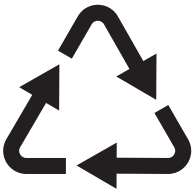
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglich-

keiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

МАКЕДОНСКИ

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....**44**
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....**46**
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....**49**
4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА..... **50**
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА..... **50**
6. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ..... **53**
7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....**54**
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ..... **56**
9. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....**57**
10. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА...**58**

Можноста за промени е задржана.

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

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

доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и домашните миленици подалеку за време на употреба и ладење.
- Активирајте го безбедносниот уред за деца, доколку е достапен.
- Децата не смеат да го чистат или одржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање, или слично квалификувани лица, за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги

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

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

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

2.2 Поврзување на струја

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични поврзувања треба да бидат извршени од квалификуван електричар.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата за електрична енергија.

- Апаратот мора да биде заземјен. Секогаш користете соодветно монтиран изолиран штекер.
- Не користете адаптери со повеќе приклучници и продолжителни кабли.
- Избегнувајте оштетување на приклучокот и кабелот за струја. Ако е потребна замена, таа мора да се изврши од нашиот овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да ги допре или да дојде во близина на вратата на апаратот или вдлабнатината под апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од струјни удари на неизолирани и изолирани делови мора да биде безбедно прицврстена и не треба да се отстрани без алат.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот само на крајот на монтажата. Обезбедете пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Ако главниот штекер е лабав, не поврзувајте го приклучокот за струја.
- Не исклучувајте го уредот влечејќи го кабелот за напојување. Секогаш влечете го приклучокот за струја.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), прекинувачи за заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред којшто ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови, со ширина на отворот за контакт од најмалку 3 mm.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го приклучите на струја.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат за Европа:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (мм²)
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 модифицирајте го овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни при отварање на вратата од апаратот за време на работа, бидејќи може да се ослободат топол воздух и запаливи смеси од алкохолни состојки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога е во контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Држете ги искрите и отвореният пламен подалеку од апаратот кога вратата е отворена.
- Користете само одобрено стакло и тегли за конзервирање.
- Не ставајте запаливи производи во близина на апаратот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - Не ставајте садови за рерна или предмети директно на дното на внатрешноста.
  - Не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста.
  - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.

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

2.4 Нега и чистење

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

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

Чистење со пиролиза

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

потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.
- Нелепливите површини на тенџерија, тави, послужавници и прибор за јадење може да се оштетат со пиролитичко чистење на висока температура и може да ослободат ниски нивоа штетни испарувања.

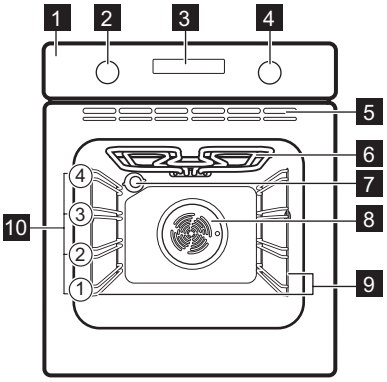
2.5 Отстранување

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Ризик од повреда или задушување.

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

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед



1 Контролна плоча
2 Копче за функциите за готвење
3 Екран
4 Контролно копче
5 Воздушни вентили за вентилаторот
6 Елемент за греење
7 Светилка
8 Вентилатор
9 Потпора за полици, мобилна
10 Позиции на полици

3.2 Контролна плоча

	Притиснете за да ги поставите функциите на тајмерот.
	Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Брзо загревање.
	Притиснете за вклучување и исклучување на светилката на апаратот.
	Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Заклучување.
OK	Притиснете за да го потврдите изборот.

Показни светла за екранот

	Апаратот е заклучен.
	Подмени: Помош При Готвење.
	Подмени: Чистење.
	Подмени: Поставки
	Брзо загревање е вклучена.
	Потсетник во минути е вклучена.
STOP	Време на готвење е вклучена.
	Временски одложено активирање е вклучена.
	Време на работење е вклучена.
	Линија за приказ на напредок - визуелно покажува кога апаратот ќе ја достигне поставената температура или кога ќе истече времето на готвење.

За вклучување на апаратот:

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

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

4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

4.1 Поставување на времето

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

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

4.2 Почетно предзагревање и чистење

Загрејте го празниот апарат пред првата употреба. Уредот може да испушта непријатна миризба и чад. Проветрете ја просторијата.

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

5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Функции за готвење

	Готвење со вентилатор: Мекост, крцкавост
	Конвенционално готвење: Традиционално печење
	Замрзната храна: Помфрит, кришки од компир, ролнички
	Функција за пица : Печење пица
	Долен грејач: Печење колачи
	Одмрзнување: Одмрзнување
	Печете со влажен воздух: Печење
	Скара: Тостирање, печење скара
	Турбо печење: Печење месо, потпекување

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

5.2 Поставување: функции за готвење

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

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

5.3 Тајмер

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

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

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

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

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

5.4

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 .

5.5 Помош При Готвење

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

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

Подмени: Помош При Готвење

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

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

P1	**Говедско филе, полуживо** [1]	0.5 - 1.5кг.; парчиња со дебелина 5 - 6см **2**; сад за печење на **решетка** Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P2	**Говедско филе, средно печено** [1]	
P3	**Говедско филе, добро печено** [1]	
P4	**Печено телешко** (на пр. грб), 0,8 - 1,5 кг.; 4 см дебел **2**; сад за печење на **решетка** Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.	
P5	**Печен свински врат или грб,** 1.5 - 2 кг. **2**; сад за печење на **решетка** По половина од времето за готвење превртете го месото.	
P6	**Свинска плешка,** 1 - 1,5 кг.; 5 - 6 см дебела **2**; **плех за печење** Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.	
P7	**Свински ребра,** 2-3 кг.; користете сирово, 2 - 3 см тенок **2**; сад за печење на **решетка** Додадете течност да го покрие дното на јадењето.	
P8	**Цело пиле,** 1 - 1.5 кг.; свежо **2**; сад за печење на **решетка** По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.	
P9	**Пилешки гради,** 180 - 200 g по парче **2**; **плех за печење**	

P10	**Ќофте,** 1 кг. **2**; **плех за печење**
P11	**Цела риба, печена на скара,** 0,5 - 1 кг. по риба **2**; **плех за печење** Наполнете ја рибата со путер, зачини и билки.
P12	**Филе од риба** **2**; сад за печење на **решетка**
P13	**Чизкејк** **1**; ∅ 26 см калап за пружина на **решетка**
P14	**Тарт со јаболка** **1**; форма за пита на **решетка**
P15	**Мафини** **3**; плех за мафини на **плех за печење**
P16	**Куглоф** **2**; тава за леб на **решетка**
P17	**Печени компири,** 1 кг. **2**; **плех за печење** Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.
P18	**Крокети, замрзнати,** 0.5 кг. **3**; **плех за печење**
P19	**Pommes, замрзнати,** 0.75 кг. **3**; **плех за печење**
P20	**Лазања од месо/зеленчук со суви листови за тестенини,** 1 - 1.5 кг. **1**; сад за печење на **решетка**
P21	**Потпечени компири** (сирови компири), 1 - 1.5 кг. **1**; сад за печење на **решетка**
P22	**Свежа пица, тенка** **1**; **плех за печење** обложен со хартија за печење
P23	**Свежа пица, дебела** **2**; **плех за печење** обложен со хартија за печење
P24	**Киш со јајца** **1**; плех за печење на **решетка**
P25	**Багет / чијабата / бел леб,** 0.8 кг. **3**; **плех за печење** обложен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.

[1] Готвење на ниска температура

5.6 Поставки

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

Подмени: Поставки

	Поставка	Вредност
01	Време во денот	Промени
02	Осветленост на екранот	1 - 5
03	Тонови на копчиња	1 - Бип, 2 - Кликнете, 3 - Звукот е исклучен
04	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05	Време на работење	Вклучено / Исклучено
06	Светло	Вклучено / Исклучено
07	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
08	Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено
09	Демо-режим	Шифра за активирање: 2468
10	Верзија на софтвер	Проверка
11	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не

5.7 Lock

Оваа функција спречува случајна промена на функцијата на апаратот.

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

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

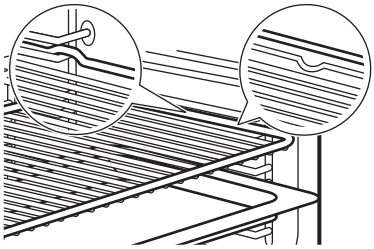
- притиснете и задржете за да ја вклучите и исклучите функцијата.

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

5.8 Додатоци

Достапни додатоци во зависност од моделот. Скенирајте го QR-кодот за да проверите како да користите додатоци испорачани со вашиот апарат. Можете да нарачате дополнителна опрема посебно. За повеќе информации, ве молиме контактирајте го локалниот добавувач.

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.

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, 12 парчиња	180	2	35 - 40	1)
Кифлички, 9 парчиња	180	2	35 - 40	1)
Пица, замрзната, 0.35 кг.	220	2	35 - 40	2)
Швајцарски ролат	170	2	30 - 40	1)

	°C			
Колаче	180	2	30 - 40	1)
Суфле, 6 парчиња	200	3	30 - 40	3)
Флан со пандишпан	170	2	20 - 30	4)
Викторијанска торта со џем	170	2	35 - 45	5)
Динстана риба, 0,3 кг.	180	3	35 - 45	1)
Цела риба, 0,2 кг.	180	3	35 - 45	1)
Филети од риба, 0,3 кг.	180	3	35 - 45	6)
Динстано месо, 0.25 кг.	200	3	40 - 50	1)
Шаслик, 0.5 кг.	200	3	25 - 35	1)
Колачиња, 16 парчиња	180	2	20 - 30	1)
Макарон-колач, 20 парчиња	180	2	40 - 45	1)
Мафини, 12 парчиња	170	2	30 - 40	1)
Солено пециво, 16 парчиња	170	2	35 - 45	1)
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	150	2	40 - 50	1)
Мали тортички, 8 парчиња	170	2	20 - 30	1)
Зеленчук, динстан, 0,4 кг.	180	3	35 - 40	1)
Вегетаријански омлет	200	3	30 - 45	6)
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 кг.	180	4	35 - 40	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 колачи, 16 парчиња по плех				
	3	160	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)
	2 и 3	150	20 - 30	1)
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см				
	2	170	80 - 100	2)
	2	160	70 - 90	2)
Пандишпан, калап за колачи Ø 26 см				
	2	170	30 - 40	2)3)
	2	160	25 - 35	2)3)
	1 и 3	160	25 - 40	2)3)
Бисквит				
	3	150	20 - 30	1)
	3	150	20 - 30	1)
	1 и 3	150	15 - 25	1)
Тост				
	3	макс.	5 - 7	2)4)

1) Употреба Плех за печење.
2) Употреба Жичена решетка.
3) Претходно загрејте го апаратот 10 минути. Не користете ја функцијата: Брзо загревање.
4) Предзагрејте го апаратот додека не се постигне поставената температура. Не користете ја функцијата: Брзо загревање.

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

7.1 Белешки околу чистењето

- Користете раствор за чистење на метални површини.
- Користете специјално средство за чистење печка за тврдокорни дамки.
- Користете го течниот отстранувач на бигор препорачан од производителот за отстранување на остатоци од бигор.
- Влагата може да се кондензира во апаратот или на стаклените плочи на вратата. За да ја намалите кондензацијата, оставете го апаратот да работи 10 минути пред готвење. Не

чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути.
- Не чистете го приборот во машината за миење садови.

7.2 Држачи на решетки што се вадат

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

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

7.3 Чистење со пиролиза

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

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

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

Програма за чистење	Траење
C1 - Лесно чистење	2 h

6. Притиснете го OK за да започнете со чистење.

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

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

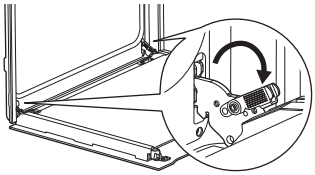
7.4 Потсетник за чистење

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

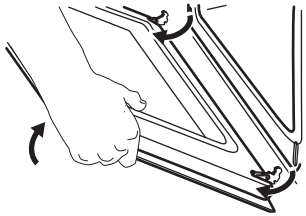
7.5 Вадење и монтирање на вратата

Вратата од печката има четири стаклени плочи. Можете да ја извадите вратата од печката и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Прочитајте го целото упатство „Отстранување и монтирање на вратата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

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

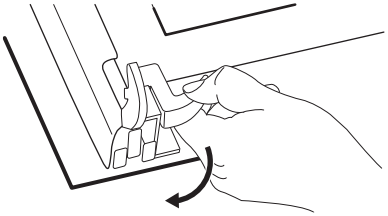


3. Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.

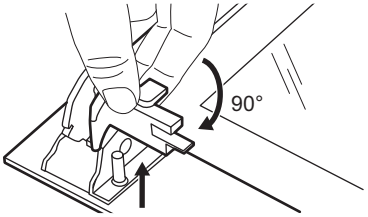


4. Ставете ја вратата на мека крпа на стабилна површина и ослободете го

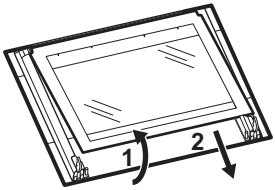
системот за заклучување за да ги извадите стаклените плочи.



5. Свртете ги прицврстувачите за 90° и извадете ги од нивните лежишта.



6. Прво подигнете ги внимателно, а потоа отстранете ги стаклените плочи една по една. Започнете од горната плоча.

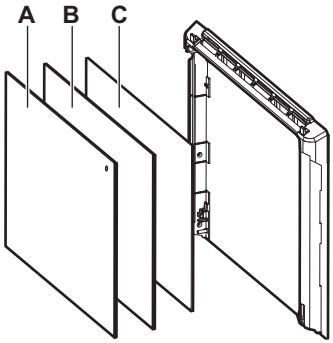


7. Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.
8. По чистењето, монтирајте ги стакленати плочи и вратата на рерната.

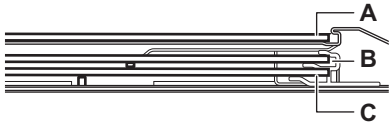
Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворате рачките.

Погрижете се да ги вратите стаклените плочи (**A**, **B** и **C** назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча. Секоја стаклена плоча изгледа различно за да може лесно да се монтира и демонтира.

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува.



Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча на седиштата.



7.6 Замена на светилката

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

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

Задно светло

1. Свртете го стаклената капаче за да го извадите.
2. Исчистете го стаклената капаче.
3. Заменете ја светилката.
4. Ставете го стаклената капаче.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

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

Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на апаратот.

Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со овластен сервисен центар.

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

Апаратот не се загрева.

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

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

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

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

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

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

9. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	COF6P76BX 944068348 EOH4P46BK 944068505 EOH4P46BX 944068308 EOH4P46BX0 944068502 EOH4P56BX 944068304 EOH4P66BK 944068506 KOHDP46BK 944068519 KOHFP46BX 944068317 LOHFP46BX0 944068311
Индекс на енергетска ефикасност	81.7
Класа на енергетска ефикасност	A+
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.94 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.67 kWh/cycle
Број на вдлабнатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Волумен	65 l
Тип на печка	Вградена печка

Маса	COF6P76BX	36.0 кг.
	EOH4P46BK	34,0 кг.
	EOH4P46BX	33.8 кг.
	EOH4P46BX0	34.9 кг.
	EOH4P56BX	35.7 кг.
	EOH4P66BK	34,0 кг.
	KOHDP46BK	35.0 кг.
	KOHFP46BX	34,0 кг.
	LOHFP46BX0	33.6 кг.

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-1.

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

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

Апаратот е тестиран според: EN 50564.

9.3 Совети за штедење енергија

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

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

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.

ESPAÑOL

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....**58**
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... **60**
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....**63**
4. ANTES DEL PRIMER USO.....**64**
5. USO DIARIO..... **64**
6. CONSEJOS.....**67**
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO..... **68**
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... **70**
9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....**71**
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....**72**

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños sufridos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro

y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o

un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

⚠ **ADVERTENCIA!**
Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, asegúrese de que esté nivelado y de que la puerta se abra sin dificultad.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA!
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- Asegúrese de que los parámetros de la place de características técnicas son compatibles con los valores del suministro eléctrico.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si es necesario sustituirlo, deberá hacerlo nuestro centro de asistencia técnica autorizado.
- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de conectarlo a la red eléctrica.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm^2)
máximo 1,380	3x0.75
máximo 2,300	3x1
máximo 3,680	3x1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!
Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No modifique este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras esté funcionando, ya que pueden salir aire caliente y mezclas inflamables procedentes de los ingredientes alcohólicos.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- Utilice únicamente frascos y tarros de vidrio homologados para conservar alimentos.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

⚠ ADVERTENCIA!
Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:

- No coloque recipientes para horno ni objetos directamente sobre el fondo de la cavidad.
- No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
- no ponga agua directamente en el aparato caliente.
- No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.
- Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.

- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice un molde hondo para los pasteles húmedos, ya que los jugos de las frutas pueden causar manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato está instalado detrás de un panel de mueble, no cierre el panel durante el uso ni hasta que el aparato se haya enfriado por completo para evitar daños por calentar y humedad.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Apague y desenchufe el aparato antes de las tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato porque pesa.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un espray para horno.

Limpieza Pirolítica

- Lea todas las instrucciones para la limpieza pirolítica.
- Antes de realizar la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Mantenga a los niños alejados durante la limpieza pirolítica, ya que el aparato se calienta mucho y libera aire caliente por las rejillas frontales.
- La limpieza pirolítica libera humos de residuos de cocción y materiales de construcción. Asegúrese de una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial y la limpieza pirolítica.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por los hornos pirolíticos y los residuos de cocción no son dañinos para las personas, incluidos los niños y personas con problemas médicos.

- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de ollas, sartenes, bandejas y utensilios pueden dañarse con la limpieza pirolítica a alta temperatura y pueden liberar humos nocivos de bajo nivel.

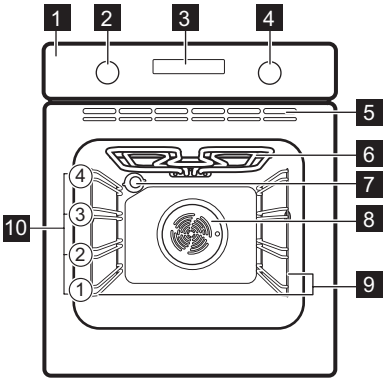
2.5 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal y, a continuación, corte y deseche el cable eléctrico.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



1 Panel de control
2 Mando para las funciones de cocción
3 Pantalla
4 Mando de control
5 Respiraderos del ventilador de refrigeración
6 Elemento térmico
7 Bombilla
8 Ventilador
9 Soporte de estante, extraíble
10 Posiciones de las parrillas

3.2 Panel de control

	Pulse para ajustar las funciones del temporizador.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido.
	Pulse para encender y apagar la luz del aparato.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Bloqueo.
OK	Pulse para confirmar la selección.

Indicadores de pantalla

	El aparato está bloqueado.
	Submenú: Cocción asistida.
	Submenú: Limpieza.
	Submenú: Ajustes
	Calentamiento rápido está activado.
	Avisador está activado.
STOP	Tiempo de cocción está activado.
	Inicio retardado está activado.
	Tiempo de funcionamiento está activado.
	Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción.

Para poner en marcha el aparato.

1. Pulse los mandos. Los mandos sobresalen (solo modelos seleccionados).
2. Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar una función.

3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado **0**.

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: **"00:00"** o **"12:00"** (dependiendo del modelo).

1. Gire el mando de control para ajustar la hora.
2. Pulse OK.

4.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato vacío antes de utilizarlo por primera uso. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la sala.

1. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
2. Ajuste cada función a la temperatura máxima y deje que el aparato funcione durante los tiempos especificados: 1 h, 15 min. Consulte Uso diario.
3. Apague el aparato y deje que se enfríe.
4. Limpie con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Sustituya los accesorios y los soportes de los estantes.

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de cocción

	Cocción ventil: Ternura, crujiente
	Cocción convencional: Horneado tradicional
	Congelados: Patatas fritas, patatas, rollitos de primavera
	Función Pizza: Hornear pizza
	Calor inferior: Hornear pasteles
	Descongelar: Descongelar
	Horneado húmedo + ventilador: Horneado
	Grill: Tostar, asar a la parrilla
	Grill turbo: Asar carne, dorar

La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 80°C durante algunas funciones del horno.

5.2 Ajuste de las funciones de cocción

1. Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar una de ellas.
2. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

Calentamiento rápido - Manténgalo pulsado para acortar el tiempo de cocción. Está disponible para algunas funciones de cocción. El ventilador puede ponerse en marcha automáticamente.

5.3 Temporizador

1. Si es necesario, gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse hasta que la pantalla muestre una función de temporizador deseada:

Avisador: Ajustar una cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.

STOP **Tiempo de cocción**: Ajustar una cuenta atrás. Cuando el timer finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.

Inicio retardado: Para posponer el inicio y/o fin de la cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.

3. Gire el mando de control para ajustar la hora.
4. Pulse OK.

5. Cuando termine el tiempo, pulse OK y, si es necesario, gire los mandos a la posición de apagado.

5.4 Menú ☰

Abra el menú para acceder a platos de cocción asistida y ajustes.

1. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición ☰.

La pantalla muestra ✕, ⌀, ⚙.

2. Gire el mando de control y seleccione el icono para acceder al submenú. Pulse OK.

5.5 Cocción asistida ✕

El submenú Cocción asistida consta de programas pensados para platos concretos. Los programas comienzan por el ajuste adecuado. Puede ajustar el tiempo y la temperatura durante la cocción.

1. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición ☰.
2. Gire el mando de control para seleccionar ✕. Pulse OK.
3. Gira el mando de control para seleccionar un plato (P1 - P...). Pulse OK.
4. Gire el mando de control para ajustar el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse OK.
5. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.
6. Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Submenú: Cocción asistida

Leyenda	
	Posibilidad de ajustar el peso.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante. Consulte Descripción del producto.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

P1	**Filete de ternera, poco hecho** [1]	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedazos gruesos **2**; fuente de asado en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P2	**Filete de ternera, al punto** [1]	
P3	**Filete de ternera, hecho** [1]	
P4	**Asado de ternera** (por ejemplo, el hombro), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm de grosor **2**; fuente de asar en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.	
P5	**Cuello o paleta de cerdo asado,** 1,5 - 2 kg **2**; fuente de asar **en parrilla** Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	
P6	**Lomo de cerdo,** 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de grosor **2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.	
P7	**Costillas de cerdo** 2 - 3 kg; usar crudas 2 - 3 cm finas **2**; fuente de asar en **parrilla** Añada líquido para cubrir la base de un plato.	
P8	**Pollo entero,** 1 - 1,5 kg; fresco **2**; fuente de asar en **parrilla** Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.	
P9	**Pechuga de pollo,** 180 - 200 g por pieza **2**; **bandeja**	
P10	**Pastel de carne,** 1 kg **2**; **bandeja**	
P11	**Pescado entero, a la parrilla,** 0,5 - 1 kg por pescado **2**; **bandeja** Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.	
P12	**Filete de pescado** **2**; cacerola en **parrilla**	
P13	**Tarta de queso** **1**; ∅ 26 cm Molde desmontable en **parrilla**	
P14	**Tarta de manzana** **1**; forma de pastel en **parrilla**	
P15	**Magdalenas** **3**; bandeja para muffins en **parrilla**	

P16	**Pan de bizcocho** **2**; bandeja de pan en **parrilla**
P17	**Patatas al horno,** 1 kg **2**; **bandeja** Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
P18	**Croquetas, congeladas,** 0,5 kg **3**; **bandeja**
P19	**Patatas fritas, congeladas,** 0,75 kg **3**; **bandeja**
P20	**Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca,** 1 - 1,5 kg **1**; cacerola en **parrilla**
P21	**Patatas gratinadas** (patatas crudas), 1 - 1,5 kg **1**; cacerola en **parrilla**
P22	**Pizza fresca, fina** **1**; **bandeja** forrada con papel de hornear
P23	**Pizza fresca, gruesa** **2**; **bandeja** forrada con papel de hornear
P24	**Quiche** **1**; molde para hornear en **parrilla**
P25	**Baguette / chapata / pan blanco,** 0,8 kg **3**; **bandeja** forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.

1) Cocción a baja temperatura.

5.6 Ajustes

1. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición .
2. Gire el mando de control para seleccionar . Pulse OK.
3. Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
4. Gire el mando de control para ajustar el valor. Pulse OK.
5. Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

Submenú: Ajustes

	Ajuste	Valor
01	Hora	Cambiar
02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido
04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
06	Luz	Encendido/Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
08	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado
09	Modo demostración	Código de activación: 2468
10	Versión del software	Comprobar
11	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

5.7 Bloqueo

Esta función evita un cambio accidental de la función del aparato.

Si se activa estando el aparato en funcionamiento, bloquea el panel de control, asegurando de esta forma que los ajustes de cocción actuales se mantengan sin interrupciones.

Si se activa estando el aparato apagado, mantiene bloqueado el panel de control, evitando que el aparato se ponga en marcha accidentalmente.

- manténgalo pulsado para activar y desactivar la función.

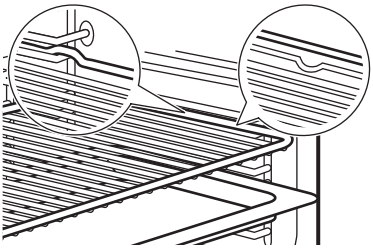
Suena una señal. - parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado. La puerta del aparato está bloqueada.

5.8 Accesorios

Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

Inserte el accesorio (parrilla / bandeja) entre las barras de guía de la rejilla de soporte. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno y de que las patas apunten hacia abajo. Una pequeña

muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección antivuelco. El borde alrededor de la parrilla evita que el recipiente de cocción se deslice y caiga de la parrilla.



Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior del interior del horno.

Si hay una inscripción en el accesorio, asegúrese de que esté orientado hacia usted.

Si está utilizando una bandeja con orificios, coloque la bandeja debajo para recoger los líquidos que goteen.

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
°C	Temperatura
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)
	Información adicional

6.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

	°C			
Rollitos dulces, 12 piezas	180	2	35 - 40	1)
Rollitos, 9 piezas	180	2	35 - 40	1)
Pizza congelada, 0,35 kg	220	2	35 - 40	2)
Brazo de gitano	170	2	30 - 40	1)
Brownie	180	2	30 - 40	1)
Soufflé, 6 piezas	200	3	30 - 40	3)
Base de masa brisé	170	2	20 - 30	4)
Tarta Victoria	170	2	35 - 45	5)
Pescado pochado, 0,3 kg	180	3	35 - 45	1)
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	35 - 45	1)
Filete de pescado, 0,3 kg	180	3	35 - 45	6)
Carne pochada, 0,25 kg	200	3	40 - 50	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 35	1)
Galletas, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)
Mostachones de almendra, 20 piezas	180	2	40 - 45	1)
Muffins, 12 piezas	170	2	30 - 40	1)
Tarta salada, 16 piezas	170	2	35 - 45	1)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	150	2	40 - 50	1)
Tartaletas, 8 piezas	170	2	20 - 30	1)
Verduras pochadas, 0,4 kg	180	3	35 - 40	1)

Tortilla vegetariana	200	3	30 - 45	6)
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	180	4	35 - 40	1)

1) Utilice la bandeja para repostería o la bandeja de goteo.
2) Utilice la parrilla.
3) Utilice ramequines cerámicos sobre parrilla.
4) Utilice un molde para flanes sobre la parrilla.
5) Utilice un plato para hornear sobre la parrilla.
6) Utilice un molde para pizza sobre la parrilla.

6.3 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

Pastelillos, 16 unidades por bandeja				
	3	160	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)
	2 y 3	150	20 - 30	1)
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm				
	2	170	80 - 100	2)
	2	160	70 - 90	2)
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm				
	2	170	30 - 40	2)3)
	2	160	25 - 35	2)3)
	1 y 3	160	25 - 40	2)3)
Galletas masa quebr				
	3	150	20 - 30	1)
	3	150	20 - 30	1)
	1 y 3	150	15 - 25	1)
Tostadas				
	3	máx.	5 - 7	2)4)

1) Use Bandeja.
2) Use Parrilla.
3) Precaliente el aparato 10 minutos. No utilice la función Calentamiento rápido.
4) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice la función Calentamiento rápido.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.
- Utilice un limpiador especial de hornos para quitar manchas persistentes.
- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- La humedad puede condensarse en el interior del aparato o en los paneles de vidrio de la puerta. Para reducir la condensación, deje que el aparato funcione durante 10 minutos antes de cocinar. No guarde alimentos en el aparato durante más de 20 minutos.
- No lave los accesorios en el lavavajillas.

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.
4. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

7.3 Limpieza pirolítica

Este programa quema la suciedad residual del aparato. Utilícelo siempre que el aparato necesite una limpieza profunda.

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. Puede causar daños al horno o al armario.

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Saque del horno todos los accesorios que no sean aptos para la pirólisis.
3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición para acceder al Menú.
5. Gire el mando de control para seleccionar y pulse OK.

Programa de limpieza	Duración
C1 - Limpieza ligera	2 h

6. Pulse OK para iniciar la limpieza.

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del aparato y se apaga la bombilla. No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno. La pantalla mostrará el hasta que se desbloquee.

7. Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
8. Espere a que el aparato se enfríe y la puerta se desbloquee. Limpie el interior del horno con agua y un paño suave.

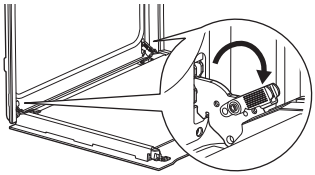
7.4 Aviso de limpieza

Cuando parpadea en la pantalla tras concluir la cocción, el aparato le recuerda que lo limpie mediante la limpieza pirolítica. Puede desactivar el aviso en el submenú: Ajustes. Consulte Uso diario, Ajustes.

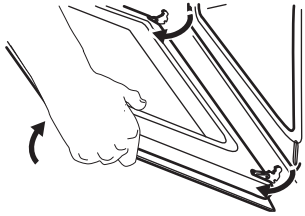
7.5 Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene cuatro paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y los paneles de cristal internos para limpiarlos. Lea enteramente las instrucciones de «Extracción e instalación de la puerta» antes de retirar los paneles de cristal.

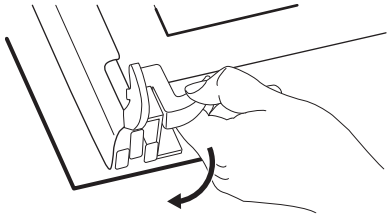
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



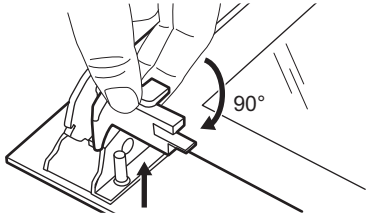
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



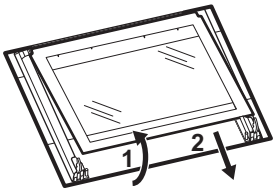
4. Pon la puerta sobre un paño suave en una superficie estable y Libera el sistema de bloqueo para quitar los paneles de cristal.



5. Gire los pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus asientos



6. Primero levante con cuidado los paneles de cristal y después retírelos uno a uno. Comience por el panel superior.

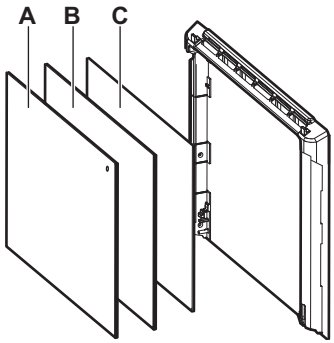


7. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpies los paneles de cristal en el lavavajillas.
8. Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

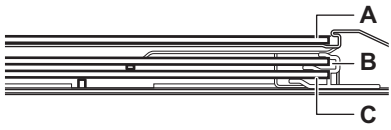
Si la puerta está instalada correctamente, oirás un clic al cerrar los pestillos.

Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio (**A**, **B** y **C**) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. Cada uno de los paneles de vidrio tiene un aspecto diferente para facilitar su desmontaje y el montaje.

Si se instalan correctamente, se oye un clic en el ribete de la puerta.



Asegúrese de que coloca correctamente el panel central de cristal en los puntos de sujeción.



7.6 Cambio de la bombilla

Desconecte el aparato de la red eléctrica y espere hasta que esté frío.

Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

Bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla.
4. Instale la tapa de cristal.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado. Los detalles de la asistencia técnica están en la placa de características técnicas, ubicada en el marco frontal. Es visible al abrir la puerta. No quite la placa de características técnicas.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el disyuntor eléctrico de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

El aparato no se enciende o no funciona. - El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.

El aparato no se calienta.

- La puerta no está bien cerrada.
- Bloqueo está activado.

- La desconexión automática está activada.

La lámpara no funciona. - La lámpara está fundida. Cambie la bombilla.

La bombilla está apagada. - Horneado húmedo + ventilador - está activado.

La pantalla muestra "00:00". - Hubo un corte de corriente. Ajuste la hora.

Err C3 - Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato. Compruebe que el cierre puerta no está roto.

Err F102 - Cierre la puerta. Compruebe que el cierre puerta no está roto.

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

9.1 Hoja de información del producto e información del producto según los reglamentos (UE) n.° 65/2014 y (UE) n.° 66/2014

Nombre del proveedor		Electrolux
Identificación del modelo		COF6P76BX 944068348 EOH4P46BK 944068505 EOH4P46BX 944068308 EOH4P46BX0 944068502 EOH4P56BX 944068304 EOH4P66BK 944068506 KOHDP46BK 944068519 KOHFP46BX 944068317 LOHFP46BX0 944068311
Índice de eficiencia energética		81.7
Clase de eficiencia energética		A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional		0.94 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado		0.67 kWh/ciclo
Número de cavidades		1
Fuente de energía		Electricidad
Volumen		65 l
Tipo de horno		Horno empotrable
Masa	COF6P76BX	36,0 kg
	EOH4P46BK	34,0 kg
	EOH4P46BX	33,8 kg
	EOH4P46BX0	34,9 kg
	EOH4P56BX	35,7 kg
	EOH4P66BK	34,0 kg
	KOHDP46BK	35,0 kg
	KOHFP46BX	34,0 kg
	LOHFP46BX0	33,6 kg

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisitos de información según el reglamento (UE) n.° 2023/826

Consumo de energía en modo de espera	0,8 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564.

9.3 Consejos para ahorrar energía

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes.
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Horneado húmedo + ventilador (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga

automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.

- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste dicho tiempo. El apagado automático no funciona con la función Inicio retardado ni cuando la lámpara está encendida.
  - 12,5 h: 30-115 °C
  - 8,5 h: 120-195 °C
  - 5,5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250 - máximo °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.