



Electrolux

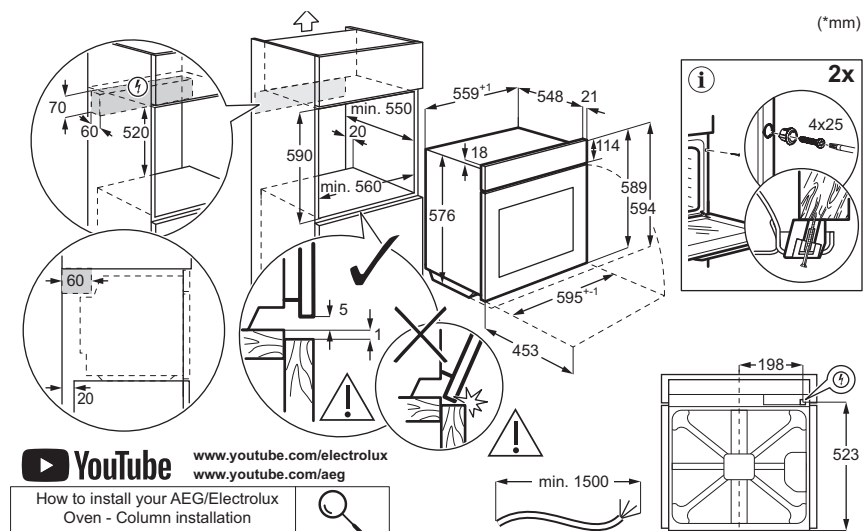
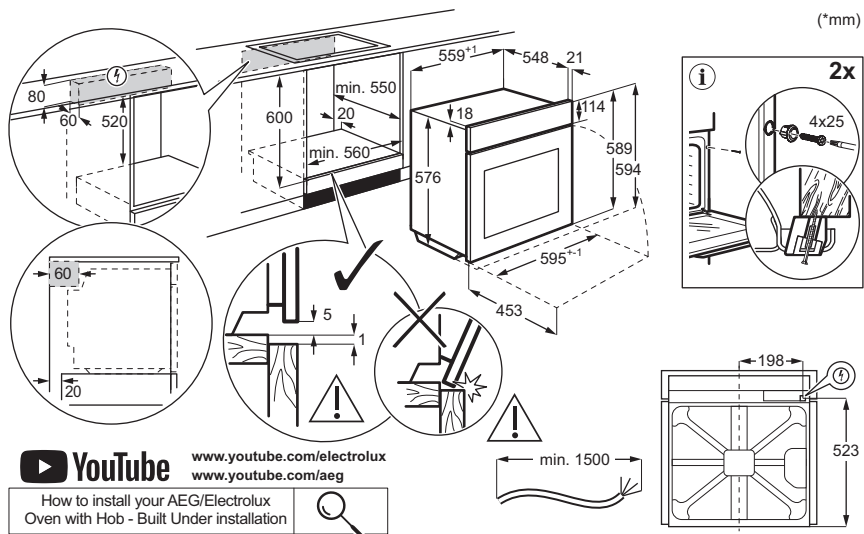


electrolux.com/register



EOF4P56X
EOF6P54TX
KOFDP54TX

INSTALACE / INSTALACJA / INSTALAREA / INȘTALÁCIA



1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3	7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	13
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5	8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	15
3. POPIS VÝROBKU.....	7	9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	15
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8	10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	16
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8		
6. TIPY A RADY.....	12		

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte přiložený návod. Výrobce nenes odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Uchovávejte obal mimo dosah dětí a řádně jej zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chlazení držte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.
- Aktivujte dětskou bezpečnostní pojistku, pokud je k dispozici.
- Děti nesmí provádět čištění ani údržbu spotřebiče bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.

- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje průměrnou úroveň využití v domácnosti.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním vyjměte z vnitřního prostoru spotřebiče veškeré příslušenství a nadměrné usazeniny/úniky.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Installation

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemísťování spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče se ujistěte, že je vodorovný a dvířka se otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Spotřebič musí být uzemněn. Vždy používejte správně instalovanou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Zabraňte poškození síťové zástrčky a kabelu. Pokud je nutná výměna, musí ji provést naše autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.

- Ochrana proti úrazu elektrickým proudem u živých a izolovaných částí musí být bezpečně upevněna a neměla by být odnímatelná bez náradí.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky až na konci instalace. Po instalaci zajistěte přístup k síťové zástrčce.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí mít odpojovací zařízení, které odpojí spotřebič od sítě na všech pólech, s roztečí kontaktů alespoň 3 mm.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm²)
maximálně 1 380	3x0.75
maximálně 2 300	3x1
maximálně 3 680	3x1.5

Uzemňovací kabel (zelený/žlutý kabel) musí být o 2 cm delší než hnědý fázový a modrý nulový kabel.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Zajistěte, aby větrací otvory nebyly blokovány.

- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek spotřebiče během provozu, protože může být uvolněn horký vzduch a hořlavé směsi z alkoholových ingrediencí.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Při otevřených dvířkách udržujte jiskry a otevřený oheň v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Ke konzervování používejte pouze schválené sklenice a nádoby.
- V blízkosti spotřebiče nepokládejte hořlavé výrobky.

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nedávejte nádobí nebo předměty přímo na dno vnitřku trouby.
 - Nedávejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku trouby.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po vaření nenechávejte v přístroji vlhké nádoby a jídlo.
 - Buďte opatrní při odstraňování nebo instalaci příslušenství.
- Změna barvy smaltu nebo nerezové oceli nemá vliv na výkon spotřebiče.
- Pro vlhké doryt použijte hlubokou formu, protože ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Pokud je spotřebič nainstalován za nábytkovou deskou, nezávěrejte desku během používání nebo dokud se spotřebič zcela neochladí, aby se předešlo poškození teplem a vlhkostí.
- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými specifikacemi).
- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.

2.4 Čištění a údržba

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou vždy spotřebič vypněte a odpojte od napájení.
- Ujistěte se, že je spotřebič studený, abyste zabránili rozbití skla. Jsou-li skleněné panely dveří poškozené, požádejte autorizované servisní středisko o výměnu.
- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní.
- Po každém použití spotřebič, jeho vnitřní prostor a příslušenství očistěte a osušte, aby nedocházelo ke kondenzaci páry, korozi a poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče a příslušenství použijte hadřík z mikrovlákna, teplou vodu a neutrální čisticí prostředky. Nepoužívejte abrazivní prostředky, podložky, rozpouštědla, ostré nebo kovové předměty.
- Při vyjímání spreje do trouby dodržujte bezpečnostní pokyny na obalu.

Pyrolytické čištění

- Přečtěte si všechny pokyny pro pyrolytické čištění.
- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním přehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
 - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vytekého/usazeného tuku,
 - jakékoliv vyjimatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Během pyrolytického čištění držte děti v bezpečné vzdálenosti, protože spotřebič se velmi zahřívá a z předních otvorů uniká horký vzduch.
- Pyrolytické čištění uvolňuje výpary z kuchyňských zbytků a stavebních materiálů. Zajistěte dobré větrání během a

po počátečním přehřátí a pyrolytickém čištění.

- Během pyrolytického čištění a po něm na dvířka trouby nevylévejte vodu, aby nedošlo k poškození skleněných panelů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro lidi, děti nebo osoby se zdravotními problémy.
- Během pyrolytického čištění a počáteční fáze přehřívání udržujte domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče. Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.
- Nepřílnavé povrchy hrnců, pánví, plechů a kuchyňského náčiní mohou být poškozeny

pyrolytickým čištěním při vysokých teplotách a mohou uvolňovat malé množství škodlivých výparů.

2.5 Likvidace

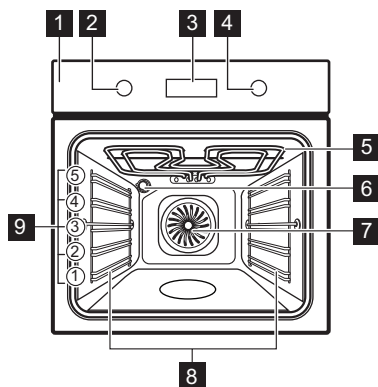
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od hlavního napájení, poté elektrický kabel odřízněte a zlikvidujte.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečících funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vyjímatelná zasouvací mřížka
- 9 Polohy mřížky

3.2 Ovládací panel



Stisknutím zadáte funkce časovače.



Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Rychlé zahřátí.



Stisknutím zapnete a vypnete osvětlení spotřebiče.



Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Zámek



Stisknutím potvrďte výběr.

Ukazatele na displeji



Spotřebič je uzamčen.



Podnabídka: Podporované Vaření.



Podnabídka: Nastavení



Je zapnuto Rychlé zahřátí.



Je zapnuto Minutka.



Je zapnuto Čas pečení.



Je zapnuto Odložený start.



Je zapnuto Časovač.



Stavová lišta – vizuálně indikuje, kdy spotřebič dosáhne nastavené teploty nebo kdy uplyne doba přípravy.

Zapnutí spotřebiče:

1. Stiskněte ovladače. Knoflíky se vysunou (pouze u vybraných modelů).

- Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci.
- Otočením ovladače upravte nastavení.

Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto 0.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



4.1 Nastavení času

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí: "00:00" nebo "12:00" (v závislosti na modelu).

- Otočením ovladače nastavte čas.
- Stiskněte OK.










4.2 První předehřívání a čištění

- Předehřejte prázdný spotřebič, abyste odstranili případné pachy. Místnost vyvětrejte.

- Vyjměte všechno příslušenství a drážky na rošty.
- Nastavte každou funkci na maximální teplotu a nechte spotřebič pracovat po stanovenou dobu:  1 h,  15 min. Viz Denní používání.
- Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.
- Očistěte hadříkem z mikrovlákna, teplou vodou a jemným čisticím prostředkem. Vraťte zpět příslušenství a drážky na rošty.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ


5.1 Pečicí funkce

	Pravý horký vzduch: Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení
	Horní/spodní ohřev: Tradiční pečení
	Mražené potraviny: Hranolky, americké brambory, jarní závitky
	Pizza: Příprava pizzy
	Spodní ohřev: Pečení koláčů
	Rozmrazování: Rozmrazování
	Vlhký horkovzduch: Pečení moučných jídel
	Gril: Opékání chleba, grilování
	Turbo gril: Pečení masa, zatažení


Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 80°C automaticky vypnout.


5.2 Nastavení: Pečicí funkce


- Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí.
- Nastavte teplotu otočením ovladače.


 Rychlé zahřátí – stisknutím a podržením zkrátíte dobu pečení. Tato funkce je dostupná u některých pečicích funkcí. Ventilátor se může automaticky zapnout.

5.3 Časovač

- Otočením ovladačů zvolte pečicí funkci a v případě potřeby nastavte teplotu.
- Stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce časovače:

 **Minutka:** Nastavte odpočítávání. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.


 **Čas pečení:** Nastavte odpočítávání. Když časovač skončí, zazní signál a vaření se zastaví.



 **Odložený start:** K odložení startu nebo konce přípravy jídla.

- Otočením ovladače nastavte čas.
- Stiskněte tlačítko OK.
- Po uplynutí času stiskněte OK a v případě potřeby otočte ovladači do polohy vypnuto.

5.4 Zadání: Nabídka

Otevřením nabídky získáte přístup k pokrmům a nastavením funkce Podporované vaření.

1. Otočte ovladačem pečících funkcí na .


Na displeji se zobrazuje , .


2. Otočením ovladače a zvolením ikony otevřete podnabídku. Stiskněte tlačítko OK.

5.5 Nastavení: Podporované Vaření



Podporované Vaření podnabídka se skládá z programů určených pro speciální pokrmy. Programy se spustí s vhodným nastavením. Čas a teplotu můžete upravit během vaření.

1. Otočte ovladačem pečících funkcí na .

2. Otočením ovladače zvolte . Stiskněte OK.

3. Otočením ovladače zvolte pokrm (P1 – P...). Stiskněte OK.

4. Otočením ovladače upravte hmotnost. Funkce je k dispozici pro vybrané pokrmy. Stiskněte OK.


5. Vložíme potraviny do spotřebiče. Stiskněte OK.

6. Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

Podnabídka: Podporované Vaření


Legenda

 Je k dispozici úprava hmotnosti.



 Před započetím pečení spotřebiči předehřejte.

 Poloha roštu. Viz Popis výrobku.



Na displeji se zobrazí **P** a číslo pokrmu, které můžete zkontrolovat v tabulce.


P1	Hovězí pečeně, nepropečená	 . 2; plech na pečení
P2	Hovězí pečeně, středně propečená	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P3	Hovězí pečeně, dobře propečená	Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.


Steak, středně propečený, 180–220 g na kus; tloušťka 3 cm

P4   3; pečící mísa na tvarovaném roštu
Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.


Hovězí pečeně / dušená (prvotřídní žebírka, silný bok) 1,5 – 2 kg

P5   2; pečící mísa na tvarovaném roštu
Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.

P6 **Hovězí pečeně, nepropečená** ¹⁾  . 2; plech na pečení

P7 **Hovězí pečeně, středně propečená** ¹⁾  1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné
Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.



P8 **Hovězí pečeně, dobře propečená** ¹⁾

P9 **Hovězí filet, nepropečený** ¹⁾  . 2; plech na pečení



P10 **Hovězí filet, středně propečený** ¹⁾ 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cmsilné
Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.

P11 **Hovězí filet, propečený** ¹⁾

Telecí pečeně (např. plecko)

P12   2; pečící mísa na tvarovaném roštu, 0,8–1,5 kg; tloušťka 4 cm
Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.

Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka, 1,5–2 kg

P13   2; pečící mísa na tvarovaném roštu
V polovině doby pečení maso obraťte.

Vepřové maso trhané ¹⁾, 1,5–2 kg

P14  . 2; plech na pečení
V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.

Vepřová panenka, 1–1,5 kg; tloušťka 5–6 cm

P15  . 2; pečení na tvarovaném roštu

P16	<p>Vepřová žebírka, 2–3 kg; použijte syrová, tenká 2–3 cm</p> <p>☐ 3; hluboká pánev</p> <p>Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.</p>	<p>Tvarohový koláč</p> <p>P27 ☐ 2; Ø 28 cm forma na pečení na tvárováném roštu</p>
P17	<p>Jehněčí kýta s kostmi, 1,5–2kg; tloušťka 7–9 cm</p> <p>☐ . 2; pečicí mísa na plechu na pečení</p> <p>Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.</p>	<p>Jablečný koláč</p> <p>P28 ☐ 3; plech na pečení</p>
P18	<p>Celé kuře, 1–1,5kg; čerstvé</p> <p>☐ ☐ 2; pekáč na dušené jídlo na plechu na pečení</p> <p>V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.</p>	<p>Jablečný dort</p> <p>P29 ☐ 2; forma na koláč na tvárováném roštu</p>
P19	<p>Polovina kuřete, 0,5–0,8 kg</p> <p>☐ . 3; plech na pečení</p>	<p>Jablečný koláč</p> <p>P30 ☐ 1; Ø 22cm forma na koláč na tvárováném roštu</p>
P20	<p>Kuřecí prsa, 180–200 g na kus</p> <p>☐ ☐ 2; pekáč na dušené jídlo na tvárováném roštu</p> <p>Maso po dobu několika minut osmažte na horké pánvi.</p>	<p>Brownies, 2 kg těsta</p> <p>P31 ☐ 3; hluboká pánev</p>
P21	<p>Kuřecí stehna, čerstvá</p> <p>☐ . 3; plech na pečení</p> <p>Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.</p>	<p>Muffiny</p> <p>P32 ☐ 3; plech na pečení muffinů na tvárováném roštu</p>
P22	<p>Kachna, celá, 2–3kg</p> <p>☐ ☐ 2; pečicí mísa na tvárováném roštu</p> <p>Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.</p>	<p>Mazanec</p> <p>P33 ☐ 2; pekáč na mazanec na tvárováném roštu</p>
P23	<p>Husa, celá, 4–5 kg</p> <p>☐ ☐ 2; hluboká pánev</p> <p>Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.</p>	<p>Pečené brambory, 1 kg</p> <p>P34 ☐ 2; plech na pečení</p> <p>Použijte celé brambory ve slupce.</p>
P24	<p>Sekaná, 1 kg</p> <p>☐ 2; tvárováný rošt</p>	<p>Americké brambory, 1 kg</p> <p>P35 ☐ 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem</p> <p>Brambory nakrájejte na kousky.</p>
P25	<p>Celá ryba, grilovaná, 0,5–1 kg na rybu</p> <p>☐ . 2; plech na pečení</p> <p>Rybu naplňte máslem, kořením a bylinkami.</p>	<p>Grilovaná zeleninová směs, 1–1,5 kg</p> <p>P36 ☐ 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem</p> <p>Zeleninu nakrájejte na kousky.</p>
P26	<p>Rybí filé</p> <p>☐ ☐ 3; pekáč na dušené jídlo na drátěné polici</p>	<p>Krokety, zmrazené, 0,5 kg</p> <p>P37 ☐ 3; plech na pečení</p>
		<p>Hranolky, zmrazené, 0,75 kg</p> <p>P38 ☐ 3; plech na pečení</p>
		<p>Masové / zeleninové lasagne se suchými těstovinovými plátky, 1–1,5 kg</p> <p>P39 ☐ 2; pekáč na dušené jídlo na tvárováném roštu</p>
		<p>Zapečené brambory (syrové brambory) 1–1,5 kg</p> <p>P40 ☐ 1; pekáč na dušené jídlo na tvárováném roštu</p> <p>Po polovině doby přípravy jídlo otočte.</p>

P41		Čerstvá pizza, tenká plech na pečení vyložený pečicím papírem
P42		Čerstvá pizza, silná plech na pečení vyložený pečicím papírem
P43		Slaný koláč 2; forma na pečení na tvarovaném roštu
P44		Bageta / ciabatta / bílý chléb , 0,8 kg plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
P45		Celozrnný / žitný / tmavý chléb , 1 kg plech na pečení vyložený pečicím papírem / pekáč na mazanec na tvarovaném roštu

1) Nízkoteplotní pečení.

5.6 Změna: Nastavení

- Otočením ovladače pečicích funkcí vyberte
- Otočením ovladače vyberte . Stiskněte symbol **OK**.
- Otočením ovladače zvolte nastavení. Stiskněte symbol **OK**.
- Otočením ovladače upravte hodnotu. Stiskněte symbol **OK**.
- Otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.

Podnabídka: Nastavení

Nastavení	Hodnota
01 Denní čas	Změnit
02 Displej jas	1 - 5
03 Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnut
04 Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05 Časovač	Zap/Vyp
06 Osvětlení	Zap/Vyp
07 Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
08 Připomínka čištění	Zap/Vyp

Nastavení	Hodnota
09 Režim demo	Aktivační kód: 2468
10 Verze software	Kontrola
11 Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

5.7 Zámek

Tato funkce zabraňuje náhodné změně funkce spotřebiče.

V případě aktivace během provozu spotřebiče uzamkne ovládací panel a zajistí, že aktuální nastavení vaření zůstane zachováno bez přerušení.

V případě aktivace při vypnutém spotřebiči se ovládací panel uzamkne, čímž se zabrání nechtěnému zapnutí spotřebiče.

- stisknutím a podržením tlačítka funkci zapnete a vypnete.

Zazní zvukový signál. - při zapnutí zámku 3× zabliká. Dvířka spotřebiče jsou zamknutá.

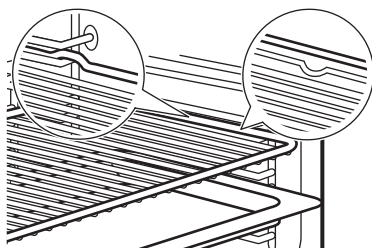
5.8 Příslušenství

Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně.

Ohledně dalších informací se obraťte na prodejce.

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Okraj roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

Vložte příslušenství (tvarovaný rošt / plech na pečení) mezi vodicí lišty drážky roštu. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby a nožičky směřují dolů.



Pokud má váš plech zkosení, umístěte ho směrem k zadní části vnitřku trouby.

Pokud je na příslušenství nápis, ujistěte se, že je otočeno směrem k vám.

Pokud má váš plech zkosení, umístěte ho směrem k zadní části vnitřku trouby.







6. TIPY A RADY

6.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Symbole použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečící funkce
	Teplota
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)
	Doplňkové informace

6.2 Vlhký horkovzduch

Nejllepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

	°C			
Sladké pečivo, 16 kusů	180	2	20–30	1)
Pečivo, 9 kusů	180	2	30–40	1)
Mražená pizza, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Piškotová roláda	170	2	25–35	1)
Sušenka brownie	175	3	25–30	1)
Suflé, 6 kusů	200	3	25–30	3)
Dort. korp., pišk. těsto	180	2	15–25	4)
Piškotový dort	170	2	40–50	5)
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Rybí filé, 0,3 kg	180	3	25–30	6)

	°C			
Pošírované maso, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Sušenky, 16 kusů	180	2	20–30	1)
Makronky, 24 kusů	180	2	25–35	1)
Muffin, 12 kusů	170	2	30–40	1)
Slané pečivo, 20 kusů	180	2	25–30	1)
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	150	2	25–35	1)
Ovocné dortíky, 8 kusů	170	2	20–30	1)
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetariánská omeleta	200	3	25–30	6)
Středomořská zelenina, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Použijte plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku.

2) Použijte rošt.

3) Použijte keramické zapékačké miskičky a umístěte je na rošt.









4) Použijte dortovou formu a umístěte na rošt.

5) Použijte zapékačskou misku a umístěte na rošt.

6) Použijte pánev na pizzu a umístěte na rošt.

6.3 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

		°C		
Malé koláče, 20 kousků na plech				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 a 4	150 - 160	20 - 35	1)
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)

		°C		
	2	160	70 - 90	2)
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 a 4	160	40 - 60	2) 3)
Sušenky z křeh. těsta				
	3	140 - 150	20 - 40	1)

		°C		
	2 a 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Topinky				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

1) Použijte Plech na pečení.

2) Použijte Tvarovaný rošt.

3) Nechte spotřebič 10 minut předeheat.

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

7.1 Poznámky k čištění

- Použijte čisticí roztok na kovové povrchy.
- K odstranění usazenin vodního kamene použijte tekutý odvápnovač doporučený výrobcem.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může kondenzovat vlhkost. Chcete-li kondenzaci snížit, nechte spotřebič před vařením 10 minut pracovat. Neskladujte potraviny ve spotřebiči déle než 20 minut.
- Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

7.2 Vyjmutí drážek na rošty

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
3. Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.
4. Drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy. Opakujte postup v opačném pořadí.

Jsou-li dodány teleskopické pojezdy, musí zarážky směřovat dopředu.

7.3 Pyrolytické čištění

Tento program spálí zbytky nečistot ve spotřebiči. Používejte vždy, když váš spotřebič potřebuje důkladně vyčistit.

Jsou-li ve stejné skříní instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Trouba by se mohla poškodit.

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.

2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Vnitřek trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Otočením ovladače pečicích funkcí vyberte a zadejte Nabídka.
5. Otočením ovladače vyberte a stiskněte OK.

Čisticí program	Délka
C1 - Lehké čištění	1 h
C2 - Normální čištění	1 h 30 min
C3 - Důkladné čištění	2 h 30 min

6. Otočením ovladače zvolte čisticí program a stiskněte tlačítko OK.
7. Stiskněte tlačítko OK pro zahájení čištění. Když se spustí čištění, dvířka spotřebiče se zablokují a osvětlení je vypnuté. Pokud jste dvířka trouby zcela nezavřeli, nespouštějte tuto funkci. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazen .
8. Po čištění otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.
9. Počkejte, až spotřebič vychladne a dvířka se odemknou. Vnitřek trouby očistěte vodou a měkkým hadříkem.

7.4 Připomínka čištění

Když po vaření na displeji bliká $m/$, spotřebič vám připomene, abyste jej vyčistili pyrolytickým čištěním. Připomínku můžete vypnout v podnabídce: Nastavení. Viz Denní používání, Změna: Nastavení.

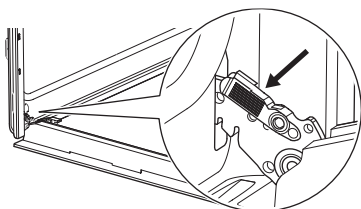
7.5 Odstranění a instalace dvířek

Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtete celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

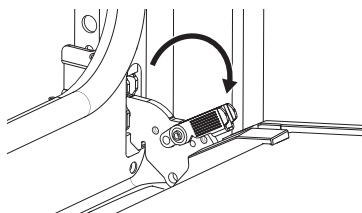
⚠ POZOR!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

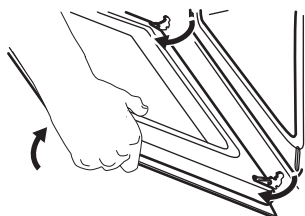
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.

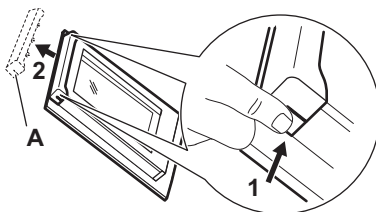


3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.

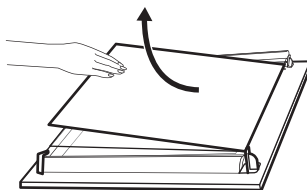


4. Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.

5. Uchopte okrajovou lištu **A** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolníte svorku těsnění.

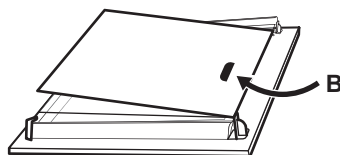


6. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
7. Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



8. Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.
9. Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Dávejte pozor, abyste skleněné panely nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

ⓘ Tisková zóna **B** (pokud existuje) musí směřovat k vnitřku trouby.



7.6 Výměna žárovky

Odpojte spotřebič od sítě a počkejte, až vychladne.

K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.

3. Proveďte výměnu žárovky.
4. Nasadte skleněný kryt.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Podrobnosti obsluhy jsou uvedeny na typovém štítku umístěném na předním rámu. Je vidět, když otevřete dvířka. Neodstraňujte typový štítek.

Pokud se na displeji spotřebiče zobrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte spotřebič vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.

Spotřebič nelze zapnout ani používat – spotřebič není připojená k elektrické síti nebo je připojená nesprávně.

Spotřebič se neohřívá.

- Dvířka nejsou správně zavřená.
- Je zapnuto Zámek.
- Automatické vypnutí je aktivováno.

Osvětlení nefunguje. - Žárovka je spálená. Vyměňte žárovku.

Osvětlení je vypnuté. – Vlhký horkovzduch – je aktivováno.

Na displeji se zobrazí "00:00". - Došlo k výpadku napájení. Nastavte denní čas.

Err C3 - Zavřete dvířka.. Spotřebič vypněte a zapněte. Zkontrolujte, zda zámek dveří není rozbítý.

Err F102 - Zavřete dvířka.. Zkontrolujte, zda zámek dveří není rozbítý.

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

9.1 List s informacemi o výrobku podle (EU) č. 65/2014 a č. 66/2014

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOF4P56X 949498213 EOF6P54TX 949498201 KOFDP54TX 949498199
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba

Hmotnost	EOF4P56X	36.1 kg
	EOF6P54TX	33.5 kg
	KOFDP54TX	32.6 kg

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-1.

9.2 Požadavky na informace podle nařízení (EU) č. 2023/826

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,8 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min


Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564.


9.3 Tipy pro úsporu energie

- Během vaření udržujte dvířka zavřená a vyhněte se jejich častému otevírání
- Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.
- Používejte kovové nebo tmavé, nereflexní nádoby).

- Pokud to není nutné, předeřívání přeskočte.
- Minimalizujte přestávky mezi pečením více pokrmů.
- Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem (pouze vybrané modely).
- Použijte zbytkové teplo, abyste udrželi jídlo teplé. Před koncem vaření snižte teplotu spotřebiče na minimum 3 - 10 min.
- V případě potřeby vypněte při pečení osvětlení. .
- Vlhký horkovzduch (pouze vybrané modely) Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejušporněji. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. U některých modelů to trvá 30 sek.
- Automatické vypnutí - Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne. Pokud chcete pečicí funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 – maximální °C

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů.

Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	17	5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	23
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	19	6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	27
3. OPIS PRODUKTU.....	22	7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	28
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	22	8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	30
		9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	30
		10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	31

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z dołączoną instrukcją. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadają-

ce odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Podczas użytkowania i schładzania nie

pozwalać dzieciom i zwierzętom domowym zbliżać się do urządzenia.

- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy

odłączyć urządzenie od zasilania.

- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mo-

gą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze zakładać rękawice ochronne i nosić obuwie zakrywające całe stopy.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w bezpiecznym i odpowiednim miejscu spełniającym wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane i że drzwi otwierają się bez żadnych przeszkód.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Urządzenie należy uziemić. Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie konieczności wymiany wtyczki i kabla zasilającego, wymianę musi przeprowadzić autoryzowane centrum serwisowe.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania na wszystkich biegunach, o odległości izolacyjnej między stykami co najmniej 3 mm.

- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita [W]	Przekrój przewodu [mm ²]
maksymalnie 1,380	3x0.75
maksymalnie 2,300	3x1
maksymalnie 3,680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia w trakcie pracy, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącego powietrza i łatwopalnych mieszanek zawierających alkohol.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nie zbliżać się do urządzenia ze źródłem iskier ani otwartego ognia, gdy drzwi są otwarte.
- Do pasteryzowania używać wyłącznie zatwierdzonych naczyń szklanych i słoików.

- Nie umieszczać produktów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - nie umieszczać naczyń ani przedmiotów bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - nie umieszczać folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - nie pozostawiać wilgotnych naczyń ani żywności w urządzeniu po zakończeniu gotowania.
 - zachować ostrożność podczas zdejmowania lub montowania akcesoriów.
- Przebarwienia emalii lub stali nierdzewnej nie wpływają na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast używać głębokiej formy, ponieważ soki owocowe mogą powodować trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane za ścianką meblową, nie zamykać ścianki podczas użytkowania ani do momentu całkowitego ostygnięcia urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniom od ciepła i wilgoci.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: LAMPY TE SĄ PRZEZNACZONE DO PRACY W EKSTREMALNYCH WARUNKACH PANUJĄCYCH W URZĄDZENIACH GOSPODARSTWA DOMOWEGO, JAK TEMPERATURA, DRGANIA, WILGOTNOŚĆ, LUB SĄ PRZEZNACZONE DO SYGNALIZOWANIA INFORMACJI O STANIE PRACY URZĄDZENIA. NIE SĄ ONE PRZEZNACZONE DO INNYCH ZASTOSOWAŃ I NIE NADAJĄ SIĘ DO OŚWIETLANIA POMIESZCZEŃ DOMOWYCH.
- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Należy używać wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.
- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Zachować ostrożność podczas zdejmowania drzwi z urządzenia, ponieważ są one ciężkie.
- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.

Czyszczenie pirolityczne

- Zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagraniem piekarnika należy usunąć z komory:
 - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace, przybory kuchenne itp. z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

- Podczas czyszczenia pirolitycznego, nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia, ponieważ urządzenie bardzo się nagrzewa i uwalnia gorące powietrze z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne uwalnia opary z pozostałości po gotowaniu oraz materiałów konstrukcyjnych. Zapewnić dobrą wentylację podczas oraz po wstępnym nagrzewaniu i czyszczeniu pirolitycznym.
- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub spalania resztek potraw nie są szkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci, ani osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas oraz po czyszczeniu pirolitycznym i fazie wstępnego nagrzewania nie pozwalać zwierzętom zbliżać się do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.
- Nieprzywierające powierzchnie garnków, patelni, blach i naczyń mogą ulec uszkodzeniu podczas czyszczenia pirolitycznego w wysokiej temperaturze oraz uwalniać niewielkie ilości szkodliwych oparów.

2.5 Utylizacja

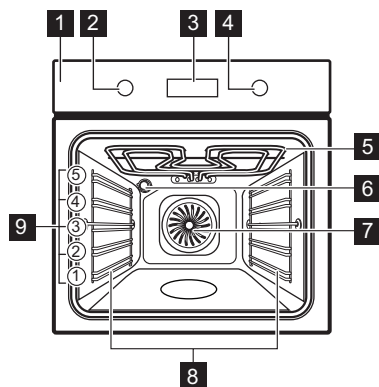
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego, a następnie odciąć i zutylizować kabel.

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Panel sterowania

	Nacisnąć, aby ustawić funkcję timera.
	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję: Szybkie nagrzewanie.
	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie urządzenia.

	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję: Blokada.
OK	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

Wskaźniki na wyświetlaczu

	Urządzenie jest zablokowane.
	Podmenu: Gotowanie wspomagane.
	Podmenu: Ustawienia
	Szybkie nagrzewanie jest wł.
	Minutnik jest wł.
	Czas pieczenia jest wł.
	Uruchomienie z opóźnieniem jest wł.
	Stoper jest wł.
	Pasek postępu – wskazuje, kiedy urządzenie osiągnie ustaloną temperaturę lub czas pieczenia dobiegnie końca.

Aby włączyć urządzenie:

1. Nacisnąć te pokrętki. Pokrętki wysuwają się (tylko w wybranych modelach).
2. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętko sterowania, aby wyregulować ustawienia.

Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie 0.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Ustawianie godziny



Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "00:00" lub "12:00" (w zależności od modelu).

1. Obrócić pokrętko sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.

2. Nacisnąć przycisk OK.

4.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

1. Rozgrzać puste urządzenie, aby usunąć wszelkie zapachy. Przewietrzyć pomieszczenie.

- Wyjąć wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
- Ustawić każdą funkcję na maksymalną temperaturę i pozwolić urządzeniu pracować przez określony czas:  1 godz.,  15 min. Patrz Codzienne użytkowanie.

- Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć.
- Czyścić ściereczką z mikrofibry, ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Wymienić akcesoria i prowadnice blach.

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Funkcje pieczenia



Termoobieg: Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie



Pieczenie tradycyjne: Tradycyjne pieczenie



Potrawy mrożone: Frytki, ćwiartki ziemniaczane, bułki



Funkcja Pizza: Pieczenie pizzy



Dolna grzałka: Pieczenie ciast



Rozmrażanie: Rozmrażanie



Pieczenie konwekc. wilgotne: Pieczenie



Grill: Opiekanie, grillowanie




Turbo grill: Pieczenie mięsa, przyrumienianie

Podczas korzystania z niektórych funkcji piekarnika lampa może wyłączyć się automatycznie, jeżeli temperatura spadnie poniżej 80°C.


5.2 Ustawienie: Funkcje pieczenia

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
- Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.

 Szybkie nagrzewanie – nacisnąć i przytrzymać, aby skrócić czas nagrzewania. Opcja ta dostępna jest z niektórymi funkcjami pieczenia. Wentylator może włączyć się automatycznie.

5.3 Timer

- Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i w miarę potrzeb ustawić temperaturę.

- Nacisnąć i przytrzymać , aż na wyświetlaczu pojawi się wybrana funkcja timera:



Minutnik: Ustawić odliczanie. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.



Czas pieczenia: Ustawić odliczanie. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja gotowania wyłączy się.




Uruchomienie z opóźnieniem: Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.

- Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
- Nacisnąć OK.
- Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i w miarę potrzeb obrócić pokrętkę do położenia wyłączenia.

5.4 Wejście: Menu

Otworzyć Menu, aby przejść do potraw z gotowaniem wspomaganym i ustawień.

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .


Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie



- Obrócić pokrętkę sterującą i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Nacisnąć OK.

5.5 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu zawiera programy przeznaczone do konkretnych potraw. Programy rozpoczynają się z odpowiednim ustawieniem. Podczas pieczenia można ustawić czas i temperaturę.

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .

- Obrócić pokrętko sterujące, aby wybrać . Nacisnąć OK.
- Obrócić pokrętko sterujące, aby wybrać potrawę (P1–P...). Nacisnąć OK.
- Obrócić pokrętko sterujące, aby ustawić wagę. Opcja dostępna jest dla wybranych potraw. Nacisnąć OK.
- Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.
- Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

Podmenu: Gotowanie wspomagane

Legenda	
	Dostępna regulacja ciężaru.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
	Poziom umieszczania potraw. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz numer dania, które można sprawdzić w tabeli.



P1	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	2; blacha do pieczenia ciasta
P2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	1 - 1,5 kg; grubość: 4 - 5 cm Podsmażyc mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	Umieścić w urządzeniu.
P4	Stek, średnio wysmażony, 180 - 220 g na sztukę; grubość: 3 cm	3; brytfanna na ruszcie Podsmażyc mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P5	Pieczeń wołowa / duszona (żeberka, gruba łata) 1,5 - 2 kg	2; brytfanna na ruszcie Podsmażyc mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu.

P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona ¹⁾	2; blacha do pieczenia ciasta
P7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona ¹⁾	1 - 1,5 kg; grubość: 4 - 5 cm Podsmażyc mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona ¹⁾	Umieścić w urządzeniu.
P9	Filet wołowy, lekko wypieczony ¹⁾	2; blacha do pieczenia ciasta
P10	Filet wołowy, średnio wypieczony ¹⁾	0,5 - 1,5 kg; grubość: 5 - 6 cm Podsmażyc mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P11	Filet wołowy, dobrze wypieczony ¹⁾	Umieścić w urządzeniu.
P12	Pieczeń cielęca (np. łopatka)	2; brytfanna na ruszcie, grubość: 0,8 - 1,5 kg; 4 cm Dodać wodę. Pieczeń przykryta.
P13	Karczek wieprzowy lub łopatka, 1,5 - 2 kg	2; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P14	Szarpana wieprzowina ¹⁾, 1,5 - 2 kg	2; blacha do pieczenia ciasta Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P15	Schab, 1 - 1,5 kg; grubość: 5 - 6 cm	2; brytfanna na ruszcie
P16	Żeberka wieprzowe, 2 - 3 kg; surowe, grubość: 2 - 3 cm	3; głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P17	Udziec jagnięcy z kośćmi, 1,5 - 2 kg; grubość: 7 - 9 cm	2; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.



P18	Cały kurczak , 1 - 1,5 kg; świeży ☐☐ 2; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P19	Półka kurczaka , 0,5 - 0,8 kg ☐ 3; blacha do pieczenia ciasta
P20	Pierś z kurczaka , 180 - 200 g na sztukę ☐☐ 2; naczynie żaroodporne na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P21	Udka kurczaka, świeże ☐ 3; blacha do pieczenia ciasta Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
P22	Kaczka, cała , 2 - 3 kg ☐☐ 2; brytfanna na ruszcie Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23	Gęś, cała , 4 - 5 kg ☐☐ 2; głęboka blacha Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
P24	Klops , 1 kg ☐ 2; ruszt
P25	Cała ryba grillowana 0,5 - 1 kg na rybę ☐ 2; blacha do pieczenia ciasta Nadziać rybę masłem, przyprawami i ziołami.
P26	Filet rybny ☐☐ 3; naczynie żaroodporne na ruszcie
P27	Sernik ☐ 2; Ø 28 cm tortownica na ruszcie
P28	Szarlotka ☐ 3; blacha do pieczenia ciasta
P29	Tarta jabłkowa ☐ 2; forma do ciasta na ruszcie
P30	Amerykańska szarlotka ☐ 1; Ø 22 cm forma do ciasta na ruszcie

P31	Brownie , 2 kg z ciasta ☐ 3; głęboka blacha
P32	Babeczki ☐ 3; taca na babeczki na ruszcie
P33	Keks ☐ 2; forma keksowa na ruszcie
P34	Pieczone ziemniaki , 1 kg ☐ 2; blacha do pieczenia ciasta Użyć całych ziemniaków ze skórką.
P35	Ćwiartki , 1 kg ☐ 3; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Pokroić ziemniaki na kawałki.
P36	Grillowane warzywa mieszane , 1 - 1,5 kg ☐ 3; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Pokroić warzywa na kawałki.
P37	Krokiety mrożone , 0,5 kg ☐ 3; blacha do pieczenia ciasta
P38	Frytki mrożone , 0,75 kg ☐ 3; blacha do pieczenia ciasta
P39	Lazania mięsna/warzywna z płatkami suchego makaronu , 1 - 1,5 kg ☐ 2; naczynie żaroodporne na ruszcie
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki) 1 - 1,5 kg ☐ 1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
P41	Pizza świeża, cienka ☐☐ 2; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia
P42	Pizza świeża, gruba ☐☐ 2; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia
P43	Quiche ☐ 2; foremka do ciasta na ruszcie

Bagietka / Ciabatta / Biały chleb, 0,8



P44   **2; blacha do pieczenia ciasta**
wyłożona papierem do pieczenia
Na biały chleb potrzeba więcej czasu.

Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny, 1 kg

P45   **2; blacha do pieczenia ciasta**
wyłożona papierem do pieczenia / forma keksowa na **ruszcie**

1) Pieczenie w niskiej temperaturze.

5.6 Zmiana: Ustawienia

1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu .
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę, aby wybrać ustawienie. Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić wartość. Nacisnąć OK.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Podmenu: Ustawienia

Ustawienie	Wartość
01 Aktualna godzina	Zmień
02 Jasność wyświetlacza	1 - 5
03 Dźwięki przycisków	1 - Sygnał dźwiękowy, 2 - Kliknięcie, 3 - Dźwięk wył.
04 Głośność sygnału	1 - 4
05 Stoper	Wł. / Wył.
06 Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
07 Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
08 Przypomnienie o czyszczeniu.	Wł. / Wył.
09 Tryb demonstracyjny	Kod aktywacyjny: 2468
10 Wersja oprogramowania	Sprawdzanie

Ustawienie

Wartość


11 Wyzeruj wszystkie ustawienia Tak / Nie


5.7 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest użytkowne, panel sterowania blokuje się, co zapewnia nieprzerwaną kontynuację gotowania przy obecnych ustawieniach.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest wyłączone, panel sterowania pozostaje zablokowany, co zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia.

 - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.  - miga 3 razy, gdy włączona jest blokada. Drzwi urządzenia są zablokowane.

5.8 Akcesoria

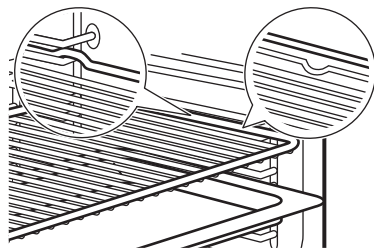


Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Skanując kod QR można sprawdzić, jak stosować akcesoria dostarczone do urządzenia. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej

informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.

Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Wsunąć ruszt lub blachę do pieczenia między prowadnice blach. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, a nóżki są skierowane w dół.



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnić się, że jest on bezpośrednio widoczny.

Pod blachą perforowaną umieścić dodatkową blachę, aby zebrać kapiące płyny.







6. WSKAZÓWKI I PORADY

6.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatura i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników. Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)
	Informacje dodatkowe

6.2 Pieczenie konwekc. wilgotne

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.










	°C			
Słodkie bułki, 16 szt.	180	2	20 - 30	1)
Bułki, 9 szt.	180	2	30 - 40	1)
Pizza, mrożona, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Rolada biszkoptowa	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Suflet, 6 szt.	200	3	25 - 30	3)
Biszkoptowy spód tarty	180	2	15 - 25	4)
Biszkopt królowej Wiktorii	170	2	40 - 50	5)
Gotowana ryba, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Cała ryba, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet z ryby, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Mięso z wody 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)









	°C			
Szaszłyk, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Ciastka, 16 szt.	180	2	20 - 30	1)
Makaroniki, 24 szt.	180	2	25 - 35	1)
Babeczki, 12 szt.	170	2	30 - 40	1)
Ciasto pikantne, 20 szt.	180	2	25 - 30	1)
Krucze ciasteczka, 20 szt.	150	2	25 - 35	1)
Tartletki, 8 szt.	170	2	20 - 30	1)
Warzywa, z wody, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omlet wegetariański	200	3	25 - 30	6)
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)








- 1) Użyć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę
- 2) Użyć ruszt.
- 3) Umieścić sześć ceramicznych kokilek na ruszcie
- 4) Użyć formy do tarty na ruszcie
- 5) Użyć naczynia do pieczenia na ruszcie
- 6) Użyć blachę do pieczenia pizzy na ruszcie

6.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

		°C		
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 i 4	150 - 160	20 - 35	1)
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)

		°C		
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 i 4	160	40 - 60	2) 3)
Krucze ciasteczka				
	3	140 - 150	20 - 40	1)

		°C		
	2 i 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tosty				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Sposób użytkowania Blacha do pieczenia ciasta.

2) Sposób użytkowania Ruszt.

3) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Stosować środek czyszczący przeznaczony do powierzchni metalowych.
- Aby usunąć pozostałości osadzonego kamienia, zastosować środek odkamieniający w płynie zalecany przez producenta.
- Wilgoć może skraplać się w urządzeniu lub na szklanych panelach drzwi. Aby ograniczyć skraplanie, należy pozostawić urządzenie włączone na 10 minut przed gotowaniem. Nie należy przechowywać żywności w urządzeniu dłużej niż 20 minut.
- Nie myć akcesoriów w zmywarce.

7.2 Wyjmowanie przewodnic blach lub



1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część przewodnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.
4. Z powrotem wstawić przewodnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są przewodnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

7.3 Czyszczenie pirolityczne


Ten program wypala resztki zanieczyszczeń w urządzeniu. Używać zawsze, gdy urządzenie wymaga dokładnego czyszczenia.

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria.
3. Umyć wewnątrz piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Ustawić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położeniu , aby wprowadzić Menu.
5. Obrócić pokrętko sterujące, aby wybrać  i nacisnąć OK.


Program czyszczenia	Czas trwania
C1 - Lekkie czyszczenie	1 h
C2 - Normalne czyszczenie	1 h 30 min
C3 - Dokładne czyszczenie	2 h 30 min

6. Obrócić pokrętko, aby wybrać program czyszczenia i nacisnąć OK.
7. Nacisnąć OK aby rozpocząć czyszczenie.

Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi urządzenia zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Nie włączać tej funkcji, jeśli drzwi piekarnika nie są całkowicie zamknięte. Do momentu odblokowania drzwi wyświetlacz wskazuje .

8. Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.
9. Odczekać, aż urządzenie ostygnie, a drzwi odblokują się. Umyć wnętrze piekarnika miękką szmatką z wodą.

7.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Gdy po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu miga , urządzenie przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego. Przypomnienie można wyłączyć w podmenu: Ustawienia Patrz: Codzienne użytkowanie, Zmiana: Ustawienia.

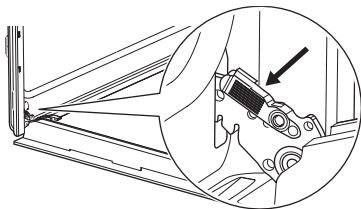
7.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby piekarnika można wymontować do czyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

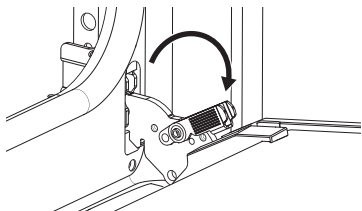
UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

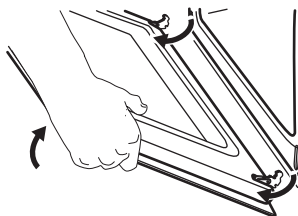
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



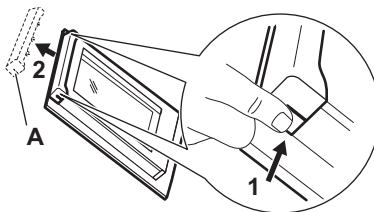
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



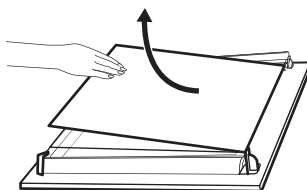
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi od siebie, wyjąć je z mocowania.




4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **A** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnicy.



8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika. Umieścić szyby z powrotem we właściwej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

 Strefa drukowania **B** (jeśli występuje) musi być zwrócona w stronę wnętrza piekarnika.



7.6 Wymiana źródła światła

Odłączyć urządzenie od zasilania i zaczekać, aż ostygnie.

Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

Tyłne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę.
4. Założyć szklany klosz.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Szczegóły serwisowe znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na przedniej ramie. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tej tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Nie można włączyć ani obsługiwać urządzenia. - Urządzenie nie jest podłączone do zasilania elektrycznego lub jest podłączone nieprawidłowo.

Urządzenie nie nagrzewa się.

- Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
- Blokada jest wł.
- Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.

Lampa nie działa. - Lampa jest przepalona. Wymienić lampę.

Lampa jest wyłączona. - Pieczenie konwekc. wilgotne - jest aktywowany.

Wyświetlacz pokazuje "00:00". - Wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

Err C3 - Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie. Nie jest uszkodzona blokada drzwi.

Err F102 - Zamknąć drzwi. Nie jest uszkodzona blokada drzwi.

9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

9.1 Karta informacyjna produktu i informacja o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 i rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOF4P56X 949498213 EOF6P54TX 949498201 KOFDP54TX 949498199
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl
---	---------------

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl
--	---------------

Liczba komór	1
--------------	---

Źródła ciepła	Elektryczność
---------------	---------------

Pojemność	72 l
-----------	------

Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
-------------------	-----------------------

Masa	EOF4P56X	36.1 kg
	EOF6P54TX	33.5 kg
	KOFDP54TX	32.6 kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.

9.2 Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min


Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.


9.3 Porady dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania zamykać drzwi i unikać ich częstego otwierania.
- Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
- Używać metalowe lub ciemne naczynia, które nie odbijają światła.
- Pomiąć podgrzewanie, chyba że jest to konieczne.
- Zminimalizować przerwy pomiędzy pieczeniem różnych potraw.
- Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu (tylko wybrane modele).

- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy. Zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum 3-10 min przed końcem gotowania.
- Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia, jeśli nie jest to konieczne.
- Pieczenie konwekc. wilgotne Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza. W niektórych modelach potrzeba 30 sek.
- Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia.
 - 12,5 godz: 30-115 °C
 - 8,5 godz: 120-195 °C
 - 5,5 godz: 200-245 °C
 - 3 godz: 250 – maksimum °C

10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj

urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	32	6. SFATURI UTILE.....	41
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	34	7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	42
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	36	8. DEPANARE.....	44
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	37	9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	44
5. UTILIZARE ZILNICĂ.....	37	10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	45

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru eventuale vătămări sau pagube rezultate din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu

vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și eliminați-le în mod corespunzător.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Păstrați copiii și animalele de companie la distanță în timpul utilizării și răcirii.
- Activați dispozitivul de siguranță pentru copii, dacă este disponibil.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină aparatul fără supraveghere.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
 - Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
 - Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
 - Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
 - Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
 - **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
 - Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
 - Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
 - Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
 - Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
 - Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesorii și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Installation

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți grijă când mutați aparatul, deoarece este greu. Folosiți întotdeauna încălțăminte și mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, asigurați-vă că este la nivel și că ușa se deschide fără nicio restricție.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Aparatul trebuie legat la pământ. Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Evită să deteriorezi priza și cablul. Dacă este nevoie de înlocuire, aceasta trebuie realizată de Centrul nostru de Servicii Autorizate.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția împotriva șocurilor pentru piesele vii și izolate trebuie fixată bine și nu trebuie detașată fără unelte.

- Introduceți fișa în priză numai după încheierea instalării. Asigurați-vă că aveți acces la priza de rețea după instalare.
- Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de cablul de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să aibă un dispozitiv de izolare care să deconecteze aparatul de la rețeaua electrică la toți polii, cu o lățime a deschiderii de contact de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecar și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1,380	3x0.75
maxim 2,300	3x1
maxim 3,680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Asigurați-vă că deschiderile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Aveți grijă când deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, deoarece pot fi eliberate aer cald și amestecuri inflamabile din ingredientele pe bază de alcool.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Păstrați scânteile și flăcările deschise departe de aparat când ușa este deschisă.
- Utilizați numai sticlă și borcane aprobate pentru conservare.
- Nu așezați produse inflamabile lângă aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu așezați vase pentru cuptor sau obiecte direct pe fundul cavității.
 - nu așezați folie de aluminiu direct pe fundul cavității.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu lăsați preparate și alimente umede în aparat după gătit.
 - aveți grijă când scoateți sau instalați accesoriile.
- Decolorarea smaltului sau a oțelului inoxidabil nu afectează performanța aparatului.
- Utilizați o tigaie adâncă pentru prăjituri umede, deoarece sucurile de fructe pot provoca pete permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilier, nu închideți panoul în timpul utilizării sau până când aparatul s-a răcit complet pentru a preveni deteriorarea cauzată de căldură și umiditate.
- În ceea ce privește becul (becurile) din acest produs și becurile ca piese de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt destinate să reziste la condițiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi temperatura, vibrațiile, umiditatea sau au scopul de a oferi informații despre starea de funcționare a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Utilizați numai lămpi cu aceleași specificații.
- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.

2.4 Îngrijire și curățare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendii sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și deconectați-l de la rețeaua electrică.
- Asigurați-vă că aparatul este rece pentru a evita spargerea sticlei. Dacă panourile din sticlă ale ușii sunt deteriorate, contactați centrul de service autorizat pentru înlocuire.
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat, este grea.
- Folosiiți procedura de curățare cavitate și uscare cavitate pentru aparatul, cavitatea acestuia și accesoriul după fiecare utilizare pentru a preveni condensarea aburului, coroziunea și deteriorarea suprafeței.
- Pentru curățarea aparatului și a accesoriilor, utilizați o cârpă din microfibră, apă caldă și detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, tampoane, solvenți, obiecte ascuțite sau metalice.
- Respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj atunci când utilizați un spray pentru cuptor.

Curățare pirolitică

- Citiți toate instrucțiunile pentru curățare pirolitică
- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
 - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Țineți copiii la distanță în timpul curățării pirolitice, deoarece aparatul se încălzește foarte tare și eliberează aer fierbinte prin orificiile de ventilație din față.
- Curățarea pirolitică eliberează fum din reziduurile de gătit și materialele de construcție. Asigurați o bună ventilație în

timpul și după preîncălzirea inițială și curățarea pirolitică.

- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.

- Suprafețele neaderent ale oalelor, tigăilor, tavelor și ustensilelor pot fi deteriorate de curățare pirolitică la temperaturi ridicate și pot elibera vapori nocivi în cantități mici.

2.5 Eliminare

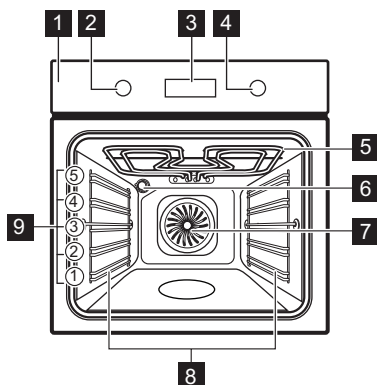
⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare, apoi tăiați și aruncați cablul electric.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișajul
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Suport raft, detașabil
- 9 Poziții raft

3.2 Panou de comandă



Apasă pentru a seta funcțiile cronometrului.

- Apăsați lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.
- Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.
- Apăsați lung pentru a seta funcția: Blocare.
- OK Apăsați pentru a confirma selecția.

Indicatorii afișajului

- Aparatul este blocat.
- Submeniu: Gătire asistată.
- Submeniu: Setări
- Încălzire rapidă este activat.
- Cronometru este activat.
- Durată gătire este activat.
- Pornire cu întârziere este activat.
- Cronometru numărătoare directă este activat.
- Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie.

Pentru a porni aparatul:

1. Apăsăți butoanele. Butoanele ies (numai modelele selectate).
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.

3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selecție pentru funcțiile de gătire la poziția oprit 0.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



4.1 Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: "00:00" sau "12:00" (în funcție de model).

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
2. Apăsăți OK.

4.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

1. Preîncălziți aparatul gol pentru a elimina orice miros. Aerisiți încăperea.

2. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor.
3. Setăți fiecare funcție la temperatura maximă și lăsați aparatul să funcționeze pentru duratele specificate:  1 h,  15 min. Consultați secțiunea Utilizare zilnică.
4. Oprțiți aparatul și lăsați-l să se răcească.
5. Curățați cu o lavetă din microfibră, apă caldă și detergent delicat. Înlocuiți accesoriile și suporturile raftului.

5. UTILIZARE ZILNICĂ

5.1 Funcții de gătire



Aer cald cu ventilație: Coacere uniformă, frăgezime, uscare



Încălzire sus și jos: Coacere tradițională



Preparate congelate: Cartofi prăjiți, cartofi wedges, rulouri de primăvară



Funcție Pizza: Coacere pizza



Încălzire jos: Coacere prăjituri



Decongelare: Decongelare



Aer cald umed: Coacere



Grill: Pâine prăjită, grătar




Gătire intensivă: Frigerea cărnii, rumenire

Becul se poate opri automat la temperaturi de sub 80°C, în timpul anumitor funcții ale cuptorului.


5.2 Setarea: Funcții de gătire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.

2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

 **Încălzire rapidă** - apăsați și mențineți apăsat pentru a scurta durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire. Ventilatorul poate porni automat.

5.3 Timer

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
2. Apăsăți  până când afișajul afișează funcția dorită a temporizatorului:



Cronometru: Pentru a seta o numărătoare inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.



Durată gătire: Pentru a seta o numărătoare inversă. Când se termină timer-ul, sună semnalul și gătitul se oprește.




Pornire cu întârziere: Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătitului.

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
4. Apăsăți OK.

5. Când timpul se termină, apăsați **OK** și rotiți butoanele în poziția oprit, dacă este necesar.

5.4 Accesare: Meniu

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.



1. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la .

Afișajul indică  .




2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniu. Apăsați **OK**.

5.5 Setarea: Gătire asistată












Gătire asistată submeniul cuprinde programe concepute pentru preparate dedicate. Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata și temperatura pe durata gătirii.

- Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .
- Rotește butonul de comandă pentru a selecta . Apasă **OK**.
- Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsați **OK**.
- Rotește butonul de comandă pentru a regla greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsați **OK**.
- Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați **OK**.
- Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.

Submeniu: Gătire asistată

Legendă	
	Este disponibilă ajustarea greutății.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft. Consultați secțiunea Descrierea produsului.

Afișajul indică **P** și un număr al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

P1	Friptură de vită, în sânge  2; tavă de copt
P2	Friptură de vită, gătită mediu 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm grosime Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P3	Friptură de vită, bine făcută Friptură, medie , 180 - 220 g per bucată; 3 cm grosime   3; vas de friptură pe raftul metalic Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P4	Friptură de vită / înăbușită (coastă de vită, flanc gros) 1,5 - 2 kg   2; vas de copt pe raftul de sarmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
P5	Friptură de vită, în sânge ¹⁾  2; tavă de copt
P7	Friptură de vită, gătită mediu ¹⁾ 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm grosime Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P8	Friptură de vită, bine făcută ¹⁾
P9	File de vită, în sânge ¹⁾  2; tavă de copt
P10	File de vită, mediu ¹⁾ 0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm grosime Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P11	File de vită, făcut ¹⁾
P12	Friptură de vițel (de ex. spată)   2; vas de copt pe raftul de sarmă, 0,8 - 1,5 kg; 4 cm grosime Adăugați lichid. Friptură acoperită.
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă , 1,5 - 2 kg   2; vas de copt pe raftul de sarmă La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.

	Porc gătit la foc mic ¹⁾ , 1,5 - 2 kg
P14	<input type="checkbox"/> 2; tavă de copt Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
	Mușchiuleț de porc , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm grosime
P15	<input type="checkbox"/> 2; vas de friptură pe raftul de sârmă
	Coaste de porc , 2 - 3 kg; folosiți crud, 2 - 3 cm subțire
P16	<input type="checkbox"/> 3; tavă adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
	pulpă de miel cu oase , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm grosime
P17	<input type="checkbox"/> 2; vas de copt pe tava de copt Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
	Pui întreg , 1 - 1,5 kg; proaspăt
P18	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; caserolă pe tavă de copt Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
	Jumătate de pui , 0,5 - 0,8 kg
P19	<input type="checkbox"/> 3; tavă de copt
	Piept de pui , 180 - 200 g per bucată
P20	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; caserolă pe raftul de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
	Pulpe de pui, proaspete
P21	<input type="checkbox"/> 3; tavă de copt Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
	Rată, întreagă , 2 - 3 kg
P22	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; vas de copt pe raftul de sârmă Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
	Gâscă întreagă , 4 - 5 kg
P23	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 2; tavă adâncă Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
	Bucată de carne , 1 kg
P24	<input type="checkbox"/> 2; raft metalic

	Pește întreg, la grătar , 0,5 - 1 kg per pește
P25	<input type="checkbox"/> 2; tavă de copt Umple peștele cu unt, condimente și ierburi.
	File de pește
P26	<input type="checkbox"/> 3; caserolă pe raftul de sârmă
	Prăjitură cu brânză
P27	<input type="checkbox"/> 2; Ø 28 cm tavă cu arc pe raft de sârmă
	Prăjitură cu mere
P28	<input type="checkbox"/> 3; tavă de copt
	Tartă cu mere
P29	<input type="checkbox"/> 2; formă de plăcintă pe raftul de sârmă
	Plăcintă cu mere
P30	<input type="checkbox"/> 1; Ø 22 cm formă de plăcintă pe raft de sârmă
	Brownies , 2 kg de aluat
P31	<input type="checkbox"/> 3; tavă adâncă
	Brioșe
P32	<input type="checkbox"/> 3; tavă pentru brioșe pe raftul de sârmă
	Chec
P33	<input type="checkbox"/> 2; tavă pentru pâine pe raftul de sârmă
	Cartofi copti , 1 kg
P34	<input type="checkbox"/> 2; tavă de copt Folosește cartofi întregi cu coajă.
	Cartofi wedges , 1 kg
P35	<input type="checkbox"/> 3; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt Tăiați cartofii în bucăți.
	Legume mixte la grătar , 1 - 1,5 kg
P36	<input type="checkbox"/> 3; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt Tăiați legumele în bucăți.
	Crochete, congelate , 0,5 kg
P37	<input type="checkbox"/> 3; tavă de copt
	Cartofi, congelați , 0,75 kg
P38	<input type="checkbox"/> 3; tavă de copt
	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste , 1 - 1,5 kg
p39	<input type="checkbox"/> 2; caserolă pe raftul de sârmă

P40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi) 1 - 1.5 kg ☐ 1; caserolă pe raftul de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
P41	Pizza proaspătă, subțire ☐ 2; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt
P42	Pizza proaspătă, groasă ☐ 2; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt
P43	Quiche ☐ 2; tavă de copt pe raftul de sârmă
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă , 0.8kg ☐ 2; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
P45	Cereale integrale / secară / pâine neagră , 1kg ☐ 2; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt / tavă de chec pe raftul de sârmă

1) Gătire la temperatură joasă.

5.6 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de încălzire la ☐.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta ☐. Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsați OK.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsați OK.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

Submeniu: Setări

Setare	Valoare
01 Timpul	Modificare
02 Luminozitate display	1 - 5
03 Tonul de la taste	1 - Bip, 2 - Click, 3 - Sunet oprit
04 Volum la apăsare taste	1 - 4

Setare	Valoare
05 Cronometru numărătoare directă	Pornit / Oprit
06 Iluminare	Pornit / Oprit
07 Încălzire rapidă	Pornit / Oprit
08 Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit / Oprit
09 Modul demo	Cod de activare: 2468
10 Versiunea software	Verificare
11 Resetati toate optiunile	Da / Nu

5.7 Blocare

Această funcție previne o schimbare accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.

☐ - apăsați și mențineți pentru a activa și dezactiva funcția.

Va fi emis un semnal sonor. ☐ - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată. Ușa aparatului este blocată.

5.8 Accesorii

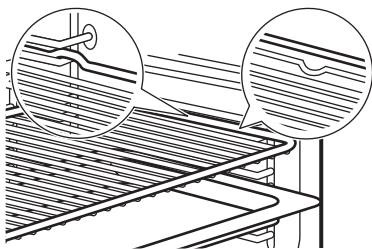


Accesorii disponibile în funcție de model. Scațați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat.

Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Marginea raftului împiedică aluneccarea vaselor de pe acesta.

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului și picioarele sunt îndreptate în jos.



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.







Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

6. SFATURI UTILE

6.1 Recomandări pentru gătit





Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate. Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară. Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.





Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătit
	Temperatură
	Poziție raft
	Durată gătit (min)
	Informații suplimentare

6.2 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

	°C			
Rulouri dulci, 16 bucăți	180	2	20 - 30	1)
Rulouri, 9 bucăți	180	2	30 - 40	1)
Pizza congelată, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Ruladă	170	2	25 - 35	1)
Negresă	175	3	25 - 30	1)
Soufflè, 6 bucăți	200	3	25 - 30	3)
Blat de pandișpan	180	2	15 - 25	4)

	°C			
Sandviș Victoria	170	2	40 - 50	5)
Pește fiert, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pește întreg, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
File de pește, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne fiartă, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Șașlăc, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Prăjituri, 16 bucăți	180	2	20 - 30	1)
Pricomigdale, 24 de bucăți	180	2	25 - 35	1)
Brioșe, 12 bucăți	170	2	30 - 40	1)
Pateuri sărate, 20 de bucăți	180	2	25 - 30	1)
Fursecuri, 20 de bucăți	150	2	25 - 35	1)
Mini tarte, 8 bucăți	170	2	20 - 30	1)
Legume, fierte, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omletă vegetariană	200	3	25 - 30	6)
Legume mediteraneene, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Folosiți o tavă de gătit sau o tavă de colectare.

2) Folosiți raftul de sârmă.

3) Folosiți vase ceramice ramekin pe raft de sârmă.












4) Folosiți o formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă.












5) Folosiți vas de copt pe raft de sârmă.

6) Folosiți tavă de pizza pe raft de sârmă.

6.3 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

				
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 și 4	150 - 160	20 - 35	1)
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)

				
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 și 4	160	40 - 60	2) 3)
-Prăjitură sfărâncioasă				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 și 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Pâine prăjită				
	4	maxim	1 - 5	2) 3)

1) UtilizareTavă de gătit.

2) UtilizareRaft sârmă.

3) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

7.1 Observații privind curățarea

- Folosiți o soluție de curățare pentru suprafețe metalice.
- Utilizați degresantul lichid recomandat de producător pentru a elimina reziduurile de calcar.
- Umiditatea se poate condensa în interiorul aparatului sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătit. Nu depozitați alimente în aparat pentru mai mult de 20 de minute.
- Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

7.2 Scoaterea suporturilor raftului



- Verificați dacă aparatul s-a răcit.
- Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
- Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.
- Puneți suporturile raftului înapoi în poziția inițială. Repetați pașii în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

7.3 Curățare pirolitică


Acest program arde murdăria reziduală din aparat. Utilizați-l ori de câte ori aparatul are nevoie de o curățare profundă.

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

- Verificați dacă aparatul s-a răcit.
- Scoateți toate accesoriile.
- Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
- Rotiți butonul pentru funcțiile de gatire la  pentru a intra în modul de încălzire rapidă (Meniu).
- Rotiți butonul de control pentru a selecta  și apăsați **OK**.

Programul de curățare	Durata
C1 - Curățare ușoară	1 h
C2 - Curățare normală	1 h 30 min
C3 - Curățare profundă	2 h 30 min


6. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta programul de curățare și apăsați OK

7. Apăsați OK pentru a începe curățarea. Când începe curățarea, ușa aparatului se blochează și becul se stinge. Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului. Până la deblocarea ușii, afișajul indică 

8. După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

9. Așteptați până când aparatul se răcește și ușa se deblochează. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale și apă.

7.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când  clipește pe afișaj după sesiunea de gătit, aparatul vă reamintește să îl curățați cu o curățare pirolitică. Puteți dezactiva memento-ul din submeniu: Setări. Consultați Utilizare zilnică, Modificarea: Setări.

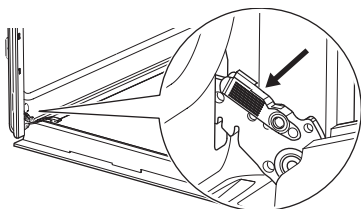
7.5 Scoaterea și montarea ușii

Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

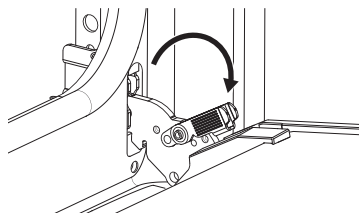
ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

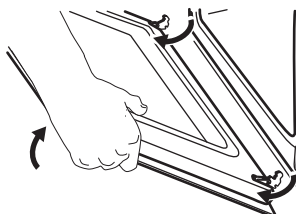
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.

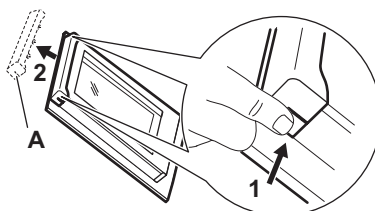


3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



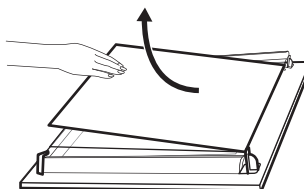
4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.

5. Țineți garnitura ușii A pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de

sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

❗ Zona de imprimare **B** (dacă există) trebuie orientată spre interiorul cuptorului.



8. DEPANARE

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Detaliile de service sunt pe plăcuța de identificare, situată pe cadrul frontal. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța de identificare.

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

Nu poți activa sau opera aparatul.- Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

Aparatul nu se încălzește.

7.6 Înlocuirea becului

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și așteptați până se răcește.

Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul.
4. Montați capacul de sticlă.

- Ușa nu este închisă corect.
- Blocare este activat.
- Oprirea automată este activă.

Lampa nu funcționează. - Lampa este arsă. Schimbă lampa.

Lampa este stinsă. - Aer cald umed - este activat.

Afișajul arată "00:00". - A avut loc o întrerupere a curentului electric. Setați timpul.

Err C3- Închideți ușa. Oprește și pornește aparatul. Încuietoarea ușii nu este stricată.

Err F102 - Închideți ușa. Încuietoarea ușii nu este stricată.

9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

9.1 Fișa cu informații despre produs și informațiile despre produs conform Regulamentului (UE) nr. 65/2014 și Regulamentului (UE) nr. 66/2014

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOF4P56X 949498213 EOF6P54TX 949498201 KOFDP54TX 949498199

Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modulul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modulul ventilație	0.69 kWh/ciclu

Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	EOF4P56X	36.1 kg
	EOF6P54TX	33.5 kg
	KOFDP54TX	32.6 kg

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN IEC 60350-1.

9.2 Cerințe de informare conform (UE) nr. 2023/826

Consumul de putere în standby	0.8 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min


Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564.


9.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

- Țineți ușa închisă în timpul gătitului și evitați să o deschideți des.
- Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.
- Folosiți vase metalice sau de culoare închisă, non-reflectorizante.
- Sari peste preîncălzire dacă nu este nevoie.

- Reduceți la minimum pauzele dintre coacerea mai multor feluri de mâncare.
- Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă. Reduceți temperatura aparatului la minimum 3 - 10 min înainte de sfârșitul gătirii.
- Opriți lampa în timpul gătitului, cu excepția cazului în care este necesar.
- Aer cald umed Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste realizate conform cu: IEC/EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat. La unele modele durează 30 sec.
- Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp. Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - maxim °C

10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate

electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	46	7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	56
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	48	8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	58
3. OPIS VÝROBKU.....	50	9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	59
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	51	10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	51	59
6. RADY A TIPY.....	55		

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložené pokyny. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do

8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Počas používania a chladenia udržiavajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v hosťovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Installation

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred montážou spotrebiča sa uistite, že je vyrovnaný a že sa dvierka otvárajú bez zasekávania.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete hlavného napájacieho zdroja.
- Spotrebič musí byť uzemnený. Vždy používajte správne nainštalovanú prepäťovú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servisné stredisko.
- Nedovoľte, aby sa napájacie káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.

- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom dielov a izolované diely sa musia bezpečne upevniť a nemali by sa dať odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Zaisťte prístup k elektrickej sieti po inštalácii.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické inštalácie musia mať odpájacie zariadenie, ktoré odpája spotrebič zo siete na všetkých póloch, so šírkou otvoru kontaktov aspoň 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm²)
maximálne 1380	3x0.75
maximálny 2300	3x1
maximálny 3680	3x1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenia, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre spotrebiča.

- Uistite sa, že vetracie otvory nie sú blokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas prevádzky buďte opatrní, pretože môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu a horľavých zmesí z alkoholových zložiek.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Keď sú dvierka otvorené, iskry a otvorený oheň uchovávajú ďalej od spotrebiča.
- Na zaváranie používajte iba schválené sklenené nádoby a poháre.
- Horľavé výrobky neumiestňujte do blízkosti spotrebiča.

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - riad ani iné predmety neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - po dovarení nenechávajte v spotrebiči tekuté pokrmy ani potraviny;
 - pri demontáži alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo nehrdzavejúcej ocele nemá vplyv na výkon spotrebiča.
- Na tekuté koláče použite hlbokú panvicu, pretože ovocné šťavy môžu spôsobiť trvalé škvrny.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Ak je spotrebič nainštalovaný za nábytkovým panelom, daný panel nezatvárajte počas používania alebo dovtedy, kým spotrebič úplne nevychladne, aby nedošlo k poškodeniu v dôsledku ohrevu a vlhkosti.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu

spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.
- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou spotrebič vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Uistite sa, že spotrebič je studený, aby ste predišli rozbitiu skla. Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, kontaktujte autorizované servisné stredisko so žiadosťou o ich výmenu.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne, pretože sú ťažké.
- Po každom použití spotrebič, jeho vnútro a príslušenstvo očistite a osušte, aby ste predišli kondenzácii pary, korózii a poškodeniu povrchu.
- Na čistenie spotrebiča a príslušenstva použite handričku z mikrovlákna, teplú vodu a neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne produkty, žinky, rozpúšťadlá, predmety s ostrými hranami ani kovové predmety.
- Pri používaní spreja na rúry dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

Čistenie pyrolýzou

- Prečítajte si všetky pokyny na čistenie pyrolýzou
- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
 - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny mastnoty,
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Počas čistenia pyrolýzou dbajte na to, aby sa deti nachádzali v bezpečnej vzdialenosti, pretože sa spotrebič veľmi zahrieva a z predných vetracích otvorov uniká horúci vzduch.

- Čistenie pyrolýzou uvoľňuje výpary zo zvyškov varenia a stavebných materiálov. Počas úvodného predhriatia a po ňom, ako aj čistenia pyrolýzou zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dverka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých rúr s čistením pyrolýzou/zvyškov z varenia, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí a ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas čistenia pyrolýzou a po ňom, ako aj úvodného predhriatia dbajte na to, aby sa domáce zvieratá nachádzali mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.

- Nepríhňavé povrchy hrncov, panvíc, plechov a riadu sa môžu poškodiť pri čistení pyrolýzou kvôli vysokej teplote a môžu uvoľňovať škodlivé výpary v nízkej koncentrácii.

2.5 Likvidácia

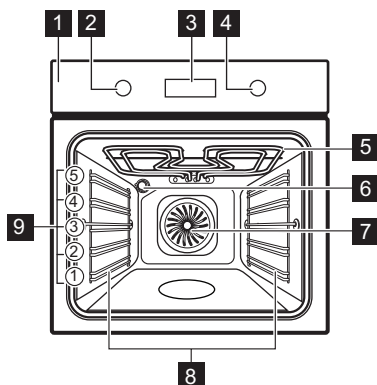
⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od hlavného napájania, potom elektrický kábel odrežte a zlikvidujte.

3. OPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Ohrevný článok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Držiak police, odnímateľný
- 9 Úrovne roštu v rúre

3.2 Ovládací panel

- 🕒 Stlačením nastavíte funkcie časovača.

⏪	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie.
💡	Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča.
🔒	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Blokovanie.
OK	Stlačením potvrdíte výber.

Ukazovatele na displeji

🔒	Spotrebič je zablokovaný.
🍴	Veďľajšia ponuka: Podporované varenie.
⚙️	Podponuka: Nastavenia
➡➡	Funkcia Rýchle zohrievanie je aktivovaná.
🔔	Funkcia Časomer je aktivovaná.
🔔 STOP	Funkcia Čas prípravy je aktivovaná.
🕒	Funkcia Nastaviť odložený štart je aktivovaná.
🕒	Funkcia Časovač je aktivovaná.

Lišta priebehu – vizuálne indikuje, kedy spotrebič dosiahne nastavenú teplotu alebo kedy sa skončí čas prípravy.

Zapnutie spotrebiča:

1. Stlačte otočný ovládač. Ovládače vychádzajú (len vybrané modely).
2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.

3. Otočením ovládača upravte nastavenia.

Ak chcete spotrebič vypnúť: ovládač funkcií ohrevu otočte do vypnutej polohy **0**.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

4.1 Nastavenie času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí: "**00:00**" alebo "**12:00**" (v závislosti od modelu).

1. Otočením ovládača nastavíte koniec.
2. Stlačte tlačidlo: **OK**.

4.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

1. Prázdny spotrebič predhrejte, aby sa odstránili všetky pachy. Miestnosť dobre vyvetrajte.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo a zasúvacie lišty.

3. Každú funkciu nastavte na maximálnu teplotu a spotrebič nechajte zapnutý počas určenej doby trvania: 1 h, 15 min. Pozrite si časť Každodenné používanie.
4. Spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť.
5. Vyčistite mikrovlnkovou handričkou, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Vymeňte príslušenstvo a zasúvacie lišty.

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

5.1 Funkcie ohrevu



Teplovzdušné pečenie: Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie



Tradičné pečenie: Tradičné pečenie



Mrazené pokrmy: Hranolčeky, americké zemiaky, jarné rolky



Pizza: Pečenie pizze



Dolný ohrev: Pečenie koláčov



Rozmrazovanie: Rozmrazovanie



Vlhký horúci vzduch: Pečenie



Gril: Zapekanie, grilovanie



Turbo gril: Pečenie mäsa, zapekanie

Pri niektorých funkciách rúry a teplote nižšej ako 80°C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

5.2 Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.
2. Otočením ovládača nastavte teplotu.

Rýchle zohrievanie – stlačte a podržte tlačidlo, aby ste skrátili čas ohrevu. Je k dispozícii pre niektoré funkcie ohrevu. Ventilátor sa môže automaticky zapnúť.

5.3 Časovač

1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu, ak je to potrebné.

2. Stlačte , kým displej nezobrazí požadovanú funkciu časovača:

Časomer: Služi na nastavenie odpočítavania času. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.


Čas prípravy: Služi na nastavenie odpočítavania času. Keď časovač skončí, zaznie signál a varenie sa zastaví.

Nastaviť odložený štart: Odloženie začiatku alebo konca varenia.

- Otočením ovládača nastavíte koniec.
- Stlačte OK.
- Po uplynutí času stlačte OK a v prípade potreby ovládač otočte do polohy vypnutia.

5.4 Vstup: Ponuka

Otvorením ponuky získate prístup k pokrmom a nastaveniam funkcie Podporované varenie.



- Otočte ovládač funkcií ohrevu na .

Na displeji sa zobrazí  , .




- Otočením otočného ovládača a stlačením ikony prejdete do podponuky. Stlačte tlačidlo OK.

5.5 Nastavenie: Podporované varenie








Podporované varenie podponuka pozostáva z programov navrhnutých pre špeciálne pokrmy. Programy začínajú s vhodným nastavením. Môžete upraviť čas a teplotu počas pečenia.

- Otočte ovládač funkcií ohrevu na .
- Otočením ovládača vyberte položku  . Stlačte tlačidlo OK.
- Otočením otočného ovládača zvolíte pokrm (P1 – P...). Stlačte tlačidlo: OK.
- Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Voliteľná funkcia je k dispozícii pre vybrané pokrmy. Stlačte tlačidlo: OK.
- Jedlo vložte do spotrebiča. Stlačte tlačidlo: OK.
- Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Podponuka: Podporované varenie

Legenda	
	K dispozícii je nastavenie hmotnosti.
	Pred pečením spotrebič predhrejte.
	Úroveň roštu. Pozrite si časť Opis výrobku.

Na displeji sa zobrazí **P** a číslo jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

P1	Hovädzie pečené, neprepečené	 2; plech na pečenie
P2	Hovädzie pečené, stredne prepečené	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P3	Hovädzie pečené, prepečené	
P4	Steak, stredne prepečený, 180 – 220 g/kus; 3 cm hrubé	 3; pekáč na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P5	Hovädzie pečené/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, hrubý bok) 1,5 – 2 kg	 2; pekáč na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
P6	Hovädzie pečené, neprepečené ¹⁾	 2; plech na pečenie
P7	Hovädzie pečené, stredne prepečené ¹⁾	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P8	Hovädzie pečené, prepečené ¹⁾	
P9	Hovädzie filety, neprepečené ¹⁾	 2; plech na pečenie
P10	Hovädzie filety, stredne prepečené ¹⁾	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P11	Hovädzie filety, prepečené ¹⁾	
P12	Teľacie pečené (napr. plece)	 2; pekáč na drôtenom rošte, 0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.
P13	Pečená bravčová krkovička alebo plece, 1,5 – 2 kg	 2; pekáč na drôtenom rošte Po polovici doby prípravy mäso obráťte.

P14	Trhané bravčové mäso ¹⁾ , 1,5 – 2 kg ☐ 2; plech na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P15	Bravčová panenka , 1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé ☐ 2; pekáč na drôtenom rošte
P16	Bravčové rebrá , 2 – 3 kg; použiť surové, 2 – 3 cm tenké ☐ 3; hlboký pekáč Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P17	Jahňacie stehno s kosťou , 1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé ☐ 2; pekáč na plechu na pečenie Podlejte. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P18	Celé kurča , 1 – 1,5 kg; čerstvé ☐ 2; zapekacia misa na plechu na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
P19	Polovička kurčat'a , 0,5 – 0,8 kg ☐ 3; plech na pečenie
P20	Kuracie prsia , 180 – 200 g/kus ☐ 2; zapekacia misa na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
P21	Kuracie stehná , čerstvé ☐ 3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
P22	Kačka, celá , 2 – 3 kg ☐ 2; pekáč na drôtenom rošte Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
P23	Hus, celá , 4 – 5 kg ☐ 2; hlboký pekáč Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
P24	Sekaná , 1 kg ☐ 2; drôtený rošt

P25	Celá ryba, grilovaná , 0,5 – 1 kg/ryba ☐ 2; plech na pečenie Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.
P26	Rybíe filé ☐ 3; zapekacia misa na drôtenom rošte
P27	Tvarohový koláč cheesecake ☐ 2; Ø 28 cm forma na tortu na drôtenom rošte
P28	Jablkový koláč ☐ 3; plech na pečenie
P29	Jablková torta ☐ 2; forma na koláč na drôtenom rošte
P30	Jablkový koláč ☐ 1; Ø 22 cm forma na koláč na drôtenom rošte
P31	Brownies , 2 kg cesta ☐ 3; hlboký pekáč
P32	Muffiny ☐ 3; forma na muffiny na drôtenom rošte
P33	Bochníkový koláč ☐ 2; forma na chlieb na drôtenom rošte
P34	Pečené zemiaky , 1 kg ☐ 2; plech na pečenie Použite celé zemiaky so šupkou.
P35	Americké zemiaky , 1 kg ☐ 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Nakrájajte zemiaky na kúsky.
P36	Grilovaná miešaná zelenina , 1 – 1,5 kg ☐ 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Zeleninu nakrájajte na kúsky.
P37	Krokety, zmrazené , 0,5 kg ☐ 3; plech na pečenie
P38	Hranolčky, mrazené , 0,75 kg ☐ 3; plech na pečenie
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín , 1 – 1,5 kg ☐ 2; zapekacia misa na drôtenom rošte

	Zapečené zemiaky (surové zemiaky) 1 – 1,5 kg
P40	1; zapekacia misa na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P42	Čerstvá pizza, hrubá 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P43	Slaný koláč 2; forma na pečenie na drôtenom rošte
P44	Bageta/ciabatta/biely chlieb , 0,8 kg 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
P45	Celozrnný/ražný/tmavý chlieb , 1 kg 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie/forma na chlieb na drôtenom rošte

1) Pečenie pri nízkej teplote.

5.6 Zmena: Nastavenia

- Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte symbol .
- Otočením ovládača vyberte symbol . Stlačte OK
- Otočením ovládača vyberte nastavenie. Stlačte OK
- Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Stlačte OK
- Otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vypnuté opustíte Ponuka.

Podponuka: Nastavenia

Nastavenie	Hodnota
01 Presný čas	Zmeniť
02 Jas displeja	1 - 5
03 Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie, 2 – Kliknite, 3 – Vypnutie zvuku
04 Hlasitosť zvuku	1 - 4

Nastavenie	Hodnota
05 Časovač	Zap./Vyp.
06 Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
07 Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
08 Pripomienka čistenia	Zap./Vyp.
09 Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
10 Verzia softvéru	Kontrola
11 Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

5.7 Blokovanie

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Po aktivovaní počas používania spotrebiča zablokuje ovládací panel, čím sa zabezpečí, že aktuálne nastavenia varenia budú pokračovať bez prerušenia.

Po aktivovaní, keď je vypnutý, udržiava ovládací panel uzamknutý, čím sa zabráni náhodnému zapnutiu spotrebiča.

– stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie funkcie.

Zaznie zvukový signál. – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne. Dvierka spotrebiča sú zablokované.

5.8 Príslušenstvo

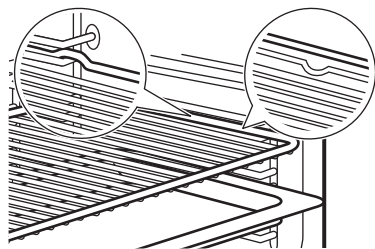


Príslušenstvo dostupné v závislosti od modelu. Naskenujte QR kód a skontrolujte, ako sa používa príslušenstvo dodané so spotrebičom. Voliťelné príslušenstvo si môžete objednať samostatne. Viac

informácií vám poskytne váš miestny dodávateľ.

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Vložte príslušenstvo (drôtený rošt/plech) medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Skontrolujte, či sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry a či nožičky smerujú nadol.



Ak má plech skosenie, umiestete ho smerom k zadnej strane vnútra rúry.

Ak je na príslušenstve nápis, uistite sa, že je otočený smerom k vám.

Ak používate plech s otvormi, položte pod neho plech/panvicu na zachytávanie kvapkajúcich tekutín.

6. RADY A TIPY

6.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad. Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Symbole použité v tabuľkách:





	Druh potravín
	Funkcia ohrevu
°C	Teplota
	Úroveň roštu v rúre
	Čas prípravy (min)
	Dodatočné informácie

6.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

	°C			
Sladké pečivo, 16 kusov	180	2	20 – 30	1)
Pečivo, 9 kusov	180	2	30 – 40	1)
Pizza, mrazená, 0,35 kg	220	2	10 – 15	2)
Piškótová roláda	170	2	25 – 35	1)
Brownies – čok. sušienky	175	3	25 – 30	1)








	°C			
Náryp, 6 kusov	200	3	25 – 30	3)
Piškótový korpus	180	2	15 – 25	4)
Viktóriin koláč	170	2	40 – 50	5)
Poširovaná ryba, 0,3 kg	180	3	20 – 25	1)
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	25 – 35	1)
Rybíe filé, 0,3 kg	180	3	25 – 30	6)
Poširované mäso, 0,25 kg	200	3	35 – 45	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25 – 30	1)
Sušienky, 16 kusov	180	2	20 – 30	1)
Mandľové sušienky, 24 kusov	180	2	25 – 35	1)
Muffiny, 12 kusov	170	2	30 – 40	1)
Slané pečivo, 20 kusov	180	2	25 – 30	1)
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	150	2	25 – 35	1)
Malé tortičky, 8 kusov	170	2	20 – 30	1)
Zelenina, poširovaná, 0,4 kg	180	3	35 – 45	1)







	°C			
Vegetariánska omeleta	200	3	25 – 30	6)
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	180	4	25 – 30	1)

- 1) Použite plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku.
- 2) Použite drôtený rošt.
- 3) Použite keramické zapekacie formy na drôtenom rošte.
- 4) Použite formu na korpus na drôtenom rošte.
- 5) Použite formu na pečenie na drôtenom rošte.
- 6) Použite formu na pizzu na drôtenom rošte




6.3 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.




		°C		
Malé koláčiky, 20 ks/plech				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 a 4	150 - 160	20 - 35	1)
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm				

		°C		
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)


Piškútový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm

	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 a 4	160	40 - 60	2) 3)

Sušienky z krehkého cesta

	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 a 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

Hrianky

	4	Max.	1 - 5	2) 3)
---	---	------	-------	-------

1) Použite Plech na pečenie.

2) Použite Drôtený rošt.

3) Spotrebič predhrievajte 10 minút.

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

7.1 Poznámky k čisteniu

- Na kovové povrchy použite prostriedok na čistenie.
- Použite kvapalnú odstraňovač vodného kameňa odporúčaný výrobcom na odstránenie zvyškov vápenca.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Aby ste kondenzáciu znížili, nechajte spotrebič pred varením 10 minút bežať. V spotrebiči neuchovávajte potraviny dlhšie ako 20 minút.
- Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

7.2 Vybratie zasúvacích lišt

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.

4. Zasúvacie lišty vráťte späť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky v opačnom poradí.



Ak sú k dispozícii teleskopické lišty, ich západky musia smerovať dopredu.

7.3 Čistenie pyrolýzou

Tento program spáli zvyškové nečistoty v spotrebiči. Môžete ju použiť vždy, keď je potrebné dôkladné čistenie rúry.

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.


1. Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.
2. Vyberte všetko príslušenstvo.
3. Vnútro rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.

- Ovládač funkcií ohrevu otočte na  a otvorte Ponuka.
- Otočte ovládač a vyberte  a stlačte OK.

Program čistenia	Doba trvania
C1 - Ľahké čistenie	1 h
C2 - Normálne čistenie	1 h 30 min
C3 - Dôkladné čistenie	2 h 30 min


- Otočením ovládača vyberte program čistenia a stlačte OK.

- Stlačte OK a spustíte čistenie.

Po spustení čistenia sa dverka spotrebiča zablokuje a osvetlenie zhasne. Funkciu nespúšťajte, ak ste úplne nezavreli dverka rúry. Kým sa dverka neodistia, na displeji je zobrazený .

- Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.
- Počkajte, kým spotrebič vychladne, a dverka sa odblokuje. Vnútro spotrebiča vyčistíte mäkkou handričkou a vodou.

7.4 Pripomienka čistenia

Keď po varení bliká na displeji , spotrebič vám pripomenie, aby ste ho vyčistili pyrolýzou. Pripomienku môžete vypnúť v podponuke: Nastavenia. Pozrite si časť Každodenné používanie, Zmena: Nastavenia.

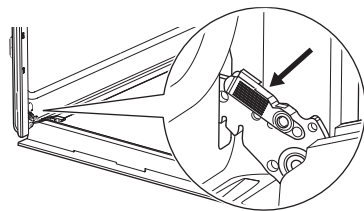
7.5 Odstránenie a montáž dvierok

Dverka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

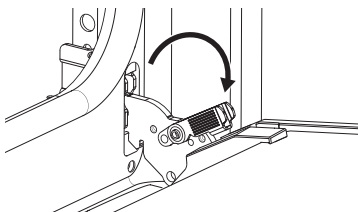
UPOZORNENIE!

Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

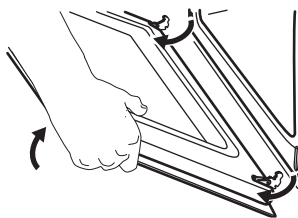
- Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.



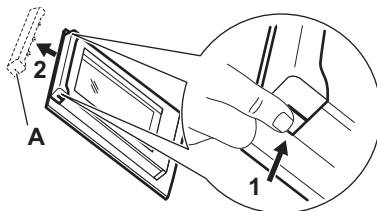
- Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



- Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

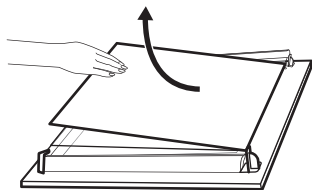


- Dverka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
- Rám dvierok A podržte na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



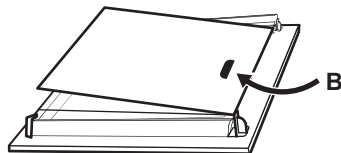
- Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
- Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak. Uistite sa, že

sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.



8. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
9. Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry. Dbajte na to, aby ste sklenené panely vložili späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela. Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

i Vytlačená zóna **B** (ak je k dispozícii) musí byť otočená do vnútra rúry.



7.6 Výmena osvetlenia

Spotrebič odpojte od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.

Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

Zadné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Podrobnosti o servise sú na typovom štítku umiestnenej na prednom ráme. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Neodstraňujte typový štítok.

Ak sa na displeji zobrazí kód chyby, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Nemôžete aktivovať ani ovládať spotrebič. – Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti alebo je pripojený nesprávne.

Spotrebič sa nezohrieva.

- Dvierka nie sú správne zatvorené.
- Funkcia Blokovanie je aktivovaná.
- Aktivovalo sa automatické vypínanie.

Lampa nefunguje. – Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku.

Lampa je vypnutá. – Vlhký horúci vzduch – je aktivovaná.

Na displeji sa zobrazuje "00:00". – Došlo k výpadku prúdu. Nastavte presný čas.

Err C3 – Zatvorte dvierka. Vypnite a zapnite spotrebič. Skontrolujte, či blokovanie dvierok nie je pokazené.

Err F102 – Zatvorte dvierka. Skontrolujte, či blokovanie dvierok nie je pokazené.

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

9.1 Informačný list produktu a informácie o produkte podľa nariadení (EÚ) č. 65/2014 a (EÚ) č. 66/2014

Názov dodávateľa	Electrolux	
Identifikácia modelu	EOF4P56X 949498213 EOF6P54TX 949498201 KOFDP54TX 949498199	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	72 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	EOF4P56X	36.1 kg
	EOF6P54TX	33.5 kg
	KOFDP54TX	32.6 kg

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.

9.2 Informačné požiadavky podľa (EÚ) č. 2023/826


Spotreba energie v pohotovostnom režime	0,8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min


Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.

9.3 Tipy na úsporu energie

- Počas varenia udržiavajte dvierka zatvorené a vyhnite sa častému otváraniu.
- Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.
- Používajte kovové alebo tmavé, neodrážajúce riady.
- Preskočte predhriatie, pokiaľ nie je potrebné.
- Minimalizujte prestávky medzi pečením viacerých pokrmov.
- Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie (iba vybrané modely).
- Využite zvyškový ohrev na udržanie jedla v teple. Teplotu spotrebiča znížte na minimum 3 – 10 min pred koncom varenia.
- Vypnite lampu počas varenia, pokiaľ nie je potrebná.
- Vlhký horúci vzduch (iba vybrané modely) – táto funkcia sa použila na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne. Pri niektorých modeloch to trvá 30 sek.
- Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne. Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120 – 195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 – maximum °C

10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí

a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče označené symbolom  s komunálnym odpadom. Výrobok

odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.



701140171-A-112026