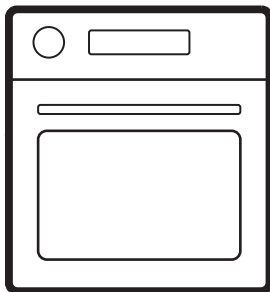




# Electrolux



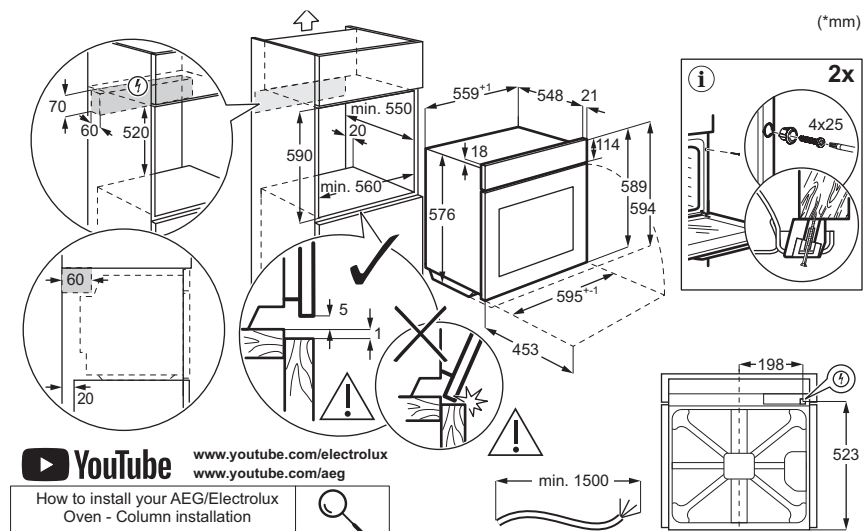
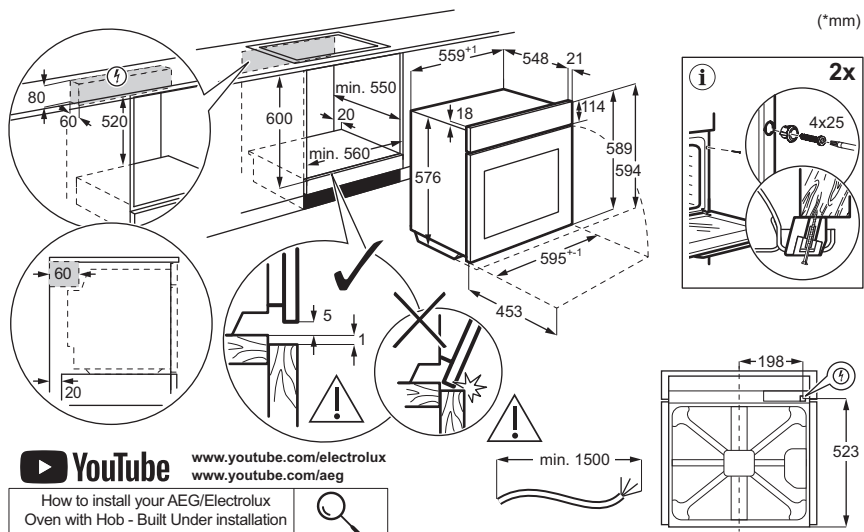
[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



COFFP46TX0  
COMFP46X  
EOF4P46H  
EOF4P46TX2  
EOF6P46Z0  
KOFDP46X  
KOFDP56X  
KOFFP46TX0  
KOFFP56H

LOF6P16Z  
LOM4P46X2

## INSTALACE / INSTALAREA / INȘTALÁCIA



## ČESKY

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	
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8	PROSTŘEDÍ.....	16
6. TIPY A RADY.....	12		

Změny vyhrazeny.

## 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. Dě-

ti 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:

<b>Celkový výkon (W)</b>	<b>Průřez kabelu (mm<sup>2</sup>)</b>
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 nádobí 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 psi) 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

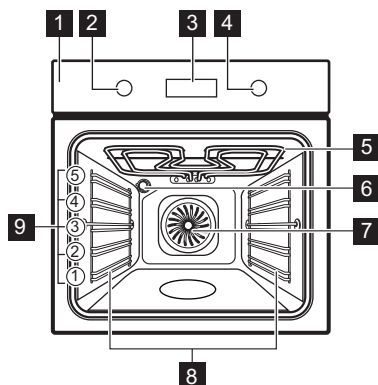
### ⚠ VAROVÁNÍ!

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

**OK** Stisknutím potvrďte výběr.

### Ukazatele na displeji

 Spotřebič je uzamčen.


 Podnabídka: Podporované Vaření.

 Podnabídka: Čištění.

 Podnabídka: Nastavení


 Je zapnuto Rychlé zahřátí.

 Je zapnuto Minitka.

 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).
2. Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci.

## 3. 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).

1. Otočením ovladače nastavte čas.
2. Stiskněte OK.

## 4.2 První přehřívání a čištění

1. Přehřejte prázdný spotřebič, abyste odstranili případné pachy. Místnost vyvětrejte.

2. Vyjměte všechno příslušenství a drážky na rošty.

3. Nastavte každou funkci na maximální teplotu a nechte spotřebič pracovat po stanovenou dobu: 1 h, 15 min, 15 min. Viz Denní používání.

4. Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.

5. 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



**Pizza / AirFry:** Příprava pizzy / Smažení jídla s menším množstvím oleje a bez pečicího papíru.



**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

1. Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí.

2. 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

1. Otočením ovladačů zvolte pečicí funkci a v případě potřeby nastavte teplotu.

2. 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.


3. Otočením ovladače nastavte čas.

4. Stiskněte tlačítko OK.

5. 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 pečicích 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 pečicích 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 spotřebič přehřejte.



Poloha roštu. Viz Popis výrobku.

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

<b>P1</b>	<b>Hovězí pečeně, nepropečená</b>	 . 2; plech na pečení
<b>P2</b>	<b>Hovězí pečeně, středně propečená</b>	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
<b>P3</b>	<b>Hovězí pečeně, dobře propečená</b>	
<b>P4</b>	<b>Steak, středně propečený, 180–220 g na kus; tloušťka 3 cm</b>	  3; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
<b>P5</b>	<b>Hovězí pečeně / dušená (prvotřídní žebírka, silný bok) 1,5 – 2 kg</b>	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.
<b>P6</b>	<b>Hovězí pečeně, nepropečená <sup>1)</sup></b>	
<b>P7</b>	<b>Hovězí pečeně, středně propečená <sup>1)</sup></b>	 . 2; plech na pečení 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
<b>P8</b>	<b>Hovězí pečeně, dobře propečená <sup>1)</sup></b>	
<b>P9</b>	<b>Hovězí filet, nepropečený <sup>1)</sup></b>	
<b>P10</b>	<b>Hovězí filet, středně propečený <sup>1)</sup></b>	 . 2; plech na pečení 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
<b>P11</b>	<b>Hovězí filet, propečený <sup>1)</sup></b>	
<b>P12</b>	<b>Telecí pečeně (např. plecko)</b>	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu, 0,8–1,5 kg; tloušťka 4 cm Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.
<b>P13</b>	<b>Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka, 1,5–2 kg</b>	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.
<b>P14</b>	<b>Vepřové maso trhané <sup>1)</sup>, 1,5–2 kg</b>	 . 2; plech na pečení V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
<b>P15</b>	<b>Vepřová panenka, 1–1,5 kg; tloušťka 5–6 cm</b>	 . 2; pečení na tvarovaném roštu

<b>P16</b>	<b>Vepřová žebírka</b> , 2–3 kg; použijte syrová, tenká 2–3 cm ☐ 3; <b>hluboká pánev</b> Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
<b>P17</b>	<b>Jehněčí kýta s kostmi</b> , 1,5–2kg; tloušťka 7–9 cm ☐ 2; pečicí mísa na <b>plechu na pečení</b> Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
<b>P18</b>	<b>Celé kuře</b> , 1–1,5kg; čerstvé ☐☐ 2; pekáč na dušené jídlo na <b>plechu na pečení</b> V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
<b>P19</b>	<b>Polovina kuřete</b> , 0,5–0,8 kg ☐ 3; <b>plech na pečení</b>
<b>P20</b>	<b>Kuřecí prsa</b> , 180–200 g na kus ☐☐ 2; pekáč na dušené jídlo na <b>tvárováném roštu</b> Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
<b>P21</b>	<b>Kuřecí stehna, čerstvá</b> ☐ 3; <b>plech na pečení</b> Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
<b>P22</b>	<b>Kachna, celá</b> , 2–3kg ☐☐ 2; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
<b>P23</b>	<b>Husa, celá</b> , 4–5 kg ☐☐ 2; <b>hluboká pánev</b> Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
<b>P24</b>	<b>Sekaná</b> , 1 kg ☐ 2; <b>tvárováný rošt</b>
<b>P25</b>	<b>Celá ryba, grilovaná</b> , 0,5–1 kg na rybu ☐ 2; <b>plech na pečení</b> Rybu naplňte máslem, kořením a bylinkami.
<b>P26</b>	<b>Rybí filé</b> ☐☐ 3; pekáč na dušené jídlo na <b>drátěné polici</b>
<b>P27</b>	<b>Tvarohový koláč</b> ☐ 2; Ø 28 cm forma na pečení na <b>tvárováném roštu</b>
<b>P28</b>	<b>Jablečný koláč</b> ☐ 3; <b>plech na pečení</b>

<b>P29</b>	<b>Jablečný dort</b> ☐ 2; forma na koláč na <b>tvárováném roštu</b>
<b>P30</b>	<b>Jablečný koláč</b> ☐ 1; Ø 22cm forma na koláč na <b>tvárováném roštu</b>
<b>P31</b>	<b>Brownies</b> , 2 kg těsta ☐ 3; <b>hluboká pánev</b>
<b>P32</b>	<b>Muffiny</b> ☐ 3; plech na pečení muffinů na <b>tvárováném roštu</b>
<b>P33</b>	<b>Mazanec</b> ☐ 2; pekáč na mazanec na <b>tvárováném roštu</b>
<b>P34</b>	<b>Pečené brambory</b> , 1 kg ☐ 2; <b>plech na pečení</b> Použijte celé brambory ve slupce.
<b>P35</b>	<b>Americké brambory</b> , 1 kg ☐ 3; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem Brambory nakrájejte na kousky.
<b>P36</b>	<b>Grilovaná zeleninová směs</b> , 1–1,5 kg ☐ 3; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem Zeleninu nakrájejte na kousky.
<b>P37</b>	<b>Krokety, zmrazené</b> , 0,5 kg ☐ 3; <b>plech na pečení</b>
<b>P38</b>	<b>Hranolky, zmrazené</b> , 0,75 kg ☐ 3; <b>plech na pečení</b>
<b>P39</b>	<b>Masové / zeleninové lasagne se suchými těstovinovými plátky</b> , 1–1,5 kg ☐ 2; pekáč na dušené jídlo na <b>tvárováném roštu</b>
<b>P40</b>	<b>Zapečené brambory</b> (syrové brambory) 1–1,5 kg ☐ 1; pekáč na dušené jídlo na <b>tvárováném roštu</b> Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
<b>P41</b>	<b>Čerstvá pizza, tenká</b> ☐☐ 2; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem
<b>P42</b>	<b>Čerstvá pizza, silná</b> ☐☐ 2; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem

<b>P43</b>	Slaný koláč ☐ 2; forma na pečení na <b>tvárováném roštu</b>
<b>P44</b>	Bageta / ciabatta / bílý chléb, 0,8 kg ☐ 2; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
<b>P45</b>	Celozrnný / žitný / tmavý chléb, 1 kg ☐ 2; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem / pekáč na mazanec na <b>tvárováném roštu</b>

1) Nizkoteplotní pečeni.

## 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
<b>01</b>	Denní čas	Změnit
<b>02</b>	Displej jas	1 - 5
<b>03</b>	Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnut
<b>04</b>	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
<b>05</b>	Časovač	Zap/Vyp
<b>06</b>	Osvětlení	Zap/Vyp
<b>07</b>	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
<b>08</b>	Připomínka čištění	Zap/Vyp
<b>09</b>	Režim demo	Aktivační kód: 2468
<b>10</b>	Verze software	Kontrola
<b>11</b>	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

## 5.7 Zámek 🔒

Tato funkce zabráňuje 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

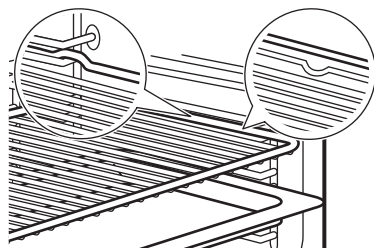


Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně.

Ohledně dalších informací se obraťte na prodejce.

Malý zárez 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
	Pečicí funkce
°C	Teplota
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)
	Doplňkové informace

### 6.2 Vlhký horkovzduch

Nejlepších 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)
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)

	°C			
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 zapékací misky a umístěte je na rošt.
- 4) Použijte dortovou formu a umístěte na rošt.
- 5) Použijte zapékací mísu a umístěte na rošt.
- 6) Použijte pánve 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)
	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)

		°C		
	2 a 4	160	40 - 60	2) 3)
Sušenky z křeh. těsta				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 a 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

		°C		
Topinky				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

- 1) Použijte Plech na pečení.
- 2) Použijte Tvarovaný rošt.
- 3) Nechte spotřebič 10 minut přehřát.

## 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 skříně 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 , spotřebič vám připomene, abyste jej vyčistili pyrolytickým čištěním. Připomínku můžete vypnout v podnabídce: Nastavení. Viz Denní používání, Změna: Nastavení.

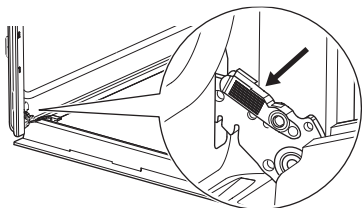
## 7.5 Odstranění a instalace dvířek

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

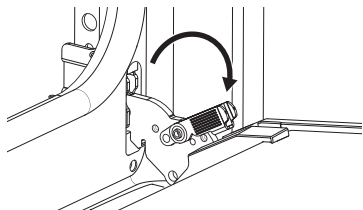
### ⚠ POZOR!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

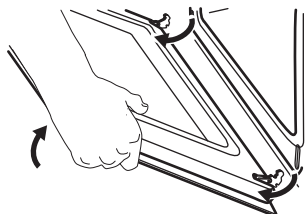
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



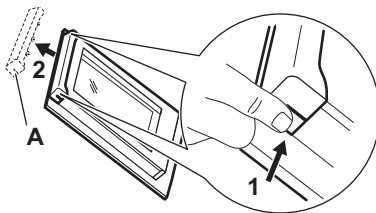
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



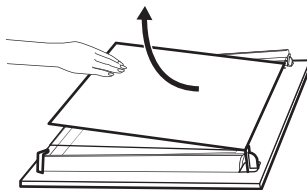
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



4. Dvířka položte na měkkou látku na rovnou podložku.
5. Uchopte okrajovou lištu **A** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.

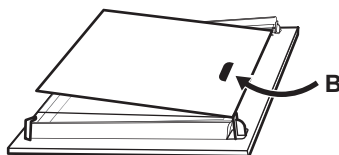


6. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
7. Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



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.

**i** 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 zavřena.
- 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 rozbitý.

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

## 9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	COFFP46TX0 949288026 COMFP46X 949288101 EOF4P46H 949288021 EOF4P46TX2 949288025 EOF6P46Z0 949288013 KOFDP46X 949288016 KOFDP56X 949288017 KOFFP46TX0 949288019 KOFFP56H 949288020 LOF6P16Z 949288033 LOM4P46X2 949288072
Index energetické účinnosti	61.2
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.52 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba

Hmotnost		
	COFFP46TX0	29.6 kg
	COMFP46X	30.1 kg
	EOF4P46H	29.2 kg
	EOF4P46TX2	29.2 kg
	EOF6P46Z0	30.6 kg
	KOFDP46X	30.6 kg
	KOFDP56X	31.3 kg
	KOFFP46TX0	29.4 kg
	KOFFP56H	30.0 kg
	LOF6P16Z	31.1 kg
	LOM4P46X2	30.1 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 nádobí).
- 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 zbytek tepla, 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 nejúsporněji. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. U některých modelů to trvá 30 sek.

- Automatické vypnutí - Pokud je zapnutá pečící funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne. Pokud chcete pečící 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.

### ROMÂNĂ

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	16
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	18
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	21
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	21
5. UTILIZARE ZILNICĂ.....	22

6. SFATURI UTILE.....	25
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	27
8. DEPANARE.....	29
9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ... ..	29
10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	30

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru eventuale vă-

tămări 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 neexperimentate 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 compa-

nie 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 spațe 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 accesoriile 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 afile 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 ștecăr 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 <sup>2</sup> )
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 întreținere.
- 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 scânteele 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, incendiu 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.
- Folosiți procedura de curățare cavitate și uscarea cavității pentru aparatul, cavitățile acestuia și accesoriile 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 neaderente ale oalelor, tigăilor, tavelor și ustensilelor pot fi deteriorate de curățarea pirolitică la temperaturi ridicate și pot elibera vapori nocivi în cantități mici.

## 2.5 Eliminare

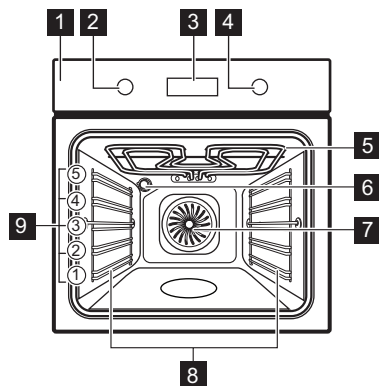
### **AVERTISMENT!**

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: Curățare.

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. Apăsați 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 selectare 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. Apăsați OK.

### 4.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

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

- Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor.
- Setați fiecare funcție la temperatura maximă și lăsați aparatul să funcționeze pentru duratele specificate: 1h, 15min, 15min. Consultați secțiunea Utilizare zilnică.

- Opriti aparatul și lăsați-l să se răcească.
- Curățați cu o lavetă din microfibră, apă caldă și detergent delicat. Înlocuiți accesoriile și suporturile raftului.

## 5. UTILIZARE ZILNICĂ

### 5.1 Funcții de gătire

	<b>Aer cald cu ventilație:</b> Coacere uniformă, frăgezime, uscare
	<b>Încălzire sus și jos:</b> Coacere tradițională
	<b>Preparate congelate:</b> Cartofi prăjiți, cartofi wedges, rulouri de primăvară
	<b>Funcție Pizza:</b> Coacere pizza
	<b>Funcție Pizza / AirFry:</b> Coacere pizza / Prăjirea mâncării folosind mai puțin ulei și fără hârtie de copt.
	<b>Încălzire jos:</b> Coacere prăjituri
	<b>Decongelare:</b> Decongelare
	<b>Aer cald umed:</b> Coacere
	<b>Grill:</b> Pâine prăjită, grătar
	<b>Gătire intensivă:</b> 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

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

- Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.

- Apăsați 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 gătirii.

- Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
- Apăsați **OK**.
- 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.

- Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la .

Afișajul indică , , .

- 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**.







3. Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsăți OK.
4. Rotește butonul de comandă pentru a regla greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsăți OK.
5. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsăți OK.
6. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolunghiți 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.

<b>P1</b>	<b>Friptură de vită, în sânge</b>	 2; <b>tavă de copt</b> 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm grosime
<b>P2</b>	<b>Friptură de vită, gătită mediu</b>	Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P3</b>	<b>Friptură de vită, bine făcută</b>	
<b>P4</b>	<b>Friptură, medie, 180 - 220 g per bucată; 3 cm grosime</b>	  3; vas de friptură pe <b>raftul metalic</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P5</b>	<b>Friptură de vită / înăbușită (coastă de vită, flanc gros) 1,5 - 2 kg</b>	  2; vas de copt pe <b>raftul de sârmă</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
<b>P6</b>	<b>Friptură de vită, în sânge 1)</b>	 2; <b>tavă de copt</b> 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm grosime
<b>P7</b>	<b>Friptură de vită, gătită mediu 1)</b>	Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P8</b>	<b>Friptură de vită, bine făcută 1)</b>	

<b>P9</b>	<b>File de vită, în sânge 1)</b>	 2; <b>tavă de copt</b> 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm grosime
<b>P10</b>	<b>File de vită, mediu 1)</b>	Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P11</b>	<b>File de vită, fără 1)</b>	
<b>P12</b>	<b>Friptură de vițel (de ex. spată)</b>	  2; vas de copt pe <b>raftul de sârmă</b> , 0,8 - 1,5 kg; 4 cm grosime Adăugați lichid. Friptură acoperită.
<b>P13</b>	<b>Friptură de ceafă de porc sau pulpă, 1,5 - 2 kg</b>	  2; vas de copt pe <b>raftul de sârmă</b> La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
<b>P14</b>	<b>Porc gătit la foc mic 1), 1,5 - 2 kg</b>	 2; <b>tavă de copt</b> Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
<b>P15</b>	<b>Mușchiuleț de porc, 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm grosime</b>	 2; vas de friptură pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P16</b>	<b>Coaste de porc, 2 - 3 kg; folosiți crud, 2 - 3 cm subțire</b>	 3; <b>tavă adâncă</b> Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
<b>P17</b>	<b>pulpă de miel cu oase, 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm grosime</b>	 2; vas de copt pe <b>tava de copt</b> Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
<b>P18</b>	<b>Pui întreg, 1 - 1,5 kg; proaspăt</b>	  2; caserolă pe <b>tavă de copt</b> Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
<b>P19</b>	<b>Jumătate de pui, 0,5 - 0,8 kg</b>	 3; <b>tavă de copt</b>
<b>P20</b>	<b>Piept de pui, 180 - 200 g per bucată</b>	  2; caserolă pe <b>raftul de sârmă</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
<b>P21</b>	<b>Pulpe de pui, proaspete</b>	 3; <b>tavă de copt</b> Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.

<b>P22</b>	<b>Rată, întreagă</b> , 2 - 3 kg 2; vas de copt pe <b>raftul de sârmă</b> Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
<b>P23</b>	<b>Gâscă întreagă</b> , 4 - 5 kg 2; <b>tavă adâncă</b> Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
<b>P24</b>	<b>Bucată de carne</b> , 1 kg 2; <b>raft metalic</b>
<b>P25</b>	<b>Pește întreg, la grătar</b> , 0,5 - 1 kg per pește 2; <b>tavă de copt</b> Umple peștele cu unt, condimente și ierburi.
<b>P26</b>	<b>File de pește</b> 3; caserolă pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P27</b>	<b>Prăjitură cu brânză</b> 2;  28 cm tavă cu arc pe <b>raft de sârmă</b>
<b>P28</b>	<b>Prăjitură cu mere</b> 3; <b>tavă de copt</b>
<b>P29</b>	<b>Tartă cu mere</b> 2; formă de plăcintă pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P30</b>	<b>Plăcintă cu mere</b> 1;  22 cm formă de plăcintă pe <b>raft de sârmă</b>
<b>P31</b>	<b>Brownies</b> , 2 kg de aluat 3; <b>tavă adâncă</b>
<b>P32</b>	<b>Brioșe</b> 3; tavă pentru brioșe pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P33</b>	<b>Chec</b> 2; tavă pentru pâine pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P34</b>	<b>Cartofi copti</b> , 1 kg 2; <b>tavă de copt</b> Folosește cartofi întregi cu coajă.
<b>P35</b>	<b>Cartofi wedges</b> , 1 kg 3; <b>tavă de copt</b> căptușită cu hârtie de copt Tăiați cartofii în bucăți.
<b>P36</b>	<b>Legume mixte la grătar</b> , 1 - 1.5 kg 3; <b>tavă de copt</b> căptușită cu hârtie de copt Tăiați legumele în bucăți.
<b>P37</b>	<b>Crochete, congelate</b> , 0.5 kg 3; <b>tavă de copt</b>

<b>P38</b>	<b>Cartofi, congelați</b> , 0.75 kg 3; <b>tavă de copt</b>
<b>P39</b>	<b>Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste</b> , 1 - 1.5 kg 2; caserolă pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P40</b>	<b>Cartofi gratinați (cartofii cruzi)</b> 1 - 1.5 kg 1; caserolă pe <b>raftul de sârmă</b> Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
<b>P41</b>	<b>Pizza proaspătă, subțire</b> 2; <b>tavă de copt</b> căptușită cu hârtie de copt
<b>P42</b>	<b>Pizza proaspătă, groasă</b> 2; <b>tavă de copt</b> căptușită cu hârtie de copt
<b>P43</b>	<b>Quiche</b> 2; tavă de copt pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P44</b>	<b>Baghetă / Ciabatta / Pâine albă</b> , 0.8kg 2; <b>tavă de copt</b> căptușită cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
<b>P45</b>	<b>Cereale integrale / secară / pâine neagră</b> , 1kg 2; <b>tavă de copt</b> căptușită cu hârtie de copt / tavă de chec pe <b>raftul de sârmă</b>

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
<b>01</b>	Timpul	Modificare
<b>02</b>	Luminozitate display	1 - 5


Setare	Valoare
03	Tonul de la taste 1 - Bip, 2 - Click, 3 - Sunet oprit
04	Volum la apăsare taste 1 - 4
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.

 - apasă și menține 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.

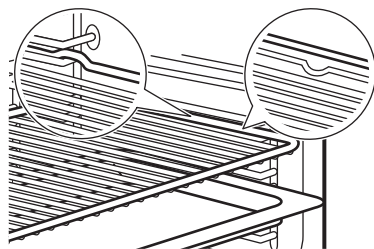
## 5.8 Accesorii



Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați 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 alunecarea 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 gătire 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 gătire



Temperatură



Poziție raft



Durată gătire (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)
Sandviș Victoria	170	2	40 - 50	5)
Pește fierț, 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)
Omlėtă 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.

		°C		
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 sfărâmicioasă				
	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) Utilizare Tavă de gătit.
- 2) Utilizare Raft 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



1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.
4. 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.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile de gatire la  pentru a intra în modul de încălzire rapidă ( Meniu).
5. 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.

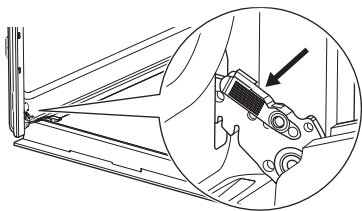
### 7.5 Scoaterea și montarea ușii

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.

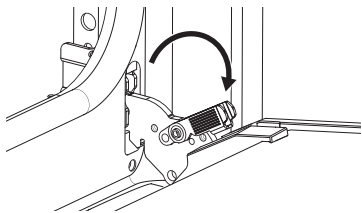
#### ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

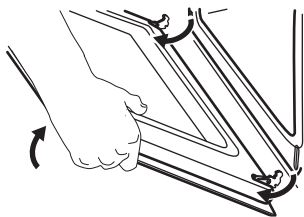
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



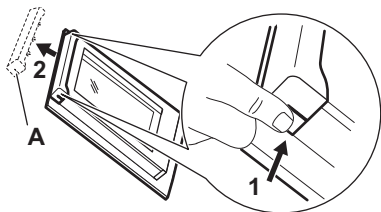
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



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

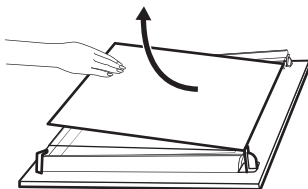


4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **A** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



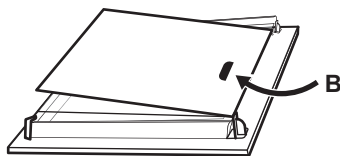
6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

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.

① Zona de imprimare **B** (dacă există) trebuie orientată spre interiorul cuptorului.



## 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.

## 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, opriti 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.**

- 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. Setati timpul.

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

**Err F102** - Închideți ușa. Încuietoearea 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	COFFP46TX0 949288026 COMFP46X 949288101 EOF4P46H 949288021 EOF4P46TX2 949288025 EOF6P46Z0 949288013 KOFDP46X 949288016 KOFDP56X 949288017 KOFFP46TX0 949288019 KOFFP56H 949288020 LOF6P16Z 949288033 LOM4P46X2 949288072
Index de eficiență energetică	61.2
Clasă de eficiență energetică	A++
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcătură standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72 l

Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	COFFP46TX0	29.6 kg
	COMFP46X	30.1 kg
	EOF4P46H	29.2 kg
	EOF4P46TX2	29.2 kg
	EOF6P46Z0	30.6 kg
	KOFDP46X	30.6 kg
	KOFDP56X	31.3 kg
	KOFFP46TX0	29.4 kg
	KOFFP56H	30.0 kg
	LOF6P16Z	31.1 kg
LOM4P46X2	30.1 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.

### SLOVENSKY

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	30
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	32
3. OPIS VÝROBKU.....	35
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	35
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	36
6. RADY A TIPY.....	39

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	41
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	42
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	43
10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	44

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 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,

bené 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 udržiajte 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 host'ovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v host'ovských 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 pred-

nú 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 (mm <sup>2</sup> )
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 nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Keď sú dvierka otvorené, iskry a otvorený oheň uchovávajte 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 neutrálné 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 dvierka 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.
- Neprilnavé povrchy hrncov, panvic, plechov a riadu sa môžu poškodiť pri čistení pyrolýzou kvôli vysokej teplote a môžu uvoľňovať škodlivé výpary v nízkej koncentrácii.

## 2.5 Likvidácia

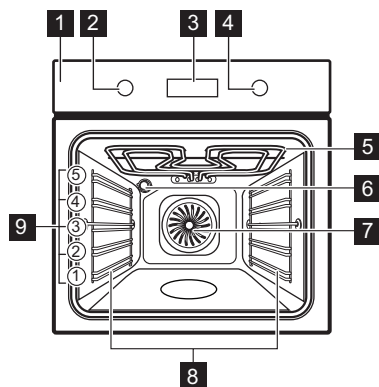
### **VAROVANIE!**

Riziko zranenia alebo udusenia.

- 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.                      |
|  | Veďajšia ponuka: Podporované varenie.          |
|  | Veďajšia ponuka: Čistenie.                     |
|  | Podponuka: Nastavenia                          |
|  | Funkcia Rýchle zohrievanie je aktivovaná.      |
|  | Funkcia Časomer je aktivovaná.                 |
|  | 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 predhrievajte, 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, 15 min. Pozrite si časť Každodenné používanie.
4. Spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť.
5. Vyčistite mikrovláknovou 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:** Hranolčky, americké zemiaky, jarné rolky

**Pizza:** Pečenie pizze

**Pizza/AirFry:** Pečenie pizze/Vyprážanie jedla s menším množstvom oleja a bez papiera na pečenie.

**Dolný ohrev:** Pečenie koláčov

**Rozmrazovanie:** Rozmrazovanie

**Vlhký horúci vzduch:** Pečenie

**Gril:** Zapekanie, grilovanie

**Turbo gril:** Pečenie mäsa, zapekanie

Pri niektorých funkciách rúra a teplota 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.

3. Otočením ovládača nastavíte koniec.
4. Stlačte OK.
5. 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.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .

Na displeji sa zobrazí .

2. 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.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .
2. Otočením ovládača vyberte položku . Stlačte tlačidlo OK.
3. Otočením otočného ovládača zvolte pokrm (P1 – P...). Stlačte tlačidlo: OK.

4. Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Voliteľná funkcia je k dispozícii pre vybrané pokrmy. Stlačte tlačidlo: OK.
5. Jedlo vložte do spotrebiča. Stlačte tlačidlo: OK.
6. 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.

<b>P1</b>	<b>Hovädzie pečené, neprepečené</b> 2; plech na pečenie 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé
<b>P2</b>	<b>Hovädzie pečené, stredne prepečené</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>P3</b>	<b>Hovädzie pečené, prepečené</b> <b>Steak, stredne prepečený</b> , 180 – 220 g/kus; 3 cm hrubé
<b>P4</b>	3; pekáč na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>P5</b>	<b>Hovädzie pečené/dusené</b> (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.
<b>P6</b>	<b>Hovädzie pečené, neprepečené 1)</b> 2; plech na pečenie 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé
<b>P7</b>	<b>Hovädzie pečené, stredne prepečené 1)</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>P8</b>	<b>Hovädzie pečené, prepečené 1)</b>


<b>P9</b>	<b>Hovädzie filety, neprepečené 1)</b> 2; plech na pečenie 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé
<b>P10</b>	<b>Hovädzie filety, stredne prepečené 1)</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>P11</b>	<b>Hovädzie filety, prepečené 1)</b> <b>Teľacie pečené</b> (napr. plece) 2; pekáč na drôtenom rošte, 0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.
<b>P12</b>	<b>Pečená bravčová krkovička alebo plece</b> , 1,5 – 2 kg 2; pekáč na drôtenom rošte Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
<b>P13</b>	<b>Trhané bravčové mäso 1)</b> , 1,5 – 2 kg 2; plech na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
<b>P14</b>	<b>Bravčová panenka</b> , 1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé 2; pekáč na drôtenom rošte
<b>P15</b>	<b>Bravčové rebrá</b> , 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.
<b>P16</b>	<b>Jahňacie stehno s kosťou</b> , 1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé 2; pekáč na plechu na pečenie Podlejte. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
<b>P17</b>	<b>Celé kurča</b> , 1 – 1,5 kg; čerstvé 2; zapekacia misa na plechu na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
<b>P18</b>	<b>Polovička kurčaťa</b> , 0,5 – 0,8 kg 3; plech na pečenie
<b>P19</b>	<b>Kuracie prsia</b> , 180 – 200 g/kus 2; zapekacia misa na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
<b>P20</b>	<b>Kuracie stehná, čerstvé</b> 3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
<b>P21</b>	

<b>P22</b>	<b>Kačka, celá, 2 – 3 kg</b> ☐☐ 2; pekáč na drôtenom rošte Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
<b>P23</b>	<b>Hus, celá, 4 – 5 kg</b> ☐☐ 2; hlboký pekáč Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
<b>P24</b>	<b>Sekaná, 1 kg</b> ☐ 2; drôtený rošt
<b>P25</b>	<b>Celá ryba, grilovaná, 0,5 – 1 kg/ryba</b> ☐ 2; plech na pečenie Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.
<b>P26</b>	<b>Rybíe filé</b> ☐☐ 3; zapekacia misa na drôtenom rošte
<b>P27</b>	<b>Tvarohový koláč cheesecake</b> ☐ 2; Ø 28 cm forma na tortu na drôtenom rošte
<b>P28</b>	<b>Jablkový koláč</b> ☐ 3; plech na pečenie
<b>P29</b>	<b>Jablková torta</b> ☐ 2; forma na koláč na drôtenom rošte
<b>P30</b>	<b>Jablkový koláč</b> ☐ 1; Ø 22 cm forma na koláč na drôtenom rošte
<b>P31</b>	<b>Brownies, 2 kg cesta</b> ☐ 3; hlboký pekáč
<b>P32</b>	<b>Muffiny</b> ☐ 3; forma na muffiny na drôtenom rošte
<b>P33</b>	<b>Bochníkový koláč</b> ☐ 2; forma na chlieb na drôtenom rošte
<b>P34</b>	<b>Pečené zemiaky, 1 kg</b> ☐ 2; plech na pečenie Použite celé zemiaky so šupkou.
<b>P35</b>	<b>Americké zemiaky, 1 kg</b> ☐ 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Nakrájajte zemiaky na kúsky.
<b>P36</b>	<b>Grilovaná miešaná zelenina, 1 – 1,5 kg</b> ☐ 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Zeleninu nakrájajte na kúsky.
<b>P37</b>	<b>Krokety, zmrazené, 0,5 kg</b> ☐ 3; plech na pečenie

<b>P38</b>	<b>Hranolčeky, mrazené, 0,75 kg</b> ☐ 3; plech na pečenie
<b>P39</b>	<b>Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín, 1 – 1,5 kg</b> ☐ 2; zapekacia misa na drôtenom rošte
<b>P40</b>	<b>Zapečené zemiaky (surové zemiaky) 1 – 1,5 kg</b> ☐ 1; zapekacia misa na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
<b>P41</b>	<b>Čerstvá pizza, tenká</b> ☐☐☐ 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
<b>P42</b>	<b>Čerstvá pizza, hrubá</b> ☐☐☐ 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
<b>P43</b>	<b>Slaný koláč</b> ☐ 2; forma na pečenie na drôtenom rošte
<b>P44</b>	<b>Bageta/ciabatta/biely chlieb, 0,8 kg</b> ☐☐☐ 2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
<b>P45</b>	<b>Celozrnný/razný/tmavý chlieb, 1 kg</b> ☐☐☐ 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
<b>01</b>	Presný čas	Zmeniť
<b>02</b>	Jas displeja	1 - 5


	Nastavenie	Hodnota
03	Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie, 2 – Kliknutie, 3 – Vypnutie zvuku
04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Časovač	Zap./Vyp.
06	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
07	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
08	Pripomenka čistenia	Zap./Vyp.
09	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
10	Verzia softvéru	Kontrola
11	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie


## 5.7 Blokovanie

Táto funkcia zabráňuje 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

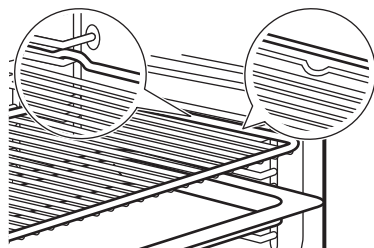


Príslušenstvo dostupné v závislosti od modelu. Naskenujte QR kód a skontrolujte, ako sa používa príslušenstvo dodané so spotrebičom. Voliteľné príslušenstvo si môžete objednať samostatne. Viac

informácií vám poskytne váš miestny dodávateľ.

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Okraj okolo roštu zabráňuje 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.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

## Symbylo použité v tabuľkách:






Druh potravín



Funkcia ohrevu





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)
Nákyp, 6 kusov	200	3	25 – 30	3)
Piškótový korpus	180	2	15 – 25	4)
Viktóriin koláč	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)
Rybie filé, 0,3 kg	180	3	25 – 30	6)
Pošírované 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, pošírovaná, 0,4 kg	180	3	35 – 45	1)
Vegetariánska omeleta	200	3	25 – 30	6)

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

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.
4. Ovládač funkcií ohrevu otočte na  a otvorte Ponuka.
5. 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


6. Otočením ovládača vyberte program čistenia a stlačte OK.

7. Stlačte OK a spustíte čistenie.

Po spustení čistenia sa dvierka spotrebiča zablokujú a osvetlenie zhasne. Funkciu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dvierka rúry. Kým sa dvierka neodistia, na displeji je zobrazený .

8. Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.
9. Počkajte, kým spotrebič vychladne, a dvierka sa odblokujú. Vnútro spotrebiča vyčistite mäkkou handričkou a vodou.

### 7.4 Pripomienka čistenia

Keď po varení blíkajú na displeji , spotrebič vám pripomenie, aby ste ho vyčistili pyrolózou. Pripomienku môžete vypnúť v podponu-ke: Nastavenia. Pozrite si časť Každodenné používanie, Zmena: Nastavenia.

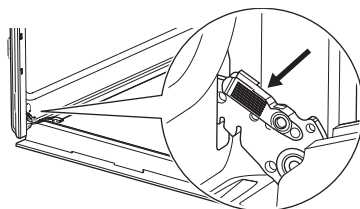
### 7.5 Odstránenie a montáž dvierok

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

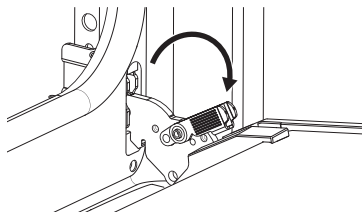
#### UPOZORNENIE!

Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

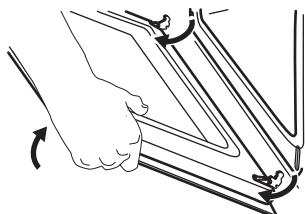
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.



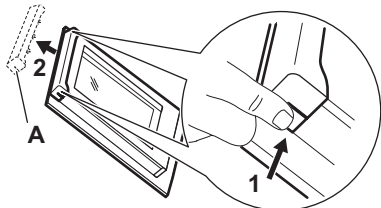
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



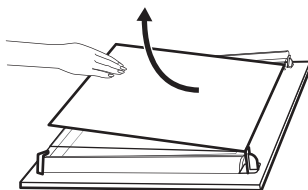
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



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

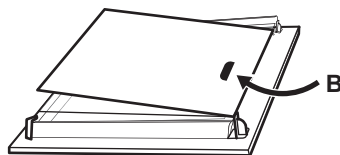


6. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
7. Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.



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 prichytky budete počuť cvaknutie.

ⓘ 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	COFFP46TX0 949288026 COMFP46X 949288101 EOF4P46H 949288021 EOF4P46TX2 949288025 EOF6P46Z0 949288013 KOFDP46X 949288016 KOFDP56X 949288017 KOFFP46TX0 949288019 KOFFP56H 949288020 LOF6P16Z 949288033 LOM4P46X2 949288072
Index energetickej účinnosti	61.2
Trieda energetickej účinnosti	A++
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	72 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra

Hmotnosť	COFFP46TX0	29.6 kg
	COMFP46X	30.1 kg
	EOF4P46H	29.2 kg
	EOF4P46TX2	29.2 kg
	EOF6P46Z0	30.6 kg
	KOFDP46X	30.6 kg
	KOFDP56X	31.3 kg
	KOFFP46TX0	29.4 kg
	KOFFP56H	30.0 kg
	LOF6P16Z	31.1 kg
	LOM4P46X2	30.1 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  recyklujte. Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče ozna-

čené symbolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

