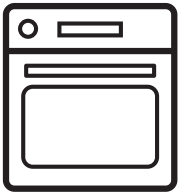
Electrolux

electrolux.com/register



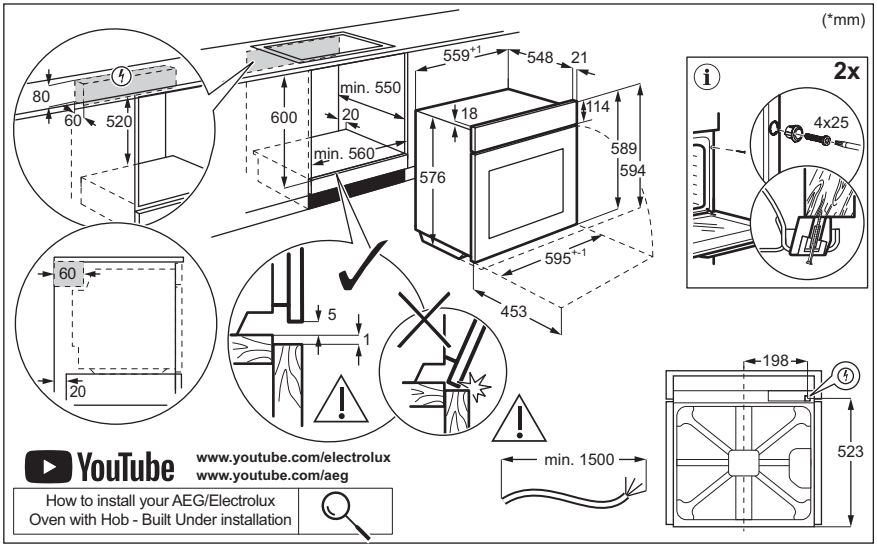
EOF4P56X

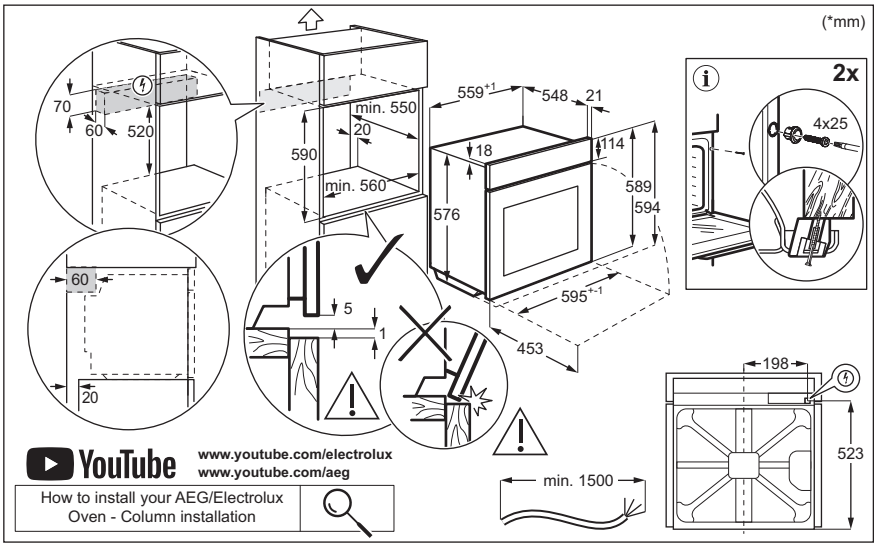
CS Návod k použití | **Trouba** **3**

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik** **24**

SK Návod na používanie | **Rúra** **47**

INSTALACE / INSTALACJA / INŠTALÁCIA





Vítá vás Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.

Rady k používání, brožury, pokyny pro odstraňování závad a informace o servisu a opravách získáte na:
www.electrolux.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE....3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 5
3. POPIS SPOTŘEBIČE....8
4. OVLÁDACÍ PANEL....8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM....9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ....9
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE....14
8. FUNKCE HODIN....14
9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ....15
10. TIPY A RADY....16
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA....18
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD....21
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST....22
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ....23

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- 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 Instalace

⚠ **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy 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 ověřte, zda se jeho dvířka 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.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi 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 před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

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

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

2.3 Použijte

⚠ VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Vždy používejte sklo a sklenice schválené k zavařování.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit

spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Dojde-li k poškození skleněných panelů dveří, ihned je vyměňte. Obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Pyrolytické čištění

⚠ VAROVÁNÍ!

V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním předehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
  - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku,
  - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pozorně si pročtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Udržujte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. Spotřebič je velmi horký a z předních větracích otvorů se uvolňuje horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces prováděný při vysoké teplotě, při kterém se mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin a konstrukčních materiálů. Zákazníkům se proto doporučuje následující:
  - při pyrolytickém čištění a po něm zajistěte důkladné větrání.
  - zajistěte dobré větrání během počátečního předehřívání a po něm.
- 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 člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.
- Malá domácí zvířata udržujte mimo dosah spotřebiče během a po skončení chodu pyrolytického čištění a úvodního předehřívání. Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů na pečení, náčiní apod. a může také docházet k tvorbě méně škodlivých výparů.

2.6 Vnitřní osvětlení

⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.8 Likvidace

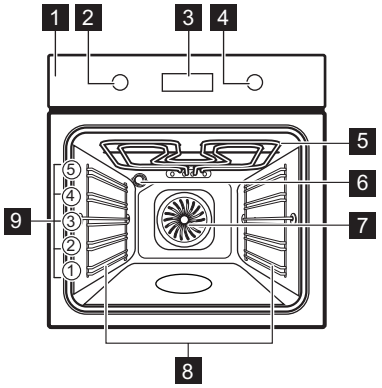
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



1 Ovládací panel
2 Volič pečicích funkcí
3 Displej
4 Ovladač
5 Topné těleso
6 Osvětlení
7 Ventilátor
8 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
9 Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
  Pro koláčové formy na pečení – pokrmy, pečené pokrmy, nádobí/nádoby určené na pečení v troubě.
- **Plech na pečení**
  Pro vláčné moučníky, pečené potraviny, chléb, velké pečeně, mražená jídla a k zachytávání kapajících tekutin, např. tuku při pečení jídla na tvarovaném roštu.
- **Hluboký pekáč/plech**
  K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **Teleskopické výsuvy**
  Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Zapnutí spotřebiče:

1. Stiskněte ovladače. Knoflíky se vysunou.
2. Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci.
3. Otočením ovladače upravte nastavení.

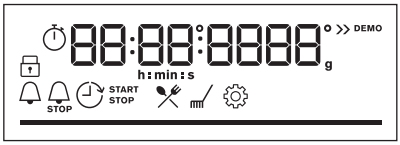
Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto 0.

4.2 Přehled ovládacího panelu

⏲	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.

4.3 Ukazatele na displeji



Displej s hlavními funkcemi.

	Spotřebič je uzamčen.
	Podnabídka: Podporované Vaření.
	Podnabídka: Čištění.
	Podnabídka: Nastavení
	Je zapnuto Rychlé zahřátí.
	Je zapnuto Minutka.
STOP	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.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

⚠ VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Nastavení času

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí: **„00:00“**.

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

5.2 První předehřívání a čištění

Před prvním použitím a kontaktem s potravinami předehřejte prázdný spotřebič. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Během předehřívání místnost větrejte.

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
4. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
5. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
6. Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

⚠ VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Pečicí funkce

Pravý horký vzduch
K pečení masa a koláčů. Nastavte nižší teplotu než při použití funkce Horní/spodní ohřev, protože ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo uvnitř trouby.

Horní/spodní ohřev
K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.

Mražené potraviny
K přípravě polotovarů do křupava, např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků.

Pizza
K pečení pizzy a dalších pokrmů, které vyžadují více tepla zespodu.

Spodní ohřev
K pečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu. Použijte nejnižší polohu roštu.

Rozmrazování
K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

Vlhký horkovzduch
Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.

Gril
Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.

Turbo gril
K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.

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

6.2 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie najdete v kapitole „Energetická účinnost“, Tipy pro úsporu energie.

6.3 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.

6.4 Zadání: Nabídka

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

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .

Na displeji se zobrazí , , .

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

6.5 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.

Legenda	
	Před započetím pečení spotřebič předehřejte.
	Poloha roštu. Viz kapitolu „Popis spotřebiče“.

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

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P1	**Hovězí pečeně, nepropečená**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	**2**; **plech na pečení** Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P2	**Hovězí pečeně, středně propečená**		
P3	**Hovězí pečeně, dobře propečená**		
P4	**Steak, středně propečený**	180 - 220 g na kus; 3 cm silné plátky	**3**; pečicí mísa na **tvarovaném roštu** Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P5	**Hovězí pečeně / dušená** (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1.5 - 2 kg	**2**; pečicí mísa na **tvarovaném roštu** Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.
P6	**Hovězí pečeně, nepropečená** (nízkoteplotní pečení)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	**2**; **plech na pečení** Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P7	**Hovězí pečeně, středně propečená** (nízkoteplotní pečení)		
P8	**Hovězí pečeně, dobře propečená** (nízkoteplotní pečení)		
P9	**Hovězí filet, nepropečený** (nízkoteplotní pečení)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	**2**; **plech na pečení** Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P10	**Hovězí filet, středně propečený** (nízkoteplotní pečení)		
P11	**Hovězí filet, propečený** (nízkoteplotní pečení)		
P12	**Telecí pečeně** (např. plecko)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm silné kusy	**2**; pečicí mísa na **tvarovaném roštu** Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.
P13	**Pečeně z vepřové krkovice nebo plecka**	1.5 - 2 kg	**2**; pečicí mísa na **tvarovaném roštu** V polovině doby pečení maso obraťte.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P14	**Trhané vepřové** (nízkoteplotní pečení)	1.5 - 2 kg	**2**; **plech na pečení** V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P15	**Vepřová pečeně, čerstvá**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	**2**; pečící mísa na **tvarovaném roštu**
P16	**Vepřová žebírka**	2 - 3 kg; použijte syrová, 2–3 cm tenká vepřová žebírka	**3**; **hluboký pekáč** Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P17	**Jehněčí stehno s kostmi**	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm silných kusů	**2**; pečící mísa na **plechu na pečení** Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P18	**Celé kuře**	1 - 1.5 kg; čerstvá	**2**; zapékací mísa na **plechu na pečení** V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P19	**Půlka kuřete**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **plech na pečení**
P20	**Kuřecí prsa**	180 - 200 g na kus	**2**; zapékací mísa na **tvarovaném roštu** Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
P21	**Kuřecí stehna, čerstvá**	-	**3**; **plech na pečení** Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
P22	**Kachna, celá**	2 - 3 kg	**2**; pečicí mísa na **tvarovaném roštu** Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
P23	**Husa, celá**	4 - 5 kg	**2**; **hluboký pekáč** Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
P24	**Sekaná**	1 kg	**2**; **tvarovaný rošt**
P25	**Celá ryba, grilovaná**	0.5 - 1 kg na rybu	**2**; **plech na pečení** Rybu naplňte máslem, kořením a bylinkami.
P26	**Rybí filé**	-	**3**; zapékací mísa na **tvarovaném roštu**
P27	**Tvarohový koláč**	-	**2**; ∅ 28 cm rozkládací forma na pečení na**tvarovaném roštu**
P28	**Jablečný koláč**	-	**3**; **plech na pečení**
P29	**Jablečný koláč**	-	**2**; forma na koláč na **tvarovaném roštu**
P30	**Jablečný koláč**	-	**1**; ∅ 22 cm forma na koláč na **tvarovaném roštu**

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P31	**Brownies - čokoládové sušenky**	2 kg těsta	**3**; **hluboký pekáč**
P32	**Muffin**	-	**3**; plech na muffiny na **tvarovaném roštu**
P33	**Biskupský chlebíček**	-	**2**; forma na biskupský chlebíček na **tvarovaném roštu**
P34	**Pečené brambory**	1 kg	**2**; **plech na pečení** Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
P35	**Americké brambory**	1 kg	**3**; **plech na pečení** vyložený pečicím papírem Brambory nakrájejte na kousky.
P36	**Grilovaná zelenina**	1 - 1.5 kg	**3**; **plech na pečení** vyložený pečicím papírem Zeleninu nakrájejte na kousky.
P37	**Krokety, zmrazené**	0.5 kg	**3**; **plech na pečení**
P38	**Brambory, zmražené**	0.75 kg	**3**; **plech na pečení**
P39	**Masové / zeleninové lasagně se suchými plátky těstovin**	1 - 1.5 kg	**2**; zapékací mísa na **tvarovaném roštu**
P40	**Zapečené** brambory (surové brambory)	1 - 1.5 kg	**1**; zapékací mísa na **tvarovaném roštu** Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
P41	**Čerstvá pizza, tenká**	-	**2**; **plech na pečení** vyložený pečicím papírem
P42	**Čerstvá pizza, silná**	-	**2**; **plech na pečení** vyložený pečicím papírem
P43	**Slaný koláč**	-	**2**; forma na pečení na **tvarovaném roštu**
P44	**Bageta / ciabatta / bílý chléb**	0.8 kg	**2**; **plech na pečení** vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
P45	**Celozrnný / žitný / tmavý chléb**	1 kg	**2**; **plech na pečení** vyložený pečicím papírem / forma na biskupský chlebíček na **tvarovaném roštu**

6.6 Změna: Nastavení

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .
2. Otočením ovladače zvolte . Stiskněte OK.
3. Otočením ovladače zvolte nastavení. Stiskněte OK.
4. Otočením ovladače upravte hodnotu. Stiskněte OK.
5. Otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.

Podnabídka: Nastavení

	Nastavení	Hodnota
01	Displej jas	1 - 5
02	Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnut
03	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4

	Nastavení	Hodnota
04	Časovač	Zap/Vyp
05	Osvětlení	Zap/Vyp
06	Režim demo	Aktivační kód: 2468

	Nastavení	Hodnota
07	Verze software	Kontrola
08	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

7.1 Zámek

Tato funkce brání 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 funkci zapnete.

Zazní zvukový signál. – při zapnutí zámku 3× zabliká.

– stisknutím a podržením funkci vypnete.

7.2 Automatické vypnutí

Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne.

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

Pokud chcete pečicí funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření. Viz kapitola „Funkce hodin“.

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Odložený start.

7.3 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

8. FUNKCE HODIN

8.1 Popis funkcí časovače

Minutka	Slouží k nastavení odpočítávání času. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče a lze ji nastavit kdykoli.
STOP **Čas pečení**	Slouží k nastavení doby trvání pečení. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se automaticky vypne.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Časovač	Slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče a lze ji nastavit kdykoli.

8.2 Nastavení: Minutka

1. Stiskněte .

Na displeji se zobrazí: 0:00 a .

2. Otočením ovladače nastavte Minutka.

3. Stiskněte OK. Časovač začne okamžitě odpočítávat.

8.3 Nastavení: Čas pečení STOP

1. Otočením ovladačů zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Opakovaně stiskněte tlačítko, dokud se na displeji neobjeví: 0:00 a STOP.
3. Otočením ovladače nastavte Čas pečení.
4. Stiskněte OK. Časovač začne okamžitě odpočítávat.
5. Po vypršení času stiskněte OK a otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto.

8.4 Nastavení: Odložený start

1. Otočením ovladačů zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Opakovaně stiskněte tlačítko, dokud se na displeji neobjeví: a START.
3. Otočením ovladače nastavte čas zahájení.
4. Stiskněte OK.

Na displeji se zobrazí: **--:--** STOP.

5. Otočením ovladače nastavte čas ukončení.
6. Stiskněte OK.

Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

7. Po vypršení času stiskněte OK a otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto.

8.5 Nastavení: Časovač

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na k zadání Nabídka.
2. Otočením ovladače zvolte / Časovač. Viz část Nabídka v kapitole „Denní používání“: Nastavení.
3. Stiskněte OK.
4. Otočením ovladače zapnete a vypnete časovač.
5. Stiskněte OK.

8.6 Nastavení: Denní čas

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na k zadání Nabídka.
2. Otočením ovladače zvolte / Denní čas. Viz kapitola „Denní používání“, Nabídka: Nastavení.
3. Otočením ovladače nastavte hodiny.
4. Stiskněte OK.

9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

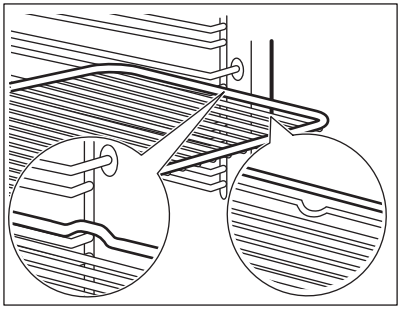
⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Vkládání příslušenství

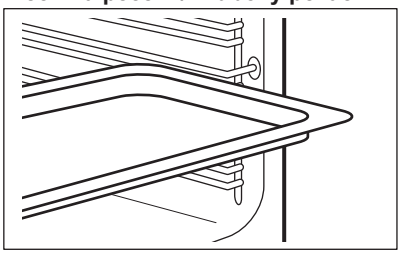
Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt



Rošt vložte mezi vodicí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.

Plech na pečení / Hluboký pekáč



Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu. Plech na pečení položte se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad.

Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Tipy pro úsporu energie naleznete v kapitole „Energetická účinnost“.

Symboly použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
°C	Teplota
	Příslušenství
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)

10.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

- **Plech na pizzu** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm
- **Zapékací mísa** – tmavá, s povrchovou vrstvou, průměr 26cm
- **Pečicí šálky** – keramické, průměr 8cm, výška 5 cm
- **Dortový korpus** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm

10.3 Vlhký horkovzduch

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

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Mražená pizza, 0,35 kg	tvarovaný rošt	220	2	10 - 15

		°C		
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	25 - 35
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	25 - 30
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	15 - 25
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	25 - 35
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	25 - 30

10.4 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

				°C	
Malé koláče, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm **1)**	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm **1)**	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm **1)**	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45
Topinky **1)**	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	1 - 5

1) Nechte spotřebič 10 minut předehřát.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

Čisticí prostředky

- Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
- Kovové plochy očistěte pomocí čisticího roztoku.
- Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čisticího prostředku.

Každodenní použití

- Po každém použití vyčistěte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut předehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

Příslušenství

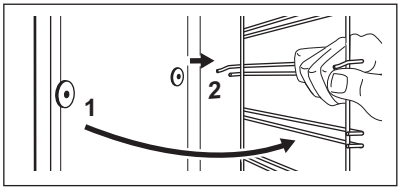
- Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného

mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.
- Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
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 nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.

11.3 Pyrolytická čisticí

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.

⚠ POZOR!

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

Pokud jste dvířka trouby zcela nezavřeli, nespouštějte tuto funkci.

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. Otočte ovladačem pečicích funkcí na ☰ k zadání Nabídka.
5. Otočením ovladače zvolte ⎓ 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 OK.
7. Stisknutím OK spustíte čištění.

Když se spustí čištění, dvířka spotřebiče se zablokují a osvětlení je vypnuté. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazeno ⊡.

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.

11.4 Připomínka čištění

Když po vaření na displeji bliká ⎓, spotřebič vám připomene, abyste jej vyčistili pyrolytickým čištěním. Připomínku můžete vypnout v podnabídce: Nastavení. Viz část Výměna v kapitole „Denní používání“: Nastavení.

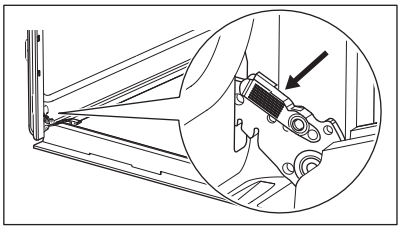
11.5 Odstranění a instalace dvířek

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

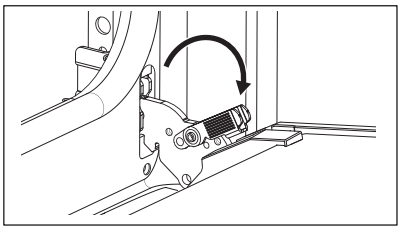
⚠ POZOR!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

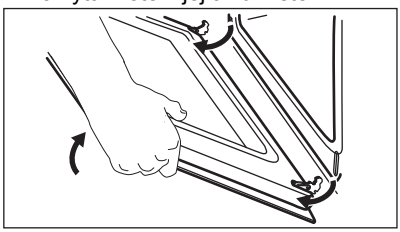
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



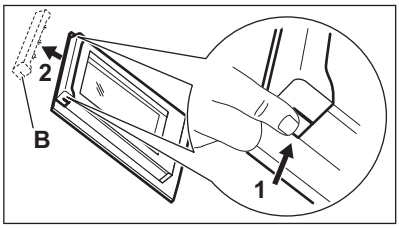
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



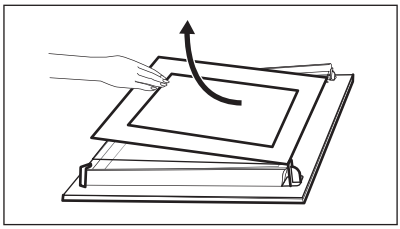
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



4. Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.
5. Uchopte okrajovou lištu **B** 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 dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte horním panelem. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.

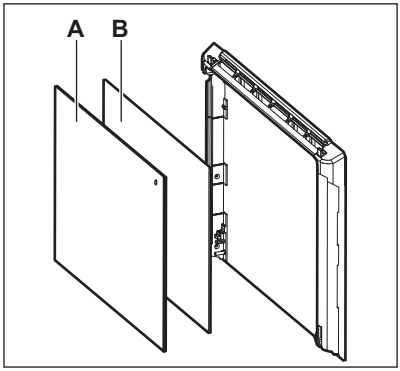


8. Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.
9. Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasaďte.

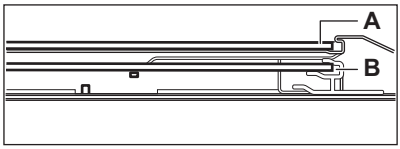
Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (**A** a **B**) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý skleněný panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž.

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.



Dávejte pozor, abyste prostřední skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.



11.6 Výměna žárovky

⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
3. Položte hadřík na dno trouby.

⚠ POZOR!

Halogenovou žárovku vždy držte hadříkem, aby se na žárovce nespalovaly zbytky mastnoty.

Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasaďte skleněný kryt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když…

Problém	Zkontrolujte, zda…
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič je správně zapojený do elektrické sítě.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Spotřebič se neohřívá.	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Spotřebič se neohřívá.	Není spálená pojistka.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce Zámek je vypnutá.
Osvětlení je vypnuté.	Funkce Vlhký horkovzduch je zapnutá.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Err C3	Dvířka spotřebiče jsou zavřená nebo není rozbitý zámek dveří.
Err F102	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Err F102	Zámek dveří není rozbitý.
Na displeji se zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.

ⓘ

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.

12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu spotřebiče. Je vidět, když otevřete dvířka. Typový štítek ze spotřebiče neodstraňujte.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (MOD.) :
Výrobní číslo (PNC):
Sériové číslo (S.N.):

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informační list výrobku a informace o výrobku dle nařízení EU o energetických štítcích a ekodesignu

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOF4P56X 949498213
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	31.6 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

13.2 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0.8 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min

13.3 Tipy pro úsporu energie

Následující tipy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádobí a formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou.

Spotřebič před vařením nepředehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení
Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo
Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k uchování teploty jídla nebo ohřevu jiného pokrmu.

Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo.

Uchování teploty jídla
Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty jídla, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením
Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch
Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

14. 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.

Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....24
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....26
3. OPIS URZĄDZENIA....30
4. PANEL STEROWANIA....30
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....31
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE....31
7. DODATKOWE FUNKCJE....36
8. FUNKCJE ZEGARA....37
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW....38
10. WSKAZÓWKI I PORADY....38
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....41
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW....44
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA....45
14. OCHRONA ŚRODOWISKA....46

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
>
> Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować

rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm²)
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

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

2.3 Sposób używania

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Podczas wyjmowania drzwi z urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Czyszczenie pirolityczne

⚠ OSTRZEŻENIE!

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/ wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagrzaniem piekarnika należy usunąć z jego komory:
  - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace, przybory kuchenne itp. z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne przebiega w wysokiej temperaturze i w tym czasie mogą się uwalniać opary z pozostałości potraw i materiałów budowlanych, dlatego zaleca się, aby:
  - podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewnić dobrą wentylację.
  - podczas i po nagrzewaniu wstępnym zapewnić dobrą wentylację.
- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas wstępnego nagrzewania i czyszczenia pirolitycznego nie dopuszczać, by zwierzęta domowe podchodziły do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.
- Powierzchnie zapobiegające przywieraniu garnków, patelni, tac, przyborów kuchennych itp. mogą uszkodzić się podczas czyszczenia pirolitycznego i mogą stanowić źródło szkodliwych oparów.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja

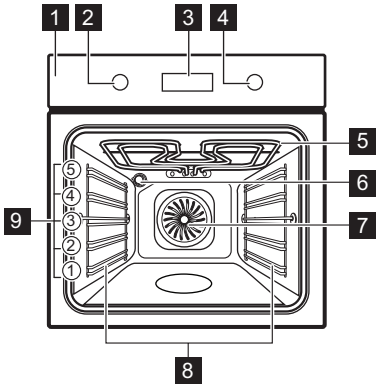
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje



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

3.2 Akcesoria

- **Ruszt**
  Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
  Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**
  Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
  Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

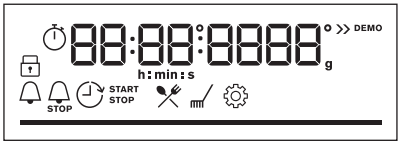
1. Nacisnąć te pokrętła. Pokrętło wysuwa się.
2. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętło sterowania, aby wyregulować ustawienia.

Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie [0].

4.2 Widok panelu sterowania

	Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.
	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję Szybkie nagrzewanie.
	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie urządzenia.
	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję: Blokada
OK	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

4.3 Wskaźniki na wyświetlaczu



Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

	Urządzenie jest zablokowane.
	Podmenu: Gotowanie wspomagane.

	Podmenu: Czyszczenie.
	Podmenu: Ustawienia
	Szybkie nagrzewanie jest wł.
	Minutnik jest wł.
STOP	Czas pieczenia jest wł.

	Uruchomienie z opóźnieniem jest wł.
	Stoper jest wł.
	Pasek postępu – wskazuje, kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lub czas pieczenia dobiegnie końca.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: **"00:00"**.

1. Obrócić pokrętło sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
2. Nacisnąć przycisk OK.

5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
5. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
6. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

	Termoobieg Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.
	Górna/dolna grzałka Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
	Potrawy mrożone Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp., tak aby nadać im chrupkość.
	Funkcja Pizza Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.

	Grzałka dolna Do przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem. Użyć najniższej półki.
	Rozmrażanie Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
	Termoobieg wilgotny Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.
	Grill Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
	Turbo grill Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.

Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócane, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

6.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obrócić pokrętło regulacyjne, aby ustawić temperaturę.

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

6.4 Wejście: Menu

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

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia na .

Wyświetlacz pokazuje , , .

2. Obrócić pokrętło sterujące i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Nacisnąć przycisk OK.

6.5 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

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

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia na .
2. Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać potrawę (P1–P…). Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętło sterujące, aby ustawić wagę. Opcja dostępna jest dla wybranych potraw. Nacisnąć OK.
5. Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.
6. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

Podmenu: Gotowanie wspomagane

Legenda	
	Dostępna regulacja wagi.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.

Legenda	
	Poziom umieszczania potraw. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

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

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P1	**Pieczeń wołowa, lekko wypieczona**	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	**2**; **blacha do pieczenia ciasta** Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P2	**Pieczeń wołowa, średnio wypieczona**		
P3	**Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona**		
P4	**Stek, średnio wypieczony**	180 - 220 g na sztukę; 3 cm grube plastry	**3**; brytfanna na **ruszcie** Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P5	**Pieczeń wołowa / duszona** (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1.5 - 2 kg	**2**; brytfanna na **ruszcie** Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu.
P6	**Pieczeń wołowa, lekko wypieczona** (termoobieg (niska temp.))	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	**2**; **blacha do pieczenia ciasta** Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P7	**Pieczeń wołowa, średnio wypieczona** termoobieg (niska temp.))		
P8	**Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona** termoobieg (niska temp.))		
P9	**Filet wołowy, lekko wypieczony** (termoobieg (niska temp.))	0,5-1,5 kg; 5-6 cmgrube kawałki	**2**; **blacha do pieczenia ciasta** Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P10	**Filet wołowy, średnio wypieczony** (termoobieg (niska temp.))		
P11	**Filet wołowy, dobrze wypieczony** (termoobieg (niska temp.))		
P12	**Pieczeń cielęca** (np. łopatka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm grube kawałki	**2**; brytfanna na **ruszcie** Dodaj płyn. Pieczeń przykryta.
P13	**Karczek wieprzowy lub łopatka**	1.5 - 2 kg	**2**; brytfanna na **ruszcie** Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P14	**Wieprzowina rwana** (termoobieg (niska temp.))	1.5 - 2 kg	**2**; **blacha do pieczenia ciasta** Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P15	**Schab wieprzowy, świeży**	1 - 1.5 kg; 5-6 cm grube kawałki	**2**; brytfanna na **ruszcie**
P16	**Żeberka wieprzowe**	2 - 3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	**3 głęboka blacha** Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P17	**Udziec jagnięcy z kością**	1.5 - 2 kg; 7-9 cm grube kawałki	**2**; brytfanna na **blasze do pieczenia** Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P18	**Cały kurczak**	1 - 1.5 kg; świeże	**2**; naczynie żaroodporne na **blasze do pieczenia** Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P19	**Połówki kurczaka**	0.5 - 0.8 kg	**3 blacha do pieczenia**
P20	**Pierś kurczaka**	180 - 200 g na sztukę	**2**; naczynie żaroodporne na **ruszcie** Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P21	**Udka kurczaka, świeże**	-	**3 blacha do pieczenia** Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
P22	**Kaczka, cała**	2 - 3 kg	**2**; brytfanna na **ruszcie** Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23	**Gęś, cała**	4 - 5 kg	**2**; **głęboka blacha do pieczenia** Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
P24	**Klops**	1 kg	**2**; **ruszt**
P25	**Cała ryba, grillowana**	0.5 - 1 kg na rybę	**2**; **blacha do pieczenia ciasta** Nadziać rybę masłem, przyprawami i ziołami.
P26	**Filet z ryby**	-	**3**; naczynie żaroodporne na **ruszcie**
P27	**Sernik**	-	**2**; ∅ 28 cm Tortownica **na ruszcie**
P28	**Szarlotka**	-	**3**; **blacha do pieczenia**
P29	**Tarta jabłkowa**	-	**2**; forma do ciasta **na ruszcie**
P30	**Szarlotka**	-	**1**; ∅ 22 cm forma do ciasta na **ruszcie**

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P31	**Brownies**	2 kg z ciasta	**3 głęboka blacha**
P32	**Babeczki**	-	**3**; taca na muffinki na **ruszcie**
P33	**Keks**	-	**2**; blacha do **chleba na ruszcie**
P34	**Pieczone ziemniaki**	1 kg	**2**; **blacha do pieczenia** Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
P35	**Ćwiartki**	1 kg	**3**; **blacha do pieczenia** wyłożona papierem do pieczenia Pokroić ziemniaki na kawałki.
P36	**Grillowane mieszane warzywa**	1 - 1.5 kg	**3**; **blacha do pieczenia** wyłożona papierem do pieczenia Pokroić warzywa na kawałki.
P37	**Krokiety, mrożone**	0.5 kg	**3**; **blacha do pieczenia**
P38	**Frytki, mrożone**	0.75 kg	**3**; **blacha do pieczenia**
P39	**Lazania mięsna/ warzywna z płatami suchego makaronu**	1 - 1.5 kg	**2**; naczynie żaroodporne na **ruszcie**
P40	**Zapiekanka ziemniaczana** (surowe ziemniaki)	1 - 1.5 kg	**1**; naczynie żaroodporne na **ruszcie** Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
P41	**Pizza świeża, cienka**	-	**2**; **blacha do pieczenia** wyłożona papierem do pieczenia
P42	**Pizza świeża, gruba**	-	**2**; **blacha do pieczenia** wyłożona papierem do pieczenia
P43	**Quiche**	-	**2**; forma do pieczenia **na ruszcie**
P44	**Bagietka / Ciabatta / Biały chleb**	0.8 kg	**2**; **blacha do pieczenia** wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
P45	**Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny**	1 kg	**2**; **blacha do pieczenia** wyłożona papierem do pieczenia / **ruszt**

6.6 Zmiana: Ustawienia

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

Podmenu: Ustawienia

	Ustawienie	Wartość
01	Jasność wyświetlacza	1 - 5
02	Dźwięki przycisków	1 - Sygnał, 2 - Klik, 3 - Dźwięk wył.
03	Głośność sygnału	1 - 4
04	Stoper	Wł. / Wył.
05	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
06	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468.
07	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
08	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Blokada

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest używane, panel sterowania zostaje zablokowany, co zapewnia nieprzerwaną kontynuację gotowania przy obecnych ustawieniach.

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

- nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - 3 x miga, gdy włączona jest blokada.

- nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

7.2 Automatyczne wyłączanie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

(°C)	(godz)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Uruchomienie z opóźnieniem.

7.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji timera

Minutnik	Ustawianie odliczania czasu. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia i można ją ustawić w dowolnym momencie.
STOP **Czas pieczenia**	Ustawianie czasu pieczenia. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a funkcja pieczenia wyłączy się automatycznie.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia i można ją ustawić w dowolnym momencie.

8.2 Ustawienie: Minutnik

1. Nacisnąć .

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 0:00 oraz .

2. Obrócić pokrętło sterowania, aby ustawić Minutnik.
3. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

8.3 Ustawienie: Czas pieczenia STOP

1. Obrócić pokrętła, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się: 0:00 oraz STOP.
3. Obrócić pokrętło sterowania, aby ustawić Czas pieczenia.
4. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.
5. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Obrócić pokrętła, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się: oraz START .
3. Obrócić pokrętło, aby ustawić czas rozpoczęcia.
4. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: **--:--** STOP .

5. Obrócić pokrętło, aby ustawić czas zakończenia.
6. Nacisnąć OK.

Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

7. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

8.5 Ustawienie: Stoper

1. Przekręcić pokrętło wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać / Stoper. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie”, Menu: Ustawienia.
3. Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętło sterujące, aby włączyć lub wyłączyć Stoper.
5. Nacisnąć przycisk OK.

8.6 Ustawienie: Aktualna godzina

1. Przekręcić pokrętło wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać / Aktualna godzina. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie”, Menu: Ustawienia.
3. Obrócić pokrętło sterowania, aby ustawić godzinę.
4. Nacisnąć przycisk OK.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

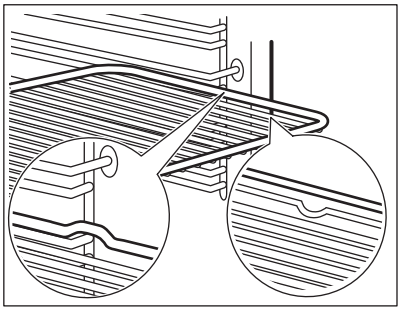
⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

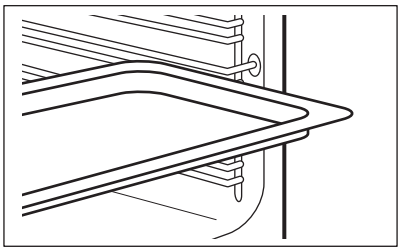
Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsuń ruszt między prowadnice wspornika i upewnij się, że nóżki są skierowane w dół. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsuń blachę do pieczenia między prowadnice wspornika. Umieść blachę do pieczenia nachyloną w stronę tyłu wnętrza piekarnika.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura
	Akcesoria
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż

naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tarty** – ciemna, matowa, średnica 28cm

10.3 Termoobieg wilgotny

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

		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0.35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30

		°C		
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				°C	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm **1)**	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm **1)**	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm **1)**	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45

Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45
Tosty[1)]	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

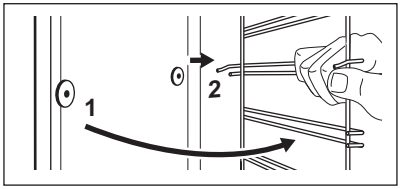
Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



4. Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.3 Czyszczenie pirolityczne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.

⚠ UWAGA!

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

Nie włączać tej funkcji, jeśli drzwi piekarnika nie są całkowicie zamknięte.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.

2. Wyjąć wszystkie akcesoria.
3. Umyć wnętrze piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Przekręcić pokrętło wyboru funkcji pieczenia do ☰, aby wejść do Menu.
5. Obrócić pokrętło, aby ustawić ㎜, i nacisnąć OK.

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

6. Obrócić pokrętło, aby wybrać program czyszczenia i nacisnąć OK.
7. Aby rozpocząć czyszczenie, nacisnąć OK. Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi urządzenia zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Do momentu odblokowania drzwi wyświetlacz pokazuje ⍐.
8. Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.
9. Odczekać, aż urządzenie ostygnie, a drzwi odblokują się. Umyć wnętrze piekarnika miękką szmatką z wodą.

11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

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

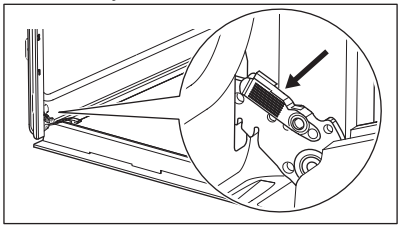
11.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika są trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

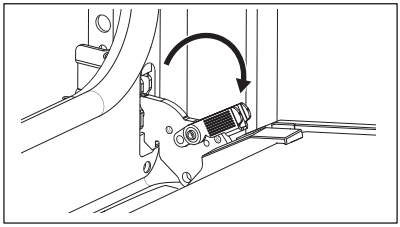
⚠ UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

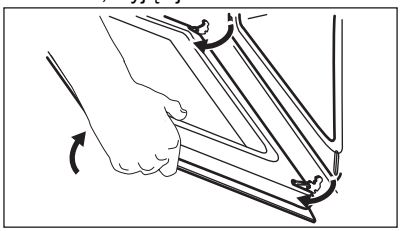
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



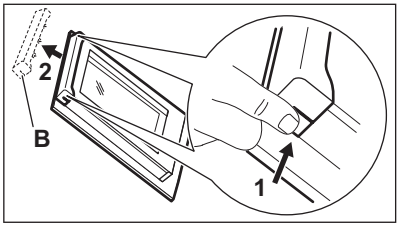
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



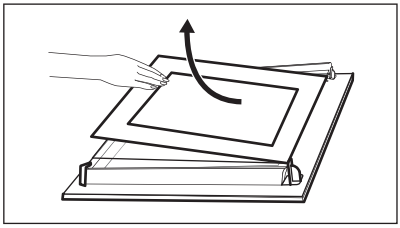
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



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



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

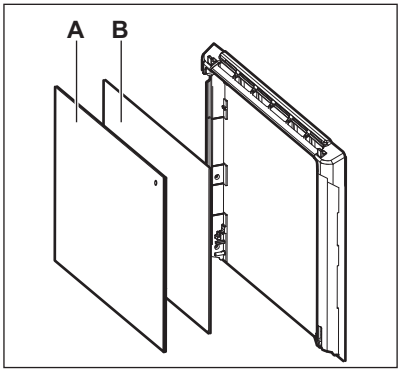


8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

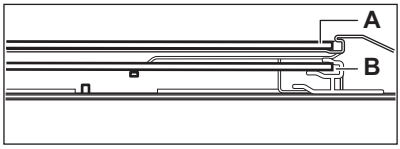
Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

Umieścić szyby ((**A** i **B**) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, co ułatwia demontaż i montaż.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno było słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



11.6 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

⚠ UWAGA!

Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleniu się pozostałości tłuszczu na lampie.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Sprawdzić, czy:
Nie można uruchomić urządzenia ani nim sterować.	Urządzenie podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Drzwi urządzenia są zamknięte.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wył.
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny - jest włączone.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Err C3	Drzwi urządzenia są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi.
Err F102	Drzwi urządzenia są zamknięte.
Err F102	Nie jest uszkodzona blokada drzwi.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie 00:00.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

ⓘ

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

12.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOF4P56X 949498213
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	31.6 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego -- Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

13.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników zwiększa oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem
Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe
Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu

wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o cieple resztkowym.

Podtrzymywanie temperatury potraw
Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem
Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny
Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem ♺. Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych symbolem do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

Vitajte vo svete Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.

Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.electrolux.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE 47
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 49
3. POPIS VÝROBKU 52
4. OVLÁDACÍ PANEL 52
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM 53
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 53
7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE 58
8. ČASOVÉ FUNKCIE 58
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA 59
10. TIPY A RADY 60
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE 62
12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV 65
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ 66
14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA 67

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite 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. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- 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 kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

⚠ 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.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy 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 namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- 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 zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.

- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 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 riaďte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm²)
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	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, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Vždy používajte poháre a poháre určené na zaváranie.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.

- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Uistite sa, že je spotrebič chladný. Existuje riziko, že sa sklenené panely rozbijú.
- V prípade poškodenia ihneď vymeňte sklenený panel dvierok. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Čistenie pyrolýzou

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- 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.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
- Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte neplnoleté osoby k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou je operácia pri vysokej teplote, pri ktorej sa môžu vylučovať výpary zo zvyškov po varení a konštrukčných materiálov, preto sa zákazníkom odporúča:
  - počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.
  - počas a po úvodnom predhriatí zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dvierka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas a po čistení pyrolýzou a počas prvého predhriatia udržujte domáce zvieratá mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Nelepivé povrchové úpravy na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.

2.6 Vnútorné osvetlenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- 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 .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia

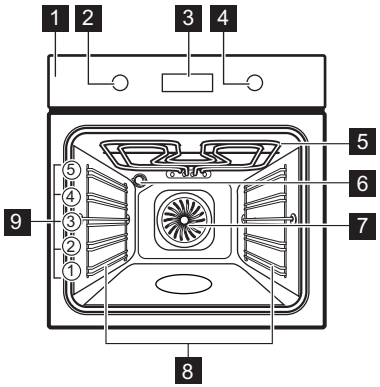
⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenia.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



1 Ovládací panel
2 Ovládač funkcií ohrevu
3 Displej
4 Otočný ovládač
5 Ohrevný prvok
6 Osvetlenie
7 Ventilátor
8 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
9 Úrovne roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
  Na tortové formy, riady na zapekanie, riady na pečenie, kuchynský riad.
- **Plech na pečenie**
  Na vlažné koláče, pečivo, chlieb, veľké pečené jedlá, mrazené jedlá a na zachytávanie kvapkajúcich tekutín, napr. tuku pri pečení potravín na drôtenom rošte.
- **Hlboký pekáč**
  Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teleskopické lišty**
  Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Zapnutie spotrebiča:

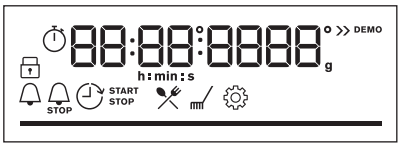
1. Stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.
2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.
3. Otočením ovládača upravte nastavenia.

Ak chcete spotrebič vypnúť: otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté [0].

4.2 Prehľad ovládacieho panela

	Stlačením nastavíte funkcie časovača.
	Stlačením a podržaním tlačidla nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie.
	Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča.
	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Blokovanie.
OK	Stlačením potvrdíte výber.

4.3 Ukazovatele na displeji



Displej s kľúčovými funkciami.

	Spotrebič je zablokovaný.
	Podponuka: Sprievodca varením.
	Podponuka: Čistenie.
	Podponuka: Nastavenia
	Funkcia Rýchle zohrievanie je aktivovaná.
	Funkcia Časomer je aktivovaná.
STOP	Funkcia Čas prípravy je aktivovaná.
	Funkcia Nastaviť odložený štart je aktivovaná.
	Funkcia Časovač je aktivovaná.
	Lišta priebehu – vizuálne indikuje, kedy spotrebič dosiahne nastavenú teplotu alebo kedy sa skončí čas prípravy.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Nastavenie času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí: **„00:00“**.

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

5.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejte prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.

1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
2. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
4. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
5. Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
6. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Funkcie ohrevu

Teplovzdušné Pečenie
Na pečenie mäsa a pečenie koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie, pretože ventilátor rovnomerne distribuuje teplo vo vnútri rúry.

Tradičné pečenie
Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.

Mrazené pokrmy
Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).

Pizza
Napečenie pizze a iných pokrmov, ktoré vyžadujú viac tepla zdola.

Dolný ohrev
Na zapekanie a chrumkavý korpus. Použite najnižšiu úroveň v rúre.

Rozmrazovanie
Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

Vlhký horúci vzduch
Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota vo vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

Gril
Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hrianok.

Turbo gril
Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.

Pri niektorých funkciách ohrevu a teplote pod 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

6.2 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: 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 po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Tipy na úsporu energie.

6.3 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.

6.4 Vstup: Ponuka

Otvorením ponuky získate prístup k pokrmom a nastaveniam funkcie Sprievodca pečením.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .

Na displeji sa zobrazuje symbol , , .

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

6.5 Nastavenie: Sprievodca varením

Sprievodca varením 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 zvoľte 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: Sprievodca varením

Legenda	
	K dispozícii je nastavenie hmotnosti.

Legenda	
	Pred pečením spotrebič predhrejte.
	Úroveň roštu. Informácie nájdete v kapitole „Opis výrobku“.

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

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P1	**Pečené hovädzie, neprepečené**	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	**2**; **plech na pečenie** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P2	**Hovädzie pečené, stredne prepečené**		
P3	**Hovädzie pečené, prepečené**		
P4	**Steak, stredne prepečený**	180 - 220 g na kus; 3 cm hrubé plátky	**3**; nádoba na pečenie na **drôtenom rošte** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P5	**Hovädzie pečené/ dusené** (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1.5 - 2 kg	**2**; nádoba na pečenie na **drôtenom rošte** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
P6	**Hovädzie pečené, neprepečené** (pomalé pečenie)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	**2**; **plech na pečenie** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P7	**Hovädzie pečené, stredne prepečené** (pomalé pečenie)		
P8	**Hovädzie pečené, dobre prepečené** (pomalé pečenie)		
P9	**Hovädzie filety, neprepečené** (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	**2**; **plech na pečenie** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P10	**Hovädzie filety, stredne prepečené** (pomalé pečenie)		
P11	**Hovädzie filety, prepečené** (pomalé pečenie)		
P12	**Teľacie pečené** (napr. plece)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm hrubé kusy	**2**; nádoba na pečenie na **drôtenom rošte** Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P13	**Pečená bravčová krkovička alebo plece**	1.5 - 2 kg	**2**; nádoba na pečenie na **drôtenom rošte** Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P14	**Ťahané bravčové** (pomalé pečenie)	1.5 - 2 kg	**2**; **plech na pečenie** Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P15	**Bravčové karé, čerstvé**	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	**2**; nádoba na pečenie na **drôtenom rošte**
P16	**Bravčové tenké rebierka**	2 - 3 kg; použite surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	**3**; **hlboká panvica** Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P17	**Jahňacie stehno s kosťami**	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kusy	**2**; nádoba na pečenie na **plechu na pečenie** Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P18	**Celé kurča**	1 - 1.5 kg; čerstvé	**2**; zapekacia nádoba na **plechu na pečenie** Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
P19	**Polovička kurčaťa**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **plech na pečenie**
P20	**Kuracie prsia**	180 - 200 g na kus	**2**; zapekacia nádoba na **drôtenom rošte** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
P21	**Kuracie stehná, čerstvé**	-	**3**; **plech na pečenie** Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
P22	**Celá kačka**	2 - 3 kg	**2**; nádoba na pečenie na **drôtenom rošte** Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
P23	**Celá hus**	4 - 5 kg	**2**; **hlboká panvica** Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
P24	**Sekaná**	1 kg	**2**; **drôtený rošt**
P25	**Celá ryba, grilovaná**	0.5 - 1 kg na rybu	**2**; **plech na pečenie** Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.
P26	**Rybie filé**	-	**3**; zapekacia nádoba na **drôtenom rošte**
P27	**Tvarohový koláč cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm rozkladacia forma na tortu na **drôtenom rošte**
P28	**Jablkový koláč**	-	**3**; **plech na pečenie**
P29	**Jablková torta**	-	**2**; okrúhla forma na koláč na **drôtenom rošte**

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P30	**Jablkový koláč**	-	**1**; ∅ 22 cm okrúhla forma na koláč na **drôtenom rošte**
P31	**Brownies – čok. sušienky**	2 kg cesta	**3**; **hlboká panvica**
P32	**Muffiny**	-	**3**; plech na muffiny na **drôtenom rošte**
P33	**Bochníkový koláč**	-	**2**; forma na bochník na **drôtenom rošte**
P34	**Pečené zemiaky**	1 kg	**2**; **plech na pečenie** Na plech na pečenie položte celé zemianky so šupkou.
P35	**Americké zemiaky**	1 kg	**3**; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie Nakrájajte zemiaky na kúsky.
P36	**Grilovaná miešaná zelenina**	1 - 1.5 kg	**3**; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie Zeleninu nakrájajte na kúsky.
P37	**Krokety, mrazené**	0.5 kg	**3**; **plech na pečenie**
P38	**Hranolčeky, mrazené**	0.75 kg	**3**; **plech na pečenie**
P39	**Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín**	1 - 1.5 kg	**2**; zapekacia nádoba na **drôtenom rošte**
P40	**Zapečené zemiaky** (surové zemiaky)	1 - 1.5 kg	**1**; zapekacia nádoba na **drôtenom rošte** Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
P41	**Čerstvá pizza, tenká**	-	**2**; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie
P42	**Čerstvá pizza, hrubá**	-	**2**; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie
P43	**Slaný koláč**	-	**2**; plech na pečenie na **drôtenom rošte**
P44	**Bageta/ciabatta/biely chlieb**	0.8 kg	**2**; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
P45	**Celozrnný/Ražný/ Tmavý chlieb**	1 kg	**2**; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie / forma na bochník na **drôtenom rošte**

6.6 Zmena: Nastavenia

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na ☰.
2. Otočením ovládača vyberte položku ⚙. Stlačte tlačidlo OK.
3. Otočením ovládača vyberte nastavenie. Stlačte tlačidlo: OK.
4. Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Stlačte tlačidlo: OK.
5. Otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vypnuté opustíte Ponuka.

Podponuka: Nastavenia

	Nastavenie	Hodnota
01	Jas displeja	1 - 5
02	Tóny tlačidiel	1 – pípnutie, 2 – kliknutie, 3 – vypnutie zvuku
03	Hlasitosť zvuku	1 - 4
04	Časovač	Zap./Vyp.
05	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
06	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
07	Verzia softvéru	Kontrola
08	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

7.1 Blokovanie

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

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

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

– stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.

Zaznie zvukový signál. – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne.

– stlačením a podržaním funkciu vypnete.

7.2 Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

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

Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy. Pozrite si kapitolu „Časové funkcie“.

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Nastaviť odložený štart.

7.3 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

8. ČASOVÉ FUNKCIE

8.1 Popis funkcií časovača

Časomer	Nastavenie časovača odpočítavania. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča a môžete ju nastaviť kedykoľvek.
STOP **Čas prípravy**	Nastavenie trvania prípravy. Po uplynutí času časovača zaznie signál a funkcia ohrevu sa automaticky vypne.

Nastaviť odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Časovač	Zobrazenie času prevádzky spotrebiča. Maximum je 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča a môžete ju nastaviť kedykoľvek.

8.2 Nastavenie: Časomer

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí: 0:00 a .

2. Otočením ovládača nastavíte Časomer.
3. Stlačte tlačidlo: OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.

8.3 Nastavenie: Čas prípravy

1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte , kým sa displeji nezobrazí: 0:00 a STOP.
3. Otočením ovládača nastavíte Čas prípravy.
4. Stlačte OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.
5. Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

8.4 Nastavenie: Nastaviť odložený štart

1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte , kým sa displeji nezobrazí: a START .
3. Otočením ovládača nastavíte čas spustenia.
4. Stlačte tlačidlo: OK.

Na displeji sa zobrazí: **--:--** STOP .

5. Otočením ovládača nastavíte koniec.
6. Stlačte tlačidlo: OK.

Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

7. Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

8.5 Nastavenie: Časovač

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do pre Ponuka.
2. Otočením ovládača vyberte položku / Časovač. Informácie nájdete v kapitole Každodenné používanie, Ponuka: Nastavenia.
3. Stlačte tlačidlo OK.
4. Otočením ovládača zapnete a vypnete časovač.
5. Stlačte tlačidlo: OK.

8.6 Nastavenie: Presný čas

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do pre Ponuka.
2. Otočením ovládača vyberte položku / Presný čas. Informácie nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, Ponuka: Nastavenia.
3. Otočením ovládača nastavíte hodiny.
4. Stlačte tlačidlo: OK.

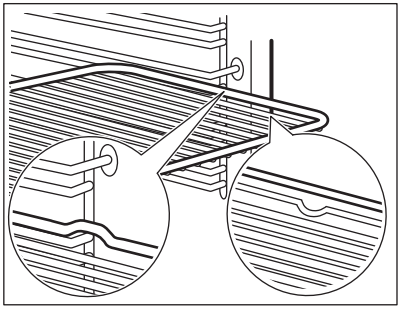
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

⚠ VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Vloženie príslušenstva

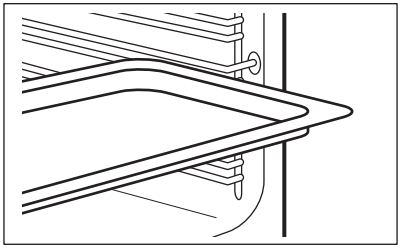
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt



Rošt vložte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol. Uistite sa, že sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry.

Plech na pečenie / Hlboký pekáč



Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Plech na pečenie umiestnite so sklonom smerom k zadnej časti vnútra rúry.

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad.

Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako váš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Tipy na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť".

Symboly použité v tabuľkách:

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

10.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Používajte tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbujú teplo než svetlý a lesklý riad.

- **Forma na pizzu** – tmavá, matná, priemer 28 cm
- **Forma na pečenie** – tmavá, matná, priemer 26 cm
- **Nádobky na suflé** – keramické, priemer 8 cm, výška 5 cm
- **Forma na korpus** – tmavá, matná, priemer 28 cm

10.3 Vlhký horúci vzduch

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

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybie filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	200	3	25 - 30

		°C		
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

10.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				°C	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm **1)**	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm **1)**	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm **1)**	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45
Hrianky **1)**	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	1 - 5

1) Spotrebič predhrievajte 10 minút.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

⚠ **VAROVANIE!**
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

Čistiace prostriedky

- Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou

v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škvrny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.

Každodenné používanie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
- Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom použití osušte len handričkou z mikrovlákien.

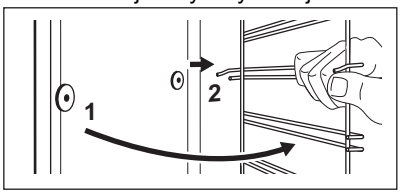
Príslušenstvo

- Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Vybratie zasúvacích líšt

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli spotrebič vyčistiť.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.



4. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

11.3 Čistenie pyrolýzou

⚠ VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.

⚠ UPOZORNENIE!

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

Funkciu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dvierka 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. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do ☰ pre Ponuka.
5. Otočením ovládača vyberte položku ⎓ a stlačte tlačidlo OK.

Program čistenia	Trvanie
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 tlačidlo OK.
7. Stlačením tlačidla OK spustite čistenie.

Po spustení čistenia sa dvierka spotrebiča zablokujú a osvetlenie zhasne. Kým sa dvierka neodblokujú, na displeji sú zobrazené 🔒.

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.

11.4 Pripomienka čistenia

Keď po varení bliká na displeji ⎓, spotrebič vám pripomenie, aby ste ho vyčistili

pyrolýzou. Pripomienku môžete vypnúť v podponuke: Nastavenia. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“, Zmena: Nastavenia.

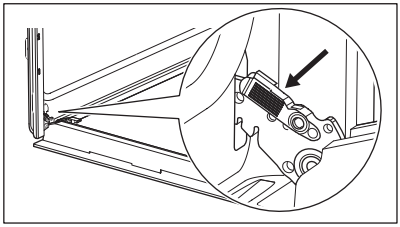
11.5 Odstránenie a montáž dvierok

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

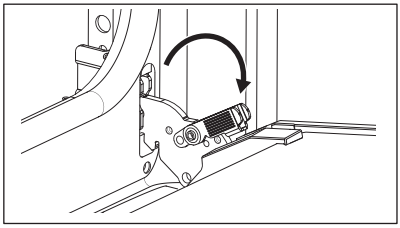
⚠ UPOZORNENIE!

Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

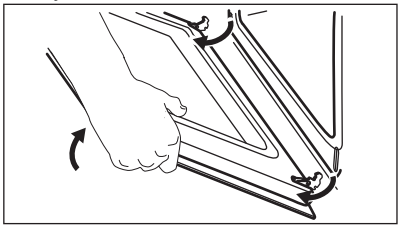
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.



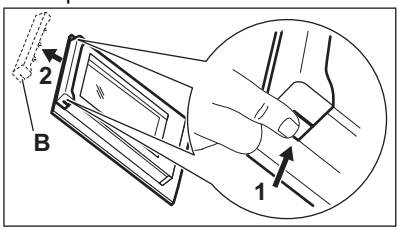
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



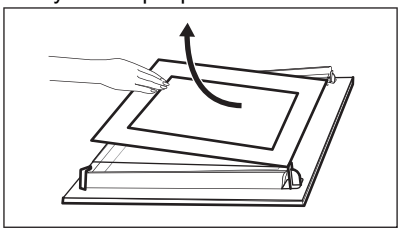
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



4. Dvierka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
5. Držte rám dvierok **B** 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 za horný okraj a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite od horného panela. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

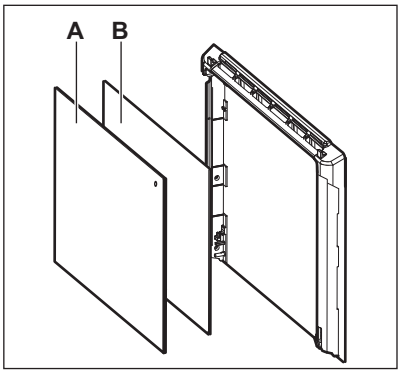


8. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
9. Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry.

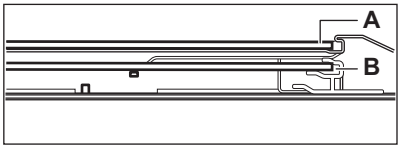
Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (**A** a **B**) vložili späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela. Každý zo sklenených panelov vyzerá inak, aby bola demontáž a montáž jednoduchšia.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.



Uistite sa, že ste namontovali stredný sklenený panel správne do lôžok.



11.6 Výmena osvetlenia

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
3. Na dno rúry položte handričku.

⚠ UPOZORNENIE!

Halogénovú žiarovku vždy držte handričkou, aby sa na žiarovke nepripálili zvyšky mastnoty.

Zadné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak…

Problém	Skontrolujte, či…
Spotrebič sa nedá zapnúť ani používať.	Spotrebič je správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Dvere spotrebiča sú zatvorené.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Funkcia Blokovanie je deaktivovaná.
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je aktivované.

Problém	Skontrolujte, či…
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Err C3	Dvere spotrebiča sú zatvorené alebo nie je pokazený zámok dverí.
Err F102	Dvere spotrebiča sú zatvorené.
Err F102	Blokovanie dvierok nie je pokazené.
Na displeji sa zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.

ⓘ

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.

12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Typový štítok neodstraňujte zo spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.) :
Číslo produktu (PNC):
Sériové číslo (S.N.):

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Hárok s informáciami o výrobku a informácie o výrobku podľa predpisov EÚ o energetickom označovaní a ekodizajne

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	EOF4P56X 949498213
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	72 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	31.6 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0.8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min

13.3 Tipy na úsporu energie

Nasledujúce tipy vám pomôžu ušetriť energiu pri používaní spotrebiča.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie používajte tmavý matný kovový riad a nádoby.

Spotrebič pred pečením nepredhrievajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom
Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo
Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na udržanie pokrmov teplých alebo ohrev ostatných pokrmov.

Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo.

Uchovanie teploty jedla
Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením
Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch
Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom Obal vyhoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče označené symbolom s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

electrolux.com

867386725-B-482025

