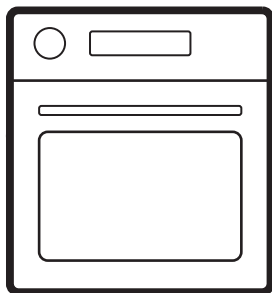




Electrolux

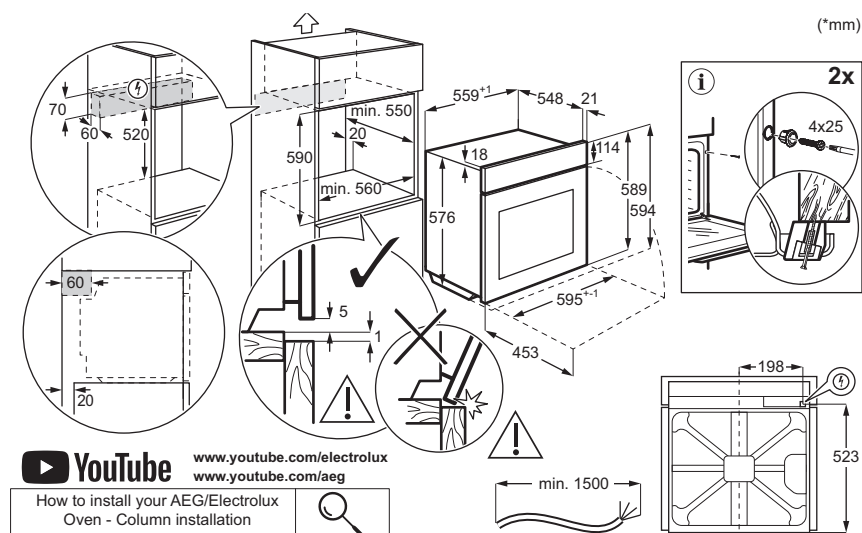
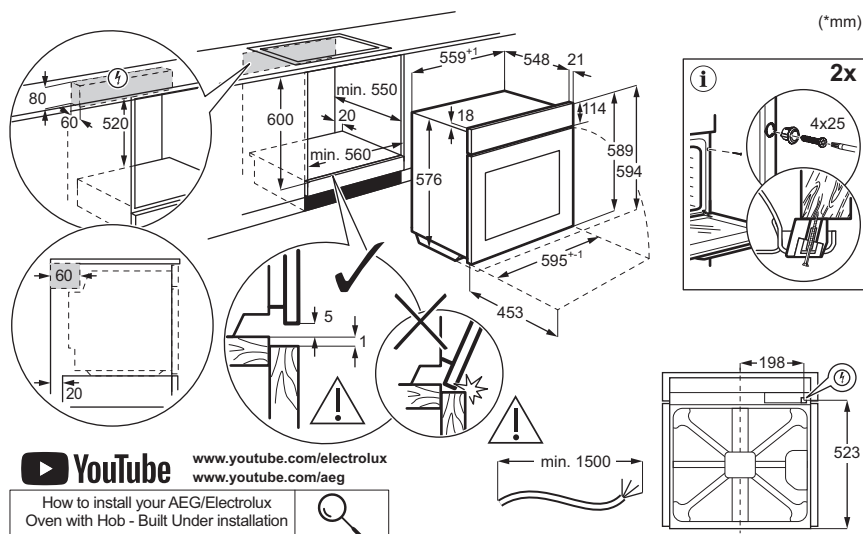


electrolux.com/register



EOF4P56X
EOF6P54TX
KOFDP54TX

МОНТАЖ / POSTAVLJANJE / ИНСТАЛИРАЊЕ / NAMESTITEV



1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	8
4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	8
5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	13

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	14
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	16
9. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	17
10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА...	18

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда прочетете внимателно предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност за наранявания или повреди, резултат от неправилен монтаж или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

раст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и ги изхвърлете както съответства.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Дръжте децата и домашните любимци на разстояние по време на употреба и при охлаждане.
- Активирайте устройството за безопасност за деца, ако е налично такова.

- Децата не трябва да почистват или поддържат уреда без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотели, стаи за гости със закуска, къщи за гости извън града и други подобни места за настаняване, където подобен тип използване не надвишава средното ниво на домашна употреба.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от произвоителя, от негов оторизиран сервизен център или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност от електрически удар.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхност-

та и това да доведе до счупване на стъклото.

- Преди пиролитично почистване извадете всички

аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Installation

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, се уверете, че е изравнен и че вратата се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уверете се, че параметрите от табелката с данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уредът трябва да се заземи. Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удари контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входи.

- Избягвайте нанасянето на повреда по щепсела и кабела. Ако е необходима подмяна, тя трябва да бъде извършена от наш оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да допират или да са в близост до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или вратичката е гореща.
- Защитата от електрически удар на тоководещи и изолирани части трябва да се закрепят сигурно и да не се свалят без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Осигурете достъп до контакта след инсталацията.
- Ако щепселът е хлабав, не го включвайте в контакта на захранващата мрежа.
- Не изключвайте уреда, като дърпате от захранващия кабел. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само подходящи устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от дръжката), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което изключва уреда от мрежата на всички полюси, с ширина на контактния отвор поне 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващ щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте техническите спецификации на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда по време на експлоатация, тъй като може да се отдели горещ въздух и запалими смеси от алкохолни съставки.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Дръжте искри и открит пламък далеч от уреда, когато вратата е отворена.
- Използвайте само одобрени стъклени съдове и буркани за консервиране.
- Не поставяйте запалими продукти близо до уреда.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или предмети директно върху дъното на фурната.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на фурната.

- не поставяйте вода директно в горещия уред.
- не оставяйте влажни съдове и храна в уреда след готвене.
- бъдете внимателни, когато сваляте или монтирате аксесоари.

- Обезцветяването на емайла или на неръждаемата стомана не влияе върху производителността на уреда.
- Използвайте дълбока тава за сиропирани кексове, тъй като плодовите сокове могат да оставят трайни петна.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е монтиран зад мебелен панел, не затваряйте панела по време на употреба или докато уредът не се охлади напълно, за да предотвратите повреди вследствие на топлина и влага.
- Относно лампата(ите) в продукта и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакинските уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за експлоатационното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване по друг начин и не са подходящи за осветяване на помещения в дома.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите технически характеристики.
- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка, изключете уреда и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е изстинал напълно, за да избегнете счупване на стъклото. Ако стъклените панели на вратата са повредени, се свържете с оторизирания сервиз за тяхната подмяна.

- Бъдете внимателни, когато отстранявате вратата от уреда, тя е тежка.
- Почистете и подсушете уреда, неговата вътрешност и аксесоарите след всяка употреба, за да предотвратите кондензация на пара, корозия и влошаване на характеристиките на повърхността.
- За почистване на уреда и аксесоарите използвайте микрофибърна кърпа, топла вода и неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, кърпи, разтворители, остри или метални предмети.
- Следвайте инструкциите за безопасност, посочени на опаковката, когато използвате спрей за фурна.

Пиролитично почистване

- Прочетете всички инструкции относно пиролитичното почистване
- Преди извършване на пиролитично почистване и първоначално подгръване, извадете от фурната следното:
 - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
 - всякакви подвижни предмети (включително рафтове, странични релси и др., предоставени с уреда), особено всички незалепващи тенджери, тигани, тави, прибори и др.
- Дръжте децата на разстояние през периода на пиролитичното почистване, тъй като уредът става много горещ и изпуска горещ въздух от предните отвори.
- Пиролитичното почистване освобождава дим от остатъци след

готвене и материали от конструкцията. Осигурете добра вентилация по време и след първоначалното подгръване и пиролитичното почистване.

- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиролитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролитиза/остатъци от храна, не са вредни за хора, в това число малки деца, или хора със заболявания.
- Пазете малките домашни любимци далече от уреда по време и след пиролитичното почистване и при първоначалното подгръване. Малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави и прибори могат да бъдат повредени от пиролитичното почистване при висока температура и да отделят вредни пари в малки количества.

2.5 Изхвърляне



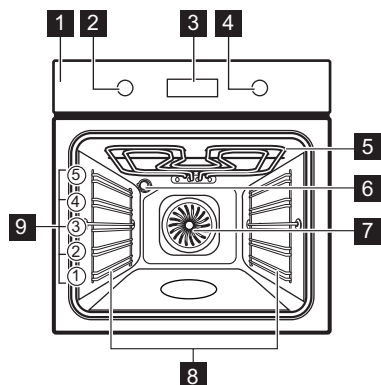
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, след което отрежете и изхвърлете електрическия кабел.

3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

3.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Нагряващ елемент
- 6** Осветление
- 7** Вентилатор
- 8** Водачи за скара, отстраняеми
- 9** Позиция на скара

3.2 Контролен панел

	Натиснете , за да зададете функциите на таймера.
	Натиснете и задръжте , за да зададете функцията: Бързо нагряване.
	Натиснете , за да включите и изключите лампичката на уреда.

	Натиснете и задръжте , за да зададете функцията: Заклучване.
OK	Натиснете , за да потвърдите избора си.

Индикатори на екрана

	Уредът е заключен.
	Подменю: Помощ при готвене.
	Подменю: Настройки
	Бързо загревяне е активиран.
	Таймер е активиран.
	Време за готвене е активиран.
	Час на Забавен старт е активиран.
	Брояч е активиран.
	Лента за хода на готвене – визуално показва кога уредът достига зададената температура или кога времето за готвене свършва.

За да включите уреда:

1. Натиснете копчетата. Копчетата излизат (само за избрани модели).
2. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
3. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

За да изключите уреда: завъртете копчето с функциите за нагряване на изключена позиция **0**.

4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

4.1 Настройване на часовника

След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на екрана се покаже: **"00:00"** или **"12:00"** (в зависимост от модела).

1. Завъртете копчето за управление, за да зададете времето.

2. Натиснете **OK**.

4.2 Първоначално подгревяне и почистване

1. Предварително загрейте празния уред, за да премахнете всякакви миризми. Проветрете стаята.

2. Извадете всички аксесоари и носачите на рафта.
3. Задайте всяка функция на максимална температура и оставете уреда да работи за посоченото времетраене:  1 ч,  15 мин. Вижте Ежедневна употреба.

4. Изключете уреда и го оставете да се охлажда.
5. Почиствайте с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат. Сменете аксесоарите и носачите на рафта.

5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Функции нагряване

	Горещ въздух/вентилир: Равномерно печене, крехки резултати, сушене
	Традиционно печене: Традиционно печене
	Дълбоко замразени храни: Пържени картофи, картофени резенчета, пролетни рулца
	Функция пица: Печене на пица
	Долен нагревател: Печене на сладкиши
	Размразяване: Размразяване
	Печене с влажност: Печене
	Грил: Препичане, грил
	Турбо грил: Печене на месо, запичане до златисто

Лампата може автоматично да се изключва при температура под 80°C при някои функции на фурната.

5.2 Настройка: Функции нагряване

1. Завъртете контролното копче за функции нагряване, за да изберете Функция нагряване.
2. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.

 Бързо загряване – натиснете и задръжте, за да съкратите времето за нагряване. Опцията е възможна за някои от функциите за нагряване. Вентилаторът може да се включи автоматично.

5.3 Таймер

1. Завъртете копчетата, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура, ако е необходимо.

2. Натиснете , докато на дисплея се покаже желаната функция на таймера:

 **Таймер:** Задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал.

 **Време за готвене:** Задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи, се чува сигнал и готвенето спира.

 **Час на Забавен старт:** За отлагане на старта и/или края на готвенето.

3. Завъртете копчето за управление, за да зададете времето.

4. Натиснете **OK**.

5. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчетата в изключено положение, ако е необходимо.

5.4 Влизане: Меню

Отворете менюто за достъп до ястия и настройки за Помощ при готвене.

1. Завъртете ключа за функциите за загряване на .

Дисплеят показва  .

2. Завъртете контролния ключ и изберете иконата, за да влезете в подменюто. Натиснете **OK**.

5.5 Настройка: Помощ при готвене

Помощ при готвене Подменюто се състои от програми, предназначени за специални ястия. Програмите започват с подходяща настройка. Можете да регулирате времето и температурата по време на готвене.

1. Завъртете ключа за функциите за загряване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете **OK**.

3. Завъртете контролния ключ, за да изберете ястие (P1 - P...). Натиснете OK.
4. Завъртете контролния ключ, за да регулирате теглото. Опцията е налична за избрани ястия. Натиснете OK.
5. Поставете храната в уреда. Натиснете OK.
6. Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

Подменю: Помощ при готвене

Легенда	
	Налично е регулиране на теглото.
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата. Вижте Описание на продукта.

Дисплеят показва **P** и **номер** на ястието, което можете да проверите в таблицата.

P1	Ростбиф, алангле	2; тава за печене
P2	Ростбиф, средно изпечено	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P3	Говеждо печено, добре изпечено	
P4	Стек, средно изпечено, 180 - 220 г на парче; 3 см дебел	3; съд за печене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, корем) 1.5 - 2 кг	2; съд за печене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.

P6	Ростбиф, алангле¹⁾	2; тава за печене 1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели
P7	Ростбиф, средно изпечено¹⁾	Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P8	Ростбиф, добре изпечено¹⁾	
P9	Говеждо филе, алангле¹⁾	2; тава за печене 0.5 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели
P10	Говеждо филе, средно изпечено¹⁾	Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P11	Говеждо филе, готово¹⁾	
P12	Печено телешко (напр., плешка)	2; съд за печене на скара, 0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели Добавете течност. Покрито печено.
P13	Свински печен врат или плешка, 1.5 - 2 кг	2; съд за печене на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.
P14	Дърпано свинско¹⁾, 1.5 - 2 кг	2; тава за печене След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получите равномерен златист цвят.
P15	Свинско филе, 1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебело	2; съд за печене върху скара
P16	Свински ребра с тънко месо, 2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки	3; дълбока тава Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P17	агнешки бут с кости, дебелина 1.5 - 2 кг; 7 - 9 см	2; съд за печене върху тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.

P18	Цяло пиле, 1 - 1.5 кг; прясно ☐ 2; касерола върху тава за печене
	След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получите равномерно златист цвят.
P19	Половин пиле, 0.5 - 0.8 кг ☐ 3; тава за печене
P20	Пилешки филета, 180 - 200 г парче ☐ 2; касерола върху скара
	Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
P21	Пилешки бутчета, пресни ☐ 3; тава за печене
	Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
P22	Патица, цяла, 2 - 3 кг ☐ 2; съд за печене върху скара
	Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
P23	Гъска, цяла, 4 - 5 кг ☐ 2; дълбок тиган
	Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
P24	Руло "Стефани", 1 кг ☐ 2; скара
P25	Цяла риба, на грил, 0.5 - 1 кг риба ☐ 2; тава за печене
	Напълнете рибата с масло, подправки и билки.
P26	Филе от риба ☐ 3; касерола върху скара
P27	Чийзкейк ☐ 2; Ø 28 см кръгла форма за печене върху скара
P28	Ябълков кейк ☐ 3; тава за печене
P29	Ябълков тарт ☐ 2; форма за пай на скара
P30	Ябълков пай ☐ 1; Ø 22 см форма за пай на скара
P31	Брауни, 2 кг тесто ☐ 3; дълбок тиган

P32	Мъфини ☐ 3; форма за мъфини на скара
P33	Кекс ☐ 2; форма за хляб на скара
P34	Печени картофи, 1 кг ☐ 2; тава за печене
	Използвайте цели картофи с кожа.
P35	Картофи с коричка, 1 кг ☐ 3; тава за печене с поставена хартия за печене
	Нарежете картофите на парчета.
P36	Гриловани смесени зеленчуци, 1 - 1.5 кг ☐ 3; тава за печене с поставена хартия за печене
	Нарежете зеленчуците на парчета.
P37	Крокети, замразени, 0.5 кг ☐ 3; тава за печене
P38	Пържени картофи, замразени, 0.75 кг ☐ 3; тава за печене
P39	Лазаня с месо/зеленчуци със сухи кори за паста, 1 - 1.5 кг ☐ 2; касерола на скара
P40	Картофен огретен (сурови картофи) 1 - 1.5 кг ☐ 1; касерола на скара
	Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
P41	Прясна пица, тънка ☐ 2; тава за печене с поставена хартия за печене
P42	Прясна пица, дебела ☐ 2; тава за печене с поставена хартия за печене
P43	Киш ☐ 2; тава за печене на скара

Багета / Чабата / Бял хляб, 0.8 кг
P44   2; тава за печене с поставена хартия за печене
 За бял хляб е необходимо повече време.

Пълнозърнест / ръжен / черен хляб, 1 кг
P45   2; тава за печене с поставена хартия за печене / форма за хляб на скара

¹⁾ LTC - готвене на ниска температура.

5.6 Промяна: Настройки

1. Завъртете копчето за функцията за загряване до .
2. Завъртете копчето за управление, за да изберете . Натиснете **OK**.
3. Завъртете копчето, за да изберете настройката. Натиснете **OK**.
4. Завъртете контролния ключ за регулиране на стойността. Натиснете **OK**.
5. Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.

Подменю: Настройки

Настройка	Стойност
01 Час от денонощието	Смяна
02 Яркост на екрана	1 - 5
03 Звук на бутоните	1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Звукът е изключен
04 Сила на звук. сигнал	1 - 4
05 Брояч	Вкл. / Изкл.
06 Осветление	Вкл. / Изкл.
07 Бързо загряване	Вкл. / Изкл.
08 Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.
09 Демо режим	Активиращ код: 2468
10 Софтуерна версия	Проверка

Настройка Стойност

11 Зануляване на настройките Да/Не

5.7 Заклучване

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

Когато се активира, докато уредът се използва, той заключва командното табло, като гарантира, че текущите настройки за готвене продължават без прекъсване.

Когато е активиран, докато уредът е изключен, той поддържа командното табло заключено, като предотвратява неволното включване на уреда.

 – натиснете и задръжте, за да включите и изключите функцията.

Прозвучава сигнал.  - премигва 3 пъти, когато заключването е включено. Вратичката на уреда е заключена.

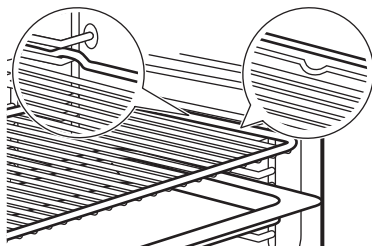
5.8 Аксесоари



Налични аксесоари в зависимост от модела. Сканирайте QR кода, за да проверите как да използвате аксесоарите, доставени с Вашия уред. Можете да поръчате допълнителни аксесоари отделно. За повече информация се свържете с местния доставчик.

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Поставете аксесоара (скара/тава) между водещите ленти на носача на рафта. Уверете се, че рафтът се опира в задната част на фурната и крачетата сочат надолу.



Ако Вашата тава има наклон, поставете я към задната част на фурната.

Ако има надпис върху аксесоара, уверете се, че е обърнат към Вас.

Ако използвате тава с дупки, поставете тава/тигана отдолу, за да събирате оттеждатите се течности.

6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

6.1 Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
°C	Температура
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)
	Допълнителна информация

6.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предположенията в долната таблица.

	°C			
Сладки рула, 16 броя	180	2	20 – 30	1)
Рула, 9 броя	180	2	30 – 40	1)
Пица, замразена, 0,35 кг	220	2	10 – 15	2)
Руло	170	2	25 – 35	1)
Брауни	175	3	25 – 30	1)
Суфле, 6 броя	200	3	25 – 30	3)
Основа за пандишпанен флан	180	2	15 – 25	4)
Торта „Виктория“	170	2	40 – 50	5)

	°C			
Варена риба, 0,3 кг	180	3	20 – 25	1)
Цяла риба, 0,2 кг	180	3	25 – 35	1)
Филе от риба, 0,3 кг	180	3	25 – 30	6)
Варено месо, 0,25 кг	200	3	35 – 45	1)
Шашлик (шишче), 0,5 кг	200	3	25 – 30	1)
Бисквитки, 16 броя	180	2	20 – 30	1)
Макарунс (слад.), 24 броя	180	2	25 – 35	1)
Мъфини, 12 броя	170	2	30 – 40	1)
Солени бисквити, 20 броя	180	2	25 – 30	1)
Бисквити от леко тесто, 20 броя	150	2	25 – 35	1)
Тарталети, 8 броя	170	2	20 – 30	1)
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	180	3	35 – 45	1)
Вегетариански омлет	200	3	25 – 30	6)
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	180	4	25 – 30	1)

- 1) Използвайте тава за печене или съд за оттичане.
- 2) Използвайте скарата.
- 3) Използвайте керамични ramekins на скарата.
- 4) Използвайте метална основа за крем флан на скарата.
- 5) Използвайте съд за печене върху скарата.
- 6) Използвайте тиган за пица на скарата.

6.3 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

		°C		
Малки кексчета 20 броя на табла				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 и 4	150 - 160	20 - 35	1)
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см				
	2	170	40 - 50	2) 3)

		°C		
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 и 4	160	40 - 60	2) 3)
Маслени бисквити				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тост				
	4	макс.	1 - 5	2) 3)

1) Употреба Тава за печене.

2) Употреба Скара.

3) Загрейте предварително уреда за 10 минути.

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

7.1 Бележки относно почистването

- Използвайте почистващ разтвор за метални повърхности.
- Използвайте течния препарат против котлен камък, препоръчан от производителя, за да отстраните варовиковите наслагвания.
- В уреда или по стъклените панели на вратата влагата може да се кондензира. За да намалите кондензацията, оставете уреда да работи в продължение на 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути.
- Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

7.2 Демонтиране на носачите на скарата

1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.
4. Поставете подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция. Повторете стъпките в обратен ред.

Ако уредът се доставя с телескопични водачи, задържащите му щифтове трябва да сочат напред.

7.3 Пиролитично почистване

Тази програма изгаря остатъчната мръсотия в уреда. Използвайте я винаги, когато уредът се нуждае от дълбоко почистване. Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

1. Уверете се, че уред е студен.
2. Отстранете всички принадлежности.
3. Почистете вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и лек почистващ препарат.
4. Завъртете копчето за Функции нагряване до , за да влезете в Меню.
5. Завъртете копчето за управление, за да изберете  и натиснете OK.

Програма за почистване	Времетраене
C1 - Леко почистване	1 h

C2 - Нормално почистване	1 h 30 min
C3 - Цялостно почистване	2 h 30 min

- Завъртете копчето за управление, за да изберете програмата за почистване и натиснете **OK**.

- Натиснете **OK**, за да започнете почистването.

Когато почистването започне, вратата на уреда се заключва и лампичката изгасва. Не стартирайте функцията, ако не сте затворили вратичката на фурната напълно. Докато вратата се отключи, дисплеят показва .

- След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
- Извакайте, докато уредът изстине и вратичката се отключи. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа и вода.

7.4 Напомняне за почистване

Когато  започне да мига на дисплея след готвене, уредът Ви напомня да го почистите с пиролитично почистване. Можете да изключите напомнянето в подменюто: Настройки. Вижте Ежедневна употреба, Промяна: Настройки.

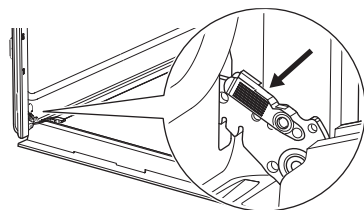
7.5 Изваждане и монтиране на вратичката

Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да водите стъклени панели.

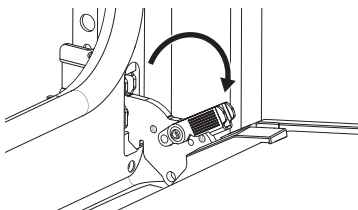
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклени панели.

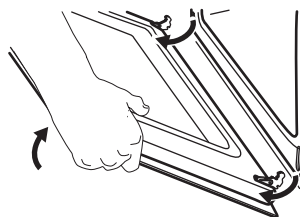
- Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



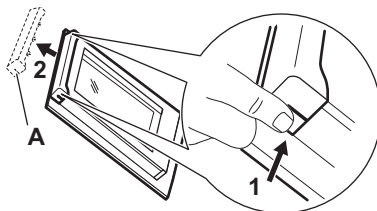
- Повдигнете и издърпайте лостовите, докато щракнат.



- Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.

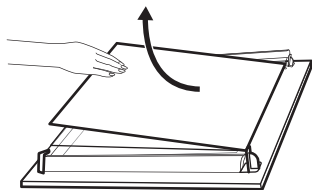


- Поставете вратичката върху мека кърпа върху стабилна повърхност.
- Хванете рамката в горната част на вратичката **A** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



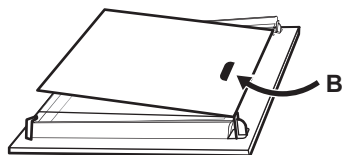
- Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
- Хванете стъклени панели в горния край един по един и ги извадете нагоре

от водачите. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



8. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
9. След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната. Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели в правилната последователност. Проверете за символ / печат отстрани на стъкления панел. Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостовите ще чуете щракване.

❗ Зоната за отпечатване „В“ (ако има такава) трябва да е обърната към вътрешността на фурната.



7.6 Смяна на лампата

Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте, докато изстине.

Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката.
4. Поставете стъкления капак.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Информацията за сервизното обслужване се намира на табелката с данни, разположена на предната рамка. Вижда се, когато отворите вратичката. Не сваляйте табелката с данни.

Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.

Не можете да активирате или управлявате уреда. - Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.

Уредът не нагрява.

- Вратата не е добре затворена.
- Заклучване е активиран.
- Включено е автоматичното изключване.

Лампата не работи. – Лампата е изгоряла. Сменете лампата.

Лампата е изключена. - Печене с влажност - е активирана.

На дисплея се показва "00:00". - Възникна прекъсване в захранването. Задайте час от денонощието.

Err C3 - Затворете вратичката. Включете и изключете уреда. Проверете дали заклучването на вратичката не е повредено.

Err F102 - Затворете вратичката. Проверете дали заклучването на вратичката не е повредено.

9. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

9.1 Информационен лист за продукта и информация за продукта съгласно (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOF4P56X 949498213 EOF6P54TX 949498201 KOFDP54TX 949498199	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOF4P56X	36.1 кг
	EOF6P54TX	33.5 кг
	KOFDP54TX	32.6 кг

Уредът е тестван в съответствие с: EN IEC 60350-1.

9.2 Изисквания за информация съгласно (ЕС) № 2023/826

Енергийна консумация при изчакване	0,8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

Уредът е тестван в съответствие с: EN 50564.

9.3 Съвети за пестене на енергия

- Дръжте вратата затворена по време на готвене и избягвайте да я отваряте често.
- Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.
- Използвайте метални или тъмни, неотразяващи съдове за готвене.
- Пропуснете предварителното загряване, освен ако не е необходимо.
- Сведете до минимум паузите между печенето на няколко ястия.
- При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия (само за избрани модели).
- Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла. Намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 мин преди края на готвенето.
- Изключвайте лампата по време на готвене, освен ако не е необходимо.
- Печене с влажност (само за избрани модели) – тази функция е използвана в съответствие с изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва. При някои модели това отнема 30 сек.
- Автоматично изключване – от съображения за безопасност, ако функцията за нагриване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време. Ако възнамерявате да пуснете функция за нагриване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене.
 - 12,5 ч: 30–115 °C
 - 8,5 ч: 120–195 °C
 - 5,5 ч: 200–245 °C

10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от електрически и електронни

уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа  с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	19	6. SAVJETI I PREPORUKE.....	27
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	20	7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	29
3. OPIS PROIZVODA.....	23	8. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	31
4. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	23	9. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	31
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	24	10. BRIGA O OKOLIŠU.....	32

1. ⚠ SIGURNOSNE INFORMACIJE

Prije ugradnje i uporabe uređaja, pažljivo pročitajte priložene upute. Proizvođač nije odgovoran za ozljede ili oštećenje koji su rezultat neispravne ugradnje ili uporabe. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću uporabu.

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati

podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na ispravan način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Držite djecu i kućne ljubimce podalje tijekom uporabe i hlađenja.
- Ako postoji, aktivirajte uređaj za zaštitu djece.
- Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj bez nadzora.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedini-

cama u zatvorenom prostoru.

- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama pansiona/ prenoćišta, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajnim objektima u kojima takva uporaba ne prelazi prosječnu razinu uporabe u domaćinstvu.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi za-

grijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.

- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Da biste uklonili nosače police, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.

- Slijedite upute za instalaciju dostupne na našoj web stranici.
- Budite oprezni pri pomicanju uređaja jer je težak. Upotrebljavajte zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava uvjete postavljanja.

- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montiranja uređaja, provjerite stoji li ravno i otvaraju li se vrata bez ikakvih ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Provjerite jesu li parametri na nazivnoj pločici kompatibilni s nazivnim vrijednostima opskrbe električne mreže.
- Uređaj mora biti uzemljen. Uvijek upotrebljavajte ispravno postavljenu izoliranu utičnicu.
- Nemojte upotrebljavati adaptere s više utikača i produžne kabele.
- Izbjegavajte oštećenje mrežnog utikača i kabela. Ako je potrebna zamjena, mora je izvršiti naš ovlašteni servisni centar.
- Pripazite na to da mrežni kabeli ne dodiruju i da nisu blizu vrata uređaja ili prostora ispod njega, posebice dok radi ili ako su vrata vruća.
- Zaštita od udara za dijelove koji su pod naponom ili su izolirani mora biti sigurno pričvršćena i ne smije se moći ukloniti bez alata.
- Priključite mrežni utikač u utičnicu tek na kraju postavljanja. Osigurajte pristup mrežnom utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, ne priključujte utikač.
- Ne isključujte uređaj povlačenjem za mrežni kabel. Uvijek povucite za mrežni utikač.
- Upotrebljavajte samo ispravne izolacijske uređaje: zaštitnike za vodove, osigurače (osigurači s vijcima uklonjeni iz držača), prekidači gubitka uzemljenja i sklopnici.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima, s razmakom kontakta od najmanje 3 mm.
- Potpuno zatvorite vrata uređaja prije priključivanja utikača u utičnicu.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm ²)
maksimalno 1.380	3x0.75
maksimalno 2.300	3x1
maksimalno 3.680	3x1.5

Kabel uzemljenja (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm dulji od plavih faznih i smeđih neutralnih kabela.

2.3 Uporaba

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije uređaja.
- Pazite na to da ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja tijekom rada, jer se mogu osloboditi vrući zrak i zapaljive smjese sastojaka koji sadrže alkohol.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Iskre i otvoreni plamen moraju biti podalje od uređaja kada su vrata otvorena.
- Koristite samo odobreno staklo i staklenke za konzerviranje.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode blizu uređaja.

UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje kaktine:
 - Ne stavljajte posuđe za pećnicu ili predmete izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - Ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.

- ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
- Ne ostavljajte vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon pripreme hrane.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja pribora.
- Promjena boje emajla ili nehrđajućeg čelika ne utječe na radna svojstva uređaja.
- Koristite duboku tavu za vlažne kolače, jer voćni sokovi mogu uzrokovati trajne mrlje.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja, nemojte zatvarati ploču tijekom upotrebe ili dok se uređaj potpuno ne ohladi kako biste spriječili oštećenje toplinom i vlagom.
- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili su namijenjene signaliziranju informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama).
- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru. Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.4 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja isključite uređaj i iskopčajte ga iz električne mreže.
- Pobrinite se da je uređaj hladan kako ne bi došlo do pucanja stakla. Ako su staklene ploče vrata oštećene, obratite se ovlaštenom servisnom centru radi zamjene.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja vrata s uređaja - teška su.
- Očistite i osušite uređaj, njegovu unutrašnjost i pribor nakon svake upotrebe kako biste spriječili kondenzaciju pare, koroziju i propadanje površine.
- Pri čišćenju uređaja i pribora koristite krpu od mikrovlakana, toplu vodu i neutralne

deterdžente. Ne koristite abrazivne proizvode, spužve, otapala ili metalne predmete s oštrim rubovima.

- Prilikom korištenja spreja za pećnicu slijedite sigurnosne upute na pakiranju.

Pirolitičko čišćenje

- Pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje
- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
 - ostatake hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprianjajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Držite djecu podalje tijekom pirolitičkog čišćenja jer se uređaj jako zagrijava i iz prednjih otvora izlazi vrući zrak.
- Tijekom pirolitičkog čišćenja oslobađaju se pare od ostataka kuhanja i građevinskih materijala. Osigurajte dobru ventilaciju tijekom i nakon početnog zagrijavanja i pirolitičkog čišćenja.
- Ne prolijevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Pare koja se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / ostaci kuhanja nisu štetni za ljude, uključujući djecu ili osobe s određenim zdravstvenim stanjima.
- Kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.
- Neprianjajuće površine na loncima, tavama, pladnjevima i priboru mogu se oštetiti pirolitičkim čišćenjem na visokim temperaturama i može se ispuštati mala količina štetnih para.

2.5 Zbrinjavanje

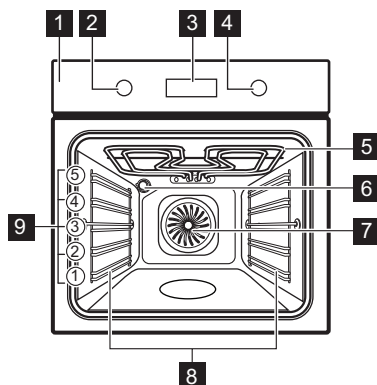
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Isključite uređaj s glavnog napajanja, zatim prerežite i zbrinite električni kabel.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslom
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Grijači element
- 6 Žarulja
- 7 Ventilator
- 8 Nosač polica, uklonjiv
- 9 Položaji polica

3.2 Upravljačka ploča

	Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Brzo zagrijavanje.
	Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla.

Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Blokiranje.

OK Pritisnite za potvrdu odabira.

Indikatori zaslona

Uređaj je zaključan.

Podizbornik: Pomoć pri kuhanju.

Podizbornik: Postavke

Brzo zagrijavanje je uključen.

Zvučni alarm je uključen.

Vrijeme kuhanja je uključen.

Vrijeme odgode početka je uključen.

Tajmer prema gore je uključen.

Traka napretka - vizualno pokazuje kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu ili kada vrijeme pripreme završava.

Uključivanje uređaja:

1. Pritisnite tipke. Gumbi izlaze (samo odabrani modeli).
2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
3. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

Kako biste isključili uređaj: okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj 0.

4. PRIJE PRVE UPOTREBE

4.1 Postavljanje vremena

Nakon prve veze s mrežom, pričekajte dok se na zaslonu ne : "00:00" ili "12:00" (ovisno o modelu).

1. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
2. Pritisnite OK.

4.2 Početno predgrijavanje i čišćenje

1. Prethodno zagrijte prazan uređaj kako biste uklonili sve mirise. Prozračite prostoriju.
2. Izvadite sav pribor iz pećnice i nosače polica.

3. Postavite svaku funkciju na maksimalnu temperaturu i pustite uređaj da radi određeno vrijeme:  1 h,  15 min. Pogledajte Svakodnevna uporaba.

4. Isključite uređaj i pustite ga da se ohladi.
5. Očistite krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom. Vratite dodatke i nosače polica.

5. SVAKODNEVNA UPORABA

5.1 Funkcije pećnice

 **Vrući zrak:** Ravnomjerno pečenje, mekoća, sušenje

 **Tradicionalno pečenje:** Tradicionalno pečenje

 **Zamrznuta hrana:** Pomfrit, kroketi od krumpira, proljetne rolice

 **Funkcija za pizzu:** Pečenje pizze

 **Donji grijač:** Pečenje kolača

 **Odmrzavanje:** Odmrzavanje

 **Vlažno pečenje:** Pečenje

 **Roštilj:** Tostiranje, roštiljanje

 **Turbo roštilj:** Pečenje mesa, tamnjenje

Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi ispod 80 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

5.2 Postavka: Funkcija pećnice

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

 Brzo zagrijavanje - pritisnite i držite kako biste skratili vrijeme zagrijavanja. Dostupno je za neke funkcije pećnice. Ventilator se može automatski uključiti.

5.3 Tajmer

1. Okrenite regulatore kako biste odabrali funkcije pećnice i postavite temperaturu ako je potrebno.
2. Pritisnite  dok se na zaslonu ne prikaže željena funkcija tajmera:

 **Zvučni alarm:** Postavljanje odbrojanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.

 **Vrijeme kuhanja:** Postavljanje odbrojanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i kuhanje prestaje.

 **Vrijeme odgode početka:** Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.

3. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
4. Pritisnite OK.
5. Kada vrijeme istekne, pritisnite OK i po potrebi okrenite gumb u isključeni položaj.

5.4 Unos: Izbornik

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .

Na zaslonu se prikazuje  .

2. Okrenite kontrolni regulator i odaberite ikonu za ulazak u podizbornik. Pritisnite OK.

5.5 Postavka: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od programa koji su namijenjeni za namjenska jela. Programi započinju s odgovarajućom postavkom. Tijekom kuhanja možete podesiti vrijeme i temperaturu.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
2. Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
3. Okrenite kontrolni regulator za odabir jela (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Okrenite regulator za podešavanje težine. Opcija je raspoloživa za odabrana jela. Pritisnite OK.
5. Stavite hranu u uređaj. Pritisnite OK.
6. Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Dostupno je podešavanje težine.
	Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.
	Razina police. Pogledajte Opis proizvoda.

Na zaslonu se prikazuje **P** i broj jela koje možete provjeriti u tablici.

P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno	 2; pladanj za pečenje
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm debelo Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno	
P4	Odrezak, srednje pečen, 180 - 220 g po komadu; 3 cm debelo	  3; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, debeli but) 1,5 - 2 kg	  2; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno ¹⁾	 2; pladanj za pečenje
P7	Goveđe pečenje, srednje pečeno ¹⁾	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm debelo Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno ¹⁾	
P9	Goveđi file, slabo pečen ¹⁾	 2; pladanj za pečenje
P10	Goveđi file, srednje pečen ¹⁾	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelo Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P11	Goveđi file, pečen ¹⁾	

P12	Teleće pečenje (npr. plečka)	  2; posuda za pečenje na mreži za pečenje, 0,8 - 1,5 kg; 4 cm debelo Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka, 1,5 - 2 kg	  2; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P14	Trgana svinjetina ¹⁾ , 1,5 - 2 kg	 2; pladanj za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P15	Svinjska pečenica, 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelo	 2; posuda za pečenje na mreži za pečenje
P16	Svinjska rebra, 2 - 3 kg; koristiti sirovo, 2 - 3 cm tanko	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P17	Janjeći but s kostima, 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelo	 2; posuda za pečenje na pladnju za pečenje Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P18	Cijelo pile, 1 - 1,5 kg; svježe	  2; posuda za složenac na pladnju za pečenje Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P19	Polovica pileta, 0,5 - 0,8 kg	 3; pladanj za pečenje
P20	Pileća prsa, 180 - 200 g po komadu	  2; posuda za složenac na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi.
P21	Pileći batak, svježi	 3; pladanj za pečenje Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.

P22	Patka, cijela, 2 - 3 kg   2; posuda za pečenje na mreži za pečenje Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P23	Guska, cijela, 4 - 5 kg   2; duboka tava Stavite meso na duboki pekač za pečenje. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P24	Mesna štruga, 1 kg  2; mreža za pečenje
P25	Cijela riba, pečena, 0,5 - 1 kg po ribi  2; pladanj za pečenje Ribu napunite maslacem, začimima i začinskim biljem.
P26	Ribljí filet   3; posuda za složenac na mreži za pečenje
P27	Torta od sira  2; Ø 28 cm kalup za kore na mreži za pečenje
P28	Torta od jabuka  3; pladanj za pečenje
P29	Tart od jabuka  2; kalup za pitu na mreži za pečenje
P30	Pita od jabuka  1; Ø 22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje
P31	Brownies, 2 kg tijesta  3; duboka tava
P32	Muffini  3; kalup za muffine na mreži za pečenje
P33	Kolač štruga  2; kalup za štrucu na mreži za pečenje
P34	Pečeni krumpiri, 1 kg  2; pladanj za pečenje Koristite cijele krumpire s korom.
P35	Kroketi, 1 kg  3; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje Krumpir rezani na komadiće.

P36	Miješano povrće kao na žaru, 1 - 1,5 kg  3; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje Narežite povrće na komadiće.
P37	Kroketi, smrznuti, 0,5 kg  3; pladanj za pečenje
P38	Pomfrit, smrznuti, 0,75 kg  3; pladanj za pečenje
P39	Meso / povrće lažanje sa suhim listićima tjestenine, 1 - 1,5 kg  2; posuda za složenac na mreži za pečenje
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir) 1 - 1,5 kg  1; posuda za složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
P41	Pizza svježa, tanka   2; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje
P42	Pizza svježa, debela   2; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje
P43	Quiche  2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh, 0,8 kg   2; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
P45	Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh, 1 kg   2; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje / kalup za štrucu na mreži za pečenje

1) Kuhanje na niskim temperaturama.

5.6 Promjena: Postavke

1. Okrenite regulator funkcija pećnice na .
2. Okrenite regulator da biste odabrali .
Pritisnite OK
3. Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite OK

4. Okrenite regulator za podešavanje vrijednosti. Pritisnite **OK**
5. Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

Podizbornik: Postavke

Postavka	Vrijednost
01 Sat	Promijeni
02 Svjetlina zaslona	1 - 5
03 Tonovi tipki	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Isključi zvuk
04 Glasnoća zujalice	1 - 4
05 Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
06 Osvjetljenje	Uključeno / Isključeno
07 Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
08 Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno
09 Demo način rada	Aktivacijski kod: 2468
10 Verzija softvera	Provjera
11 Resetiraj sve postavke	Da / Ne

5.7 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

Kada je uključeno tijekom uporabe, blokira upravljačku ploču osiguravajući da se trenutne postavke kuhanja nastavljaju bez prekida.

Kada je uključeno dok je uređaj ugašen, drži upravljačku ploču blokiranom, sprječavajući nenamjerno uključivanje uređaja.

 – pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje funkcije.

Čuje se zvučni signal.  – treperi 3 puta kada je blokiranje uključeno. Vrata uređaja su zaključana.

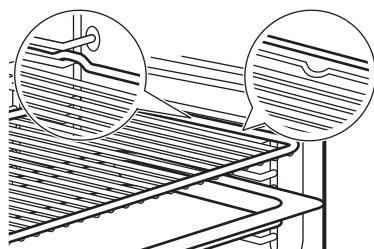
5.8 Pribor



Dostupna dodatna oprema ovisno o modelu. Skenirajte QR kod kako biste provjerili kako koristiti pribor isporučen s vašim uređajem. Opcijski pribor možete naručiti zasebno. Za više informacija, obratite se lokalnom dobavljaču.

Malo udubljenje na vrhu povećava sigurnost i pruža zaštitu od naganjanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Umetnite dodatke (mreža za pečenje/pekač) između vodilica nosača police. Provjerite dodiruje li polica stražnju stranu unutrašnjosti pećnice i jesu li nožice okrenute prema dolje.



Ako vaša plitica ima nagib, postavite je prema stražnjem dijelu pećnice.

Ako na dodacima postoji natpis, provjerite je li okrenut prema vama.

Ako koristite pliticu s otvorima, postavite pekač / pliticu ispod nje za sakupljanje tekućina koje kapaju.

6. SAVJETI I PREPORUKE

6.1 Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka. Ako ne možete naći postavke za određeni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Brojite položaje police od dna pećnice.

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija pećnice
	Temperatura
	Položaj police

	Vrijeme pečenja (min)
	Dodatne informacije

6.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

	°C		
Slatke rolade, 16 komada	180	2	20 - 30 1)
Rolade, 9 komada	180	2	30 - 40 1)
Pizza, zamrznuta, 0,35 kg	220	2	10 - 15 2)
Švicarska rolada	170	2	25 - 35 1)
Brownie	175	3	25 - 30 1)
Sufle, 6 komada	200	3	25 - 30 3)
Biskvitna podloga za flan	180	2	15 - 25 4)
Biskvitna torta Victoria	170	2	40 - 50 5)
Poširana riba, 0,3 kg	180	3	20 - 25 1)
Cijela riba, 0,2 kg	180	3	25 - 35 1)
Riblji file, 0,3 kg	180	3	25 - 30 6)
Poširano meso, 0,25 kg	200	3	35 - 45 1)
Ražnjić, 0,5 kg	200	3	25 - 30 1)
Kolačići, 16 komada	180	2	20 - 30 1)
Makroni, 24 komada	180	2	25 - 35 1)
Muffini, 12 komada	170	2	30 - 40 1)
Slani kolač, 20 komada	180	2	25 - 30 1)
Sitni prhki biskviti, 20 komada	150	2	25 - 35 1)
Tartlete, 8 komada	170	2	20 - 30 1)
Povrće, poširano, 0,4 kg	180	3	35 - 45 1)
Vegetarijanski omlet	200	3	25 - 30 6)

	°C		
Mediteransko povrće, 0,7 kg	180	4	25 - 30 1)

- 1) Koristite posudu za pečenje ili pladanj za sakupljanje masnoće.
- 2) Koristite mrežu za pečenje.
- 3) Koristite keramičke ramenice na mreži za pečenje.
- 4) Koristite kalup za dno torte na mreži za pečenje.
- 5) Koristite posudu za pečenje na mreži za pečenje.
- 6) Koristite tavu za pizzu na mreži za pečenje.

6.3 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema IEC 60350-1.

		°C	
Mali kolači, 20 po plitici			
	3	170	20 - 35 1)
	3	150 - 160	20 - 35 1)
	2 i 4	150 - 160	20 - 35 1)
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm			
	2	180	70 - 90 2)
	2	160	70 - 90 2)
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm			
	2	170	40 - 50 2) 3)
	2	160	40 - 50 2) 3)
	2 i 4	160	40 - 60 2) 3)
Shortbread keksići			
	3	140 - 150	20 - 40 1)
	2 i 4	140 - 150	25 - 45 1)
	3	140 - 150	25 - 45 1)
Tost			
	4	maks.	1 - 5 2) 3)

- 1) Uporaba Pekač za pecivo.
- 2) Uporaba Mreža za pečenje.
- 3) Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

7.1 Napomene za čišćenje

- Koristite otopinu za čišćenje za metalne površine.
- Za uklanjanje kamenca koristite tekuće sredstvo za uklanjanje kamenca koje preporučuje proizvođač.
- Vлага se može kondenzirati unutar uređaja ili na staklenim pločama vrata. Da biste smanjili kondenzaciju, pustite uređaj da radi 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju duže od 20 minuta.
- Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.

7.2 Uklanjanje nosača police

1. Provjerite je li uređaj hladan.
2. Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.
4. Vratite nosače polica natrag u početni položaj. Ponovite korake obrnutim redoslijedom.

Ako su teleskopske vodilice isporučene, njihove zatike za držanje moraju biti okrenute prema naprijed.

7.3 Pirolitičko čišćenje

Ovaj program sagorijeva ostatke prljavštine u uređaju. Koristite ga kad god je vašem uređaju potrebno temeljito čišćenje.

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Izvadite svu dodatnu opremu.
3. Očistite unutrašnjost pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
4. Okrenite regulator funkcija pećnice na ≡ za unos Izbornik.
5. Okrenite upravljački gumb za odabir  i pritisnite OK

Program čišćenja	Trajanje
C1 - Lagano čišćenje	1 h

C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čišćenje	2 h 30 min

6. Okrenite kontrolni regulator za odabir programa čišćenja i pritisnite OK.

7. Pritisnite OK za početak čišćenja.

Kad čišćenje započne, vrata uređaja su zaključana i lampica je isključena. Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje .

8. Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.
9. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi i vrata otključaju. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom i vodom.

7.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Kada nakon pečenja na zaslonu treperi , čime vas uređaj podsjeća da ga čistite pirolitičkim čišćenjem. Podsjetnik možete isključiti u podizborniku: Postavke. Pogledajte Svakodnevna uporaba, Promjena: Postavke.

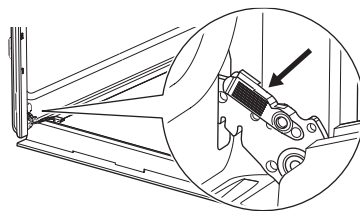
7.5 Uklanjanje i postavljanje vrata

Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

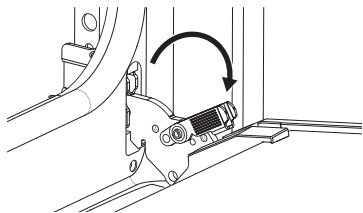
OPREZ!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

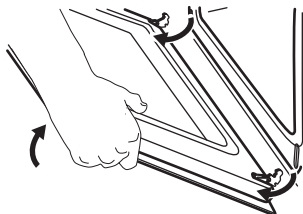
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



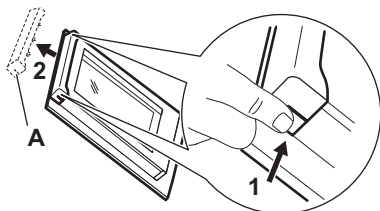
2. Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



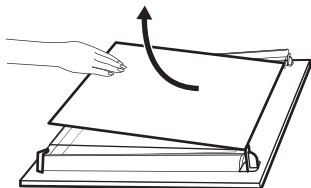
3. Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



4. Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.
5. Uхватите oblogu vrata **A** na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.

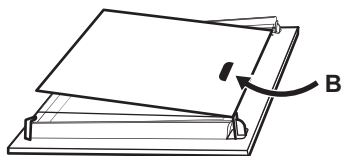


6. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
7. Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice. Provjerite je li staklo potpuno isključeno iz ležišta.



8. Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.
9. Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice. Pazite da staklene ploče vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče. Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.

i Zona s tiskom **B** (ako postoji) mora biti okrenuta prema unutrašnjosti pećnice.



7.6 Zamjena žarulje

Odvojite uređaj od mreže i pričekajte dok se ne ohladi.

Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.

Stražnja žarulja

1. Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamjena žarulje.
4. Postavite stakleni poklopac.

8. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Pojediniosti o servisu nalaze se na ploči s oznakom koja se nalazi na prednjem okviru. Vidljiva je kada otvorite vrata. Nemojte uklanjati nazivnu pločicu.

Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.

Ne možete uključiti uređaj niti upravljati njime. – Uređaj nije priključen na električno napajanje ili nije ispravno spojen.

Uređaj se ne zagrijava.

- Vrata nisu pravilno zatvorena.
- Blokiranje je uključen.
- Uključeno je automatsko isključivanje.

Svjetiljka ne radi. - Svjetiljka je izgorjela. Zamijenite žarulju.

Žarulja je isključena. – Vlažno pečenje – aktivirano je.

Na zaslonu se prikazuje "00:00". – Došlo je do nestanka struje. Podesite sat.

Err C3 – Zatvorite vrata. Isključite i uključite uređaj. Provjerite je li blokada vrata čitava.

Err F102 – Zatvorite vrata. Provjerite je li blokada vrata čitava.

9. ENERGETSKA UČINKOVITOST

9.1 List s podacima o proizvodu i podaci o proizvodu prema (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	EOF4P56X 949498213 EOF6P54TX 949498201 KOFDP54TX 949498199	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Zapremina	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	EOF4P56X	36.1 kg
	EOF6P54TX	33.5 kg
	KOFDP54TX	32.6 kg

Uređaj testiran prema: EN IEC 60350-1.

9.2 Zahtjevi u pogledu podataka prema (EU) br. 2023/826

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0,8 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenu način rada pri niskoj snazi	20 min

Uređaj testiran prema: EN 50564.

9.3 Savjeti za uštedu energije

- Za vrijeme kuhanja, držite vrata zatvorena i izbjegavajte ih često otvarati.
- Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.
- Koristite metalno ili tamno, nereflektirajuće posuđe.
- Preskočite zagrijavanje ako nije potrebno.
- Smanjite pauze između pečenja više jela.
- Kada je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju (samo na nekim modelima).
- Koristite preostalu toplinu kako biste hranu održali toplom. Smanjite temperaturu uređaja na minimum 3 - 10 min prije kraja kuhanja.
- Isključite svjetlo tijekom kuhanja osim ako nije potrebno.
- Vlažno pečenje (samo odabrani modeli) - ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Ispitivanja u

skladu s: IEC/EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću. Kad koristite tu funkciju svjetlo se automatski isključuje. Kod nekih modela potrebno je 30 sek.

- Automatsko isključivanje - iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će

se automatski isključiti nakon određenog vremena. Ako namjeravate pokrenuti funkciju pećnice u trajanju koje premašuje vrijeme automatskog isključivanja, postavite trajanje pečenja.

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

10. BRIGA O OKOLIŠU

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Ne odlažite uređa-

je označene simbolom  s kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ.....	33
2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ.....	35
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	37
4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	38
5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	38

6. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	42
7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	44
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	46
9. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	46
10. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	47

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету који су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и

особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је у отпад на правилан начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Удаљите децу и љубимце у току коришћења и хлађења.
- Активирајте уређај за безбедност деце ако је доступан.
- Деца не смеју да чисте или одржавају уређај без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње у домаћинству.
- Не користите овај уређај пре монтаже у уградну структуру.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли мо-

гућност да дође до електричног шока.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке

хране или масноће које су просуте/наталожене унутар уређаја.

2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Пратите упутства за монтаже која су доступна на нашем веб-сајту.
- Будите опрезни када померате уређај јер је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Монтирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за монтажу.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре него што монтирате уређај, уверите се да је нивелисан и да се врата отварају без икаквог ограничења.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Проверите да ли су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Уређај мора да буде уземљен. Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Избегавајте оштећивање струјног утикача и кабла. Ако је потребна

замена, мора је извршити наш овлашћени сервисни центар.

- Не дозволите да кабл за напајање додирује или буде у непосредној близини врата уређаја или нише испод њега, нарочито када уређај ради или су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите струјни кабл у утичницу тек на крају монтаже. Обезбедите приступ струјном утикачу након монтаже.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете струјни утикач.
- Не искључујте уређај повлачењем за кабл за напајање. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који искључује уређај са напајања на свим половима, са ширином отварања контакта од најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете струјни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1,380	3x0.75
максимално 2,300	3x1
максимално 3,680	3x1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уверите се да отвори за вентилацију нису блокирани.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни када отварате врата уређаја током рада, јер се може ослободити врући ваздух и запаљиве мешавине из алкохолних састојака.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Држите варнице и отворени пламен даље од уређаја када су врата отворена.
- Користите само одобрено стакло и тегле за конзервацију.
- Не стављајте запаљиве производе близу уређаја.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Не стављајте посуђе или предмете директно на дно унутрашњости.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Не остављајте влажна јела и храну у уређају након кувача.

– Будите опрезни када уклањате или инсталирате додатке.

- Губитак боје емајла или нерђајућег челика не утиче на перформансе уређаја.
- Користите дубоки плех за влажне колаче, јер сокови од воћа могу изазвати трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај инсталиран иза панела кухињског елемента, не затварајте панел током коришћења или док се уређај потпуно не охлади како бисте спречили оштећење од топлоте и влаге.
- Што се тиче једне или више сијалица у овом производу и резервних делова који се продају засебно: Те сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним уређајима, као што су температура, вибрације и влажност ваздуха, или су намењене за приказ информација о радном статусу уређаја. Нису намењене за друге примене и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само лампице истих спецификација.
- За поправку уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извучите струјни утикач.
- Уверите се да је уређај хладан како бисте избегли ломљење стакла. Ако су стаклене плоче врата оштећене, обратите се овлашћеном сервисном центру ради замене.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја.
- Очистите и осушите уређај, његову унутрашњост и додатке након сваке употребе како бисте спречили кондензацију паре, корозију и пропадање површине.
- За чишћење уређаја и додатне опреме користите микрофибер крпу, топлу воду и неутралне детерџенте. Не користите

абразивне производе, сунђере, раствараче, предмете са оштрим ивицама или металне предмете.

- Пратите безбедносна упутства на паковању када користите спреј за перну.

Пиролитичко чишћење

- Прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење
- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
 - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
 - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Држите децу даље током пиролитичког чишћења, јер се уређај веома загрева и ослобађа врућ ваздух из предњих отвора.
- Пиролитичко чишћење ослобађа испарења из остатака кувања и грађевинског материјала. Обезбедите добру вентилацију током и након почетног претходног загревања и пиролитичког чишћења.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након

пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.

- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице / остаци кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.
- Нелепљиве површине на лонцима, тигањима, плеховима и прибору могу се оштетити пиролитичким чишћењем на високој температури и могу испустити штетне испарења ниског нивоа.

2.5 Одлагање у отпад



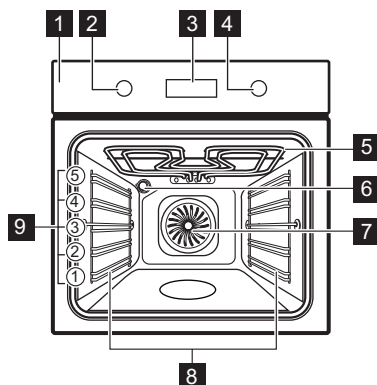
УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из напајања, затим исеците и одложите у отпад електрични кабл.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла

- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампица
- 7 Вентилатор
- 8 Подршка за полицу, уклоњива
- 9 Положаји решетке

3.2 Командна табла



Притисните да бисте подесили функције тајмера.



Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.

	Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Контролна брава.
OK	Притисните да бисте потврдили избор.

Индикатори дисплеја

	Уређај је закључан.
	Подмени: Помоћ при припреми хране.
	Подмени: Подешавања
	Брзо загревање је активиран.
	Тајмер је активиран.
	Време кувања је активиран.

	Време одложеног старта је активиран.
	Тајмер током рада је активиран.
	Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено.

Да бисте укључили уређај:

1. Притисните командну дугмад. Командна дугмад излазе (само за одабране моделе).
2. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
3. Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања.

Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање 0.

4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

4.1 Подешавање времена

Након првог прикључења у струју, сачекајте док се на дисплеју не појави следеће: "00:00" или "12:00" (у зависности од модела).

1. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
2. Притисните OK.

4.2 Прво предгревање и чишћење

1. Прво загрејте празан уређај да бисте уклонили непријатне мирисе. Проветрите просторију.

2. Извадите сав прибор и носаче решетки.
3. Подесите сваку функцију на максималну температуру и пустите да уређај ради одређено време:  1 ч,  15 мин. Погледајте одељак Свакодневна употреба.
4. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
5. Обришите крпом од микрофибера користећи млаку воду и благи детерџент. Замените прибор и носаче решетки.

5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Функције загревања

	Печење уз равни вентил: Равномерно печење, мекоћа, сушење
	Загревање одозго/одоздо: Традиционално печење

	Смрзнута храна: Помфрит, исечени кромпир, пролећне ролнице
	Функција за пицу: Печење пице
	Загревање одоздо: Печење колача



Одмрзавање: Одмрзавање



Влажно печење уз вентилатор:
Печење



Гриловање: Тостирање, гриловање



Турбо гриловање: Печење меса,
печење са корицом

Са неким функцијама пећнице лампица може аутоматски да се искључи када је температура испод 80°C.

5.2 Подешавање: Функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

 **Брзо загревање** – притисните и држите да бисте скратили време загревања. Доступно је за неке функције загревања. Вентилатор се може аутоматски укључити.

5.3 Timer

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру ако је потребно.
2. Притискајте  док дисплеј не покаже жељену функцију тајмера:

 **Тајмер:** За подешавање одбројавања. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.

 **Време кувања:** За подешавање одбројавања. Када тајмер заврши, оглашава се сигнал и кување се зауставља.

 **Време одложеног старта:** За одлагање старта и/или краја кувања.

3. Окрените командно дугме да бисте подесили време решетке.
4. Притисните ОК.
5. Када време истекне, притисните ОК и окрените дугмад у положај „искључено“ ако је потребно.

5.4 Уноси: Мени

Отворите Мени да бисте приступили одељку Помоћ при припреми хране и подешавањима.

1. Окрените дугме за функције загревања на .

Дисплеј приказује  .

2. Окрените контролно дугме и изаберите икону да бисте унели подмени. Притисните ОК.

5.5 Подешавање: Помоћ при припреми хране

Помоћ при припреми хране подмени садржи програме који су осмишљени за наменска јела. Програми се подешавају и активирају одговарајућим поставкама. Током кувања можете подесити време и температуру.

1. Окрените дугме за функције загревања на .
2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните ОК.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали јело (P1 - P...). Притисните ОК.
4. Окрените командно дугме да бисте подесили тежину. Опција је доступна за одабрана јела. Притисните ОК.
5. Ставите храну унутар уређаја. Притисните ОК.
6. Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

Подмени: Помоћ при припреми хране

Легенда	
	Доступно је подешавање тежине.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке. Погледајте одељак Опис производа.

Дисплеј приказује **P** и **број** јела која можете да проверите у табели.

P1	Говеђе печење, слабо печено	 2; плех за печење
P2	Говеђе печење, средње печено	1–1,5 kg; 4–5 cm дебело Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P3	Говеђе печење, добро печено	
P4	Котлет, средње печен, 180–220 g по комаду; 3 cm дебело	 3; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P5	Говеђе печење / динстано (ребра, дебели пауфлек) 1,5–2 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
P6	Говеђе печење, слабо печено ¹⁾	 2; плех за печење
P7	Говеђе печење, средње печено ¹⁾	1–1,5 kg; 4–5 cm дебело Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P8	Говеђе печење, добро печено ¹⁾	
P9	Говеђи филе, слабо печен ¹⁾	 2; плех за печење
P10	Говеђи филе, средње печен ¹⁾	0,5–1,5 kg; 5–6 cm дебело Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P11	Говеђи филе, печен ¹⁾	
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	 2; посуда за печење на решеткастој полици, 0,8–1,5 kg; 4 cm дебело Додајте течност. Печење покривено.

P13	Свињско печење, врат или плећка, 1,5–2 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Окрните месо након половине времена кувања.
P14	Дрпана свињетина ¹⁾ , 1,5–2 kg	 2; плех за печење Окрните месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P15	Свињски каре, 1–1,5 kg; 5–6 cm дебело	 2; посуда за печење на решеткастој полици
P16	Свињска ребра, 2–3 kg; користите сирова, 2–3 cm танко	 3; дубоки плех Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрните месо након половине времена кувања.
P17	Јагњећи бут са костима, 1,5–2 kg; 7–9 cm дебело	 2; посуда за печење на плеху за печење Додајте течност. Окрните месо након половине времена кувања.
P18	Цело пиле, 1–1,5 kg; свеже	 2; посуда за печење на плеху за печење Окрните пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P19	Пола пилета, 0,5–0,8 kg	 3; плех за печење
P20	Пилећа прса, 180–200 g по комаду	 2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
P21	Пилећи батаци, свежи	 3; плех за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
P22	Патка, цела, 2–3 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Ставите месо на посуду за печење. Окрните патку након половине времена кувања.

P23	Гуска, цела, 4–5 kg  2; дубоки плех
	Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
P24	Векна од меса, 1 kg  2; решеткаста полица
P25	Цела риба, грилована, 0,5–1 kg по риби
	 2; плех за печење Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским биљем.
P26	Рибљи филе  3; посуда за печење на решеткастој полици
P27	Колач од сира  2; Ø 28 cm калуп са опругом на решеткастој полици
P28	Колач од јабука  3; плех за печење
P29	Тарт од јабука  2; калуп за питу на решеткастој полици
P30	Пита с јабукама  1; Ø 22 cm калуп за питу на решеткастој полици
P31	Брауни колачи, 2 kg теста  3; дубоки плех
P32	Мафини  3; плех за мафине на решеткастој полици
P33	Суви колач  2; калуп за векну на решеткастој полици
P34	Печени кромпир, 1 kg  2; плех за печење Користите цео кромпир са кором.
P35	Исечен кромпир, 1 kg  3; плех за печење обложен папиром за печење Исеците кромпире на комаде.
P36	Гриловано мешано поврће, 1–1,5 kg  3; плех за печење обложен папиром за печење Исеците поврће на комаде.

P37	Крокети, смрзнати, 0,5 kg  3; плех за печење
P38	Помфрит, замрзнут, 0,75 kg  3; плех за печење
P39	Лазана са месом/поврћем са сувим корама, 1–1,5 kg  2; посуда за печење на решеткастој полици
P40	Гратинирани кромпир (сиров кромпир) 1–1,5 kg  1; посуда за печење на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.
P41	Свежа пица, танка  2; плех за печење обложен папиром за печење
P42	Свежа пица, дебела  2; плех за печење обложен папиром за печење
P43	Киш  2; плех за печење на решеткастој полици
P44	Багет / ђабата / бели хлеб, 0,8 kg  2; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45	Интегрални / ражани / црни хлеб, 1 kg  2; плех за печење обложен папиром за печење / калуп за векну на решеткастој полици

¹⁾ Кување на ниској температури.

5.6 Мењање: Подешавања

- Окрените дугме за функције загревања на .
- Окрените командно дугме да бисте изабрали . Притисните **OK**.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните **OK**.
- Окрените командно дугме да бисте подесили вредност. Притисните **OK**.

5. Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

Подмени: Подешавања

Подешавање	Вредност
01 Доба дана	Промени
02 Осветљеност дисплеја	1 - 5
03 Звукови тастера	1 – бип, 2 – клик, 3 – искључен звук
04 Јачина звучног сигнала	1 - 4
05 Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
06 Светло	Укључи/ Искључи
07 Брзо загревање	Укључи/ Искључи
08 Подсетник за чишћење	Укључи/ Искључи
09 Демо режим	Активациони код: 2468
10 Верзија софтвера	Провера
11 Ресетовање свих подешавања	Да/Не

5.7 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Када се активира док се уређај користи, закључава командну таблу, обезбеђујући да се тренутна подешавања кувања не-сметано наставе.

Када се активира док је уређај искључен, задржава командну таблу закључаном, спречавајући ненамерно укључивање уређаја.

 – притисните и држите да бисте укључили и искључили функцију.

Звучни сигнал.  – трепери 3 пута када је контролна брава укључена. Врата апарата се закључавају.

5.8 Прибор



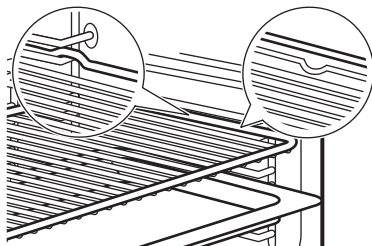
Прибор доступан у зависности од модела.

Скенирајте QR код да бисте проверили како да користите прибор који се испоручује са вашим уређајем. Опционални прибор

можете да наручите посебно. За више информација обратите се локалном добављачу.

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Уметните прибор (решеткаста полица / плех) између вођица на носачу решетке. Уверите се да решетка додирује задњу страну унутрашњости пећнице и да су ножице окренуте надоле.



Ако ваш плех има нагиб, поставите га према задњем делу унутрашњости пећнице.

Ако постоји натпис на прибору, уверите се да је окренут према вама.

Ако користите плех са рупицама, ставите плех/посуду испод, да сакупи течности које капљу.

6. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

6.1 Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака. Ако не можете да

пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
°C	Температуре
	Положај решетке
	Време кувања (мин)
	Додатне информације

6.2 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

	°C			
Слатке земичке, 16 комада	180	2	20–30	1)
Ролнице, 9 комада	180	2	30–40	1)
Пица, замрзнута, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Швајцарски ролат	170	2	25–35	1)
Брауни колач	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 комада	200	3	25–30	3)
Корица за флан	180	2	15–25	4)
Сендвич-торта Викторија	170	2	40–50	5)
Поширана риба, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Цела риба, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Рибљи филети, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Поширано месо, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Шашлик, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Колачи, 16 комада	180	2	20–30	1)
Колачи-макарони, 24 комада	180	2	25–35	1)
Мафини, 12 комада	170	2	30–40	1)
Слао пециво, 20 комада	180	2	25–30	1)
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	150	2	25–35	1)

	°C			
Тортице, 8 комада	170	2	20–30	1)
Поврће, бланширано, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Веgetаријански омлет	200	3	25–30	6)
Медитеранско поврће, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

- 1) Користите плех за печење или посуду за скупљање масноће.
- 2) Користите решеткасту полицу.
- 3) Користите мале керамичке посуде за печење на решеткастој полици.
- 4) Користите плех за флан на решеткастој полици.
- 5) Користите посуду за печење на решеткастој полици.
- 6) Користите плех за пицу на решеткастој полици.

6.3 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

		°C		
Ситни колачи, 20 по плеху				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 и 4	150 - 160	20 - 35	1)
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 и 4	160	40 - 60	2) 3)
Прхки кекс				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

		°C		
Тост				
	4	макс.	1 - 5	2) 3)

- 1) Употребите Плех за печење.
- 2) Употребите Решеткаста полица.
- 3) Прегревајте уређај 10 минута.

7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

7.1 Напомене у вези са чишћењем

- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Користите течно средство за отклањање каменца које препоручује произвођач да уклоните остатке каменца.
- Влага се може кондензовати у уређају или на стакленим панелима врата. Да бисте смањили кондензацију, оставите уређај да ради 10 минута пре кувања. Не складиштите храну у уређају дуже од 20 минута.
- Немојте прати прибор у машини за прање судова.

7.2 Уклањање носача решетке

1. Проверите да ли је уређај хладан.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.
4. Вратите носаче решетки у почетни положај. Поновите кораке обрнутим редоследом.

Ако су достављене телескопске вођице, клинови на њима морају бити окренути ка предњој страни.

7.3 Пиролитичко чишћење

Овај програм уклања остатке прљавштине у уређају. Може се користити кад год је потребно да дубински очистите уређај.

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.

1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Извадите сав прибор.

3. Очистите унутрашњост пећнице и унутрашње стакло на вратима топлом водом и меком крпом.
4. Окрените дугме за функције загревања на да бисте ушли у Мени.
5. Окрените командно дугме да бисте изабрали и притисните ОК.

Програм чишћења	Трајање
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min
C3 - Темелјно чишћење	2 h 30 min

6. Окрените командно дугме да бисте изабрали програм чишћења и притисните ОК.
7. Притисните ОК да бисте започели чишћење.

Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице. Док се врата не закључају, дисплеј приказује .

8. Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.
9. Сачекајте да се уређај охлади и врата ће се откључати. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом и водом.

7.4 Подсетник за чишћење

Када затрепери на дисплеју након сесије кувања, уређај вас подсећа да га очистите пиролитичким чишћењем. Подсетник можете да искључите у подменију:

Подешавања. Погледајте Свакодневна употреба, Промена: Подешавања.

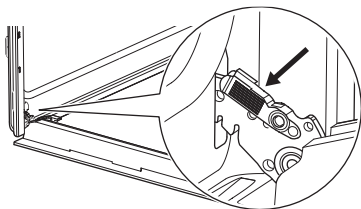
7.5 Скидање и постављање врата

Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.

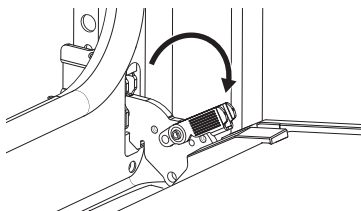
⚠ ОПРЕЗ

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

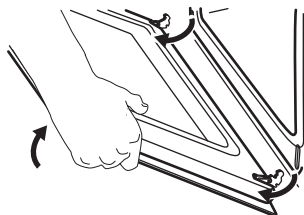
1. Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



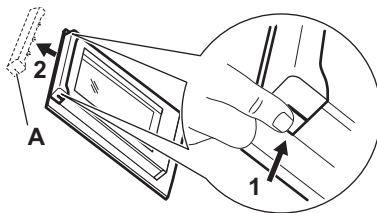
2. Подигните и повуците бравице док не кликну.



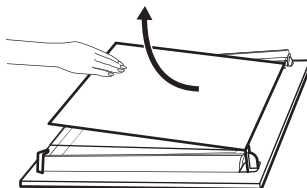
3. Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



4. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
5. Држите оквир врата **A** на горњој ивици врата са две стране и притисните ка унутра да бисте пустили стезну заптивку.

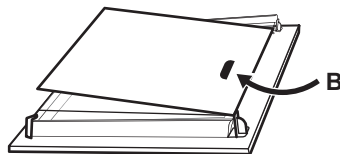


6. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
7. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извучите нагоре из вођице. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.



8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
9. Након чишћења, поставите стаклене плоче и врата пећнице. Водите рачуна да стаклене плоче вратите одговарајућим редоследом. Проверите да ли има симбола/штампе са стране стаклене плоче. Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

ⓘ Зона штампања **B** (ако постоји) мора бити окренута према унутрашњости пећнице.



7.6 Замена лампе

Искључите уређај са мреже и сачекајте да се охлади.

Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.

2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу.
4. Поставите стаклени поклопац.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Детаљи о сервису су на плочици са техничким карактеристикама, која се налази на предњем оквиру. Она се види када отворите врата. Не уклањајте плочицу са техничким карактеристикама.

Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Не можете да активирате или користите уређај. – Уређај није повезан са електричним напајањем или је неправилно подешен.

Уређај се не загрева.

- Врата нису правилно затворена.
- Контролна брава је активиран.
- Функција аутоматског искључивања је активирана.

Лампица не ради. – Сијалица је прегорела. Замените лампицу.

Лампица је искључена. – Влажно печење уз вентилатор – је активиран.

Дисплеј показује "00:00". – Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

Err C3 – Затворите врата. Искључите и укључите уређај. Проверите да ли је брава на вратима покварена.

Err F102 – Затворите врата. Проверите да ли је брава на вратима покварена.

9. ENERGETSKA EFIKASNOST

9.1 Лист информација о производу и информације о производу у складу са (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) бр. 66/2014

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EOF4P56X 949498213 EOF6P54TX 949498201 KOFDP54TX 949498199
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклу-су
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклу-су

Број шупљина у пећници	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	72 l
Тип рерне	Уградна пећница
Маса	EOF4P56X 36.1 kg EOF6P54TX 33.5 kg KOFDP54TX 32.6 kg

Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-1.

9.2 Захтеви за информације према (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошња енергије у режиму приправности	0,8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин

Уређај је тестиран према: EN 50564.

9.3 Савети за уштеду енергије

- Држите врата затворена током кувања и избегавајте често отварање.
- Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.
- Користите металне или тамне, нерелефне посуде.
- Прескочите предгревање ако није потребно.
- Сведите на минимум паузе између печења више јела.
- Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију (само на одабраним моделима).
- Користите преосталу топлоту да одржите храну топлом. Смањите температуру уређаја на минимум 3–10 мин пре краја кувања.

- Искључите лампицу током кувања ако није потребна.
- Влажно печење уз вентилатор (само за одабране моделе) – ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1. Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности. Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује. Код неких модела потребно је 30 сек.
- Аутоматско искључивање – из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода. Ако намерава да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања.
 - 12,5 ч: 30-115 °C
 - 8,5 ч: 120-195 °C
 - 5,5 ч: 200-245 °C
 - 3 ч: 250-максимум °C

10. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале означене симболом . Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере да бисте је рециклирали. Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем отпада који потиче од електричних и електронских уре-

ђаја. Не одлажите уређаје означене симболом  заједно са кућним отпадом. Однесите производ локалној служби за рециклажу или се обратите локалној администрацији.

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	48	6. NAMIGI IN NASVETI.....	56
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	49	7. SKRB IN ČIŠČENJE.....	58
3. OPIS IZDELKA.....	52	8. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	59
4. PRED PRVO UPORABO.....	52	9. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	60
5. DNEVNA UPORABA.....	53	10. SKRB ZA OKOLJE.....	61

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napra-

vi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in .
- Embalažo hranite izven dosega otrok in jo pravilno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naj bodo otroci in hišni ljubljenci stran od naprave.
- Aktivirajte varovalko za otroke, če je na voljo.
- Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati naprave brez nadzora.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih

sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmov in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo

postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.

- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev

UPOZORNENIE!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.

- Upoštevajte navodila za namestitev, ki so na voljo na našem spletnem mestu.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in zaprto obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.

- Pred namestitvijo naprave se prepričajte, da je poravnana in da se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

2.2 Električne povezave

UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti ozemljena. Vedno uporabljajte pravilno nameščeno vtičnico z zaščito pred električnim udarom.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Izogibajte se poškodbam omrežnega vtiča in kabla. Če je potrebna zamenjava, jo mora opraviti naš pooblaščen servisni center.
- Ne dopustite, da se napajalni kabli dotikajo ali približujejo vratom aparata ali niši pod njim, zlasti ko je aparat v delovanju ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarci pri delih pod napetostjo in izoliranih delih mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu postopka nameščanja. Po namestitvi poskrbite za dostop do vtičnice.
- Če je omrežna vtičnica razrahljana, vanjo ne priključite omrežnega vtiča.
- Ne odklapljajte naprave tako, da potegnete za napajalni kabel. Vedno povlecite za omrežni vtič.
- Vedno uporabljajte ustrezne izolacijske naprave: zaščita pred izklopi, varovalke (navojne varovalke, odstranjene iz nosilca), odklopniki za ozemljitveni uhajavi tok in kontaktorji.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki odklopi napravo od omrežja na vseh stikalih, z odprtino kontakta vsaj 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1,380	3x0.75
maksimalno 2,300	3x1
maksimalno 3,680	3x1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

2.3 Uporaba

UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Bodite previdni pri odpiranju vrat naprave med delovanjem, saj se lahko sprostijo vroč zrak in vnetljive mešanice alkoholnih sestavin.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Ko so vrata odprta, se izogibajte iskram in odprtemu ognju v bližini aparata.
- Za konzerviranje uporabljajte samo odobreno steklo in kozarce.
- V bližini naprave ne postavljajte vnetljivih snovi.

UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emaila:
 - ne postavljajte posode za peko ali predmetov neposredno na dno pečice.
 - aluminijaste folije ne postavljajte neposredno na dno pečice.

- Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
- po kuhanju ne puščajte vlažne posode in jedi v napravi.
- bodite previdni pri odstranjevanju ali namestitvi dodatkov.
- Razbarvanje emajla ali nerjavečega jekla ne vpliva na delovanje naprave.
- Za vlažne torte uporabite globoko posodo, saj lahko sadni sokovi povzročijo trajne madeže.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če je naprava nameščena za pohišveno ploščo, med uporabo ali dokler se naprava popolnoma ne ohladi, plošče ne zapirajte, da preprečite poškodbe zaradi toplote in vlage.
- Obvestilo o žarnici/-ah v notranjosti tega izdelka in o rezervnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so izdelane, da prenesejo skrajno zahtevne razmere v gospodinjskih napravah, kot so temperatura, vibracije, vlaga; ali so izdelane za signalizacijo, da je naprava vklopljena. Niso namenjene za uporabo v drugih napravah in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite samo žarnice z enakimi specifikacijami.
- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževalnimi deli napravo izklopite in izvlecite napajalni kabel iz omrežne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna, da preprečite razbitje stekla. Če so steklene plošče vrat poškodovane, se za zamenjavo obrnite na pooblaščen servisni center.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni.
- Po vsaki uporabi očistite in posušite napravo, njeno notranjost in dodatke, da preprečite kondenzacijo pare, korozijo in obrabo površine.
- Za čiščenje naprave in dodatne opreme uporabite krpo iz mikrovlaken, toplo vodo

in nevtralne detergente. Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov, gobic, topil, ostrih robov ali kovinskih predmetov.

- Pri uporabi razpršila za pečico upoštevajte varnostna navodila na embalaži.

Pirolitično čiščenje

- Preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje
- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
 - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
 - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne približujejo napravi, saj se ta zelo segreje in iz sprednjih odprtih uhaja vroč zrak.
- Pirolitično čiščenje sprošča hlapo iz ostankov kuhanja in gradbenih materialov. Med in po začetnem predgrevanju in pirolitičnem čiščenju zagotovite dobro prezračevanje.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Nelepljive površine na loncih, ponvah, pladnjih in pripomočkih se lahko poškodujejo zaradi visokotemperaturnega pirolitičnega čiščenja in lahko sproščajo škodljive hlapo v nizki koncentraciji.

2.5 Odlaganje

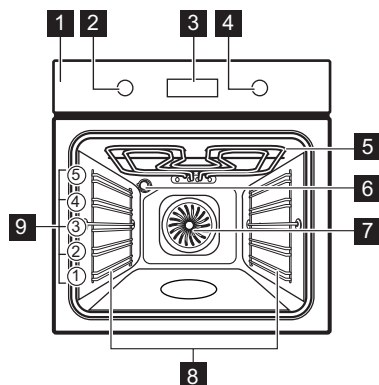
UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz električnega omrežja, nato odrežite in zavrzite električni kabel.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



- 1** Nadzorna plošča
- 2** Gumb za funkcije pečice
- 3** Prikazovalnik
- 4** Upravljalni gumb
- 5** Grelnik
- 6** Žarnica
- 7** Ventilator
- 8** Nosilec police, odstranljiv
- 9** Položaji polic

3.2 Nadzorna plošča

	Pritisnite za nastavev funkcij timerja.
	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Hitro segrevanje.
	Pritisnite in držite za vklop in izklop luči naprave.

	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Ključavnica.
--	---

OK	Pritisnite za potrditev izbire.
----	---------------------------------

Indikatorji prikazovalnika

	Naprava je zaklenjena.
--	------------------------

	Podmeni: Kuharski pomočnik.
--	-----------------------------

	Podmeni: Nastavitve
--	---------------------

	Hitro segrevanje pečice je vklopljena.
--	--

	Odštevalna ura je vklopljena.
--	-------------------------------

	Čas priprave je vklopljena.
--	-----------------------------

	Čas zakasnjenege vklopa je vklopljena.
--	--

	Čas delovanja je vklopljena.
--	------------------------------

	Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.
--	--

Za vklop naprave:

1. Pritisnite gumbе. Gumbi se izvlečejo (samo pri izbranih modelih).
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

Za izklop naprave: gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop 0.

4. PRED PRVO UPORABO

4.1 Nastavev časa

Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikažeta: "00:00" ali "12:00" (odvisno od modela).

1. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
2. Pritisnite OK.

4.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

1. Prazno napravo predhodno segrejte, da odstranite neprijetne vonjave. Prostor prezračite.
2. Odstranite vso dodatno opremo in nosilce rešetk.

- Vsako funkcijo nastavite na najvišjo temperaturo in pustite, da naprava deluje določen čas: 1 h, 15 min. Glejte razdelek Dnevna uporaba.

- Izklopite napravo in pustite, da se ohladi.
- Očistite s krpo iz mikrovlakn, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom. Zamenjajte dodatno opremo in nosilce rešetk.

5. DNEVNA UPORABA

5.1 Funkcije pečice

- Vroči zrak:** Enakomerno pečenje, mehkoba, sušenje
- Gretje zgoraj/spodaj:** Tradicionalna peka
- Zamrznjene jedi:** Ocvrti krompir, pečeni krompir v oblicah, spomladanski zvitki
- Funkcija pica:** Peka pizze
- Gretje spodaj:** Peka peciva
- Odtaljevanje:** Odtaljevanje
- Vlažno pečenje:** Pečenje
- Žar:** Popekanje, pečenje na žaru
- Infra pečenje:** Pečenje mesa, popekanje

Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri temperaturi, nižji od 80°C, samodejno ugasne.

5.2 Nastavitev: Funkcije pečice

- Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
- Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

Hitro segrevanje pečice - pritisnite in držite, da skrajšate čas segrevanja. Na voljo je za nekatere funkcije pečice. Ventilator se lahko vklopi samodejno.

5.3 Časovnik

- Z vrtenjem gumbov izberite funkcijo pečice in po potrebi nastavite temperaturo.
- Pritisnite dokler se na zaslonu ne prikaže zelena funkcija časovnika:

Odštevvalna ura: Za nastavev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.



Čas priprave: Za nastavev odštevanja. Ko časovnik konča, se oglasi signal in kuhanje se ustavi.

Čas zakasnjenegega vklopa: Za zamik začetka in/ali konca pečenja.

- Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
- Pritisnite OK.
- Ko čas poteče, pritisnite OK in po potrebi obrnite gumb v položaj za izklop.

5.4 Vstop: Meni

Odpriete Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavev.

- Zavrtite gumb za funkcije pečice na .

Na prikazovalniku se prikaže .

- Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite OK.

5.5 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Programi se zaženejo z ustrezno nastavitvijo. Med kuhanjem lahko spremenite čas in temperaturo.

- Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete jed (P1 - P...). Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da spremenite težo. Možnost je na voljo za izbrane jedi. Pritisnite OK.
- Živila položite v napravo. Pritisnite OK.
- Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

Podmeni: Kuharski pomočnik

Legenda	
	Na voljo je nastavitev teže.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke. Glejte razdelek Opis izdelka.

Na prikazovalniku se prikaže **P** in **številka** jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

P1	Goveja pečenka, manj pečena	 2; pekač 1–1,5 kg; debeline 4–5 cm
P2	Goveja pečenka, srednje pečena	Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P3	Goveja pečenka, bolj pečena	
P4	Zrezek, srednje pečen, 180–220 g na kos; debeline 3 cm	  3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P5	Pečena/dušena govedina (bržola, debela potrebušina) 1,5–2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
P6	Goveja pečenka, manj pečena ¹⁾	 2; pekač 1–1,5 kg; debeline 4–5 cm
P7	Goveja pečenka, srednje pečena ¹⁾	Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P8	Goveja pečenka, bolj pečena ¹⁾	
P9	Goveji file, manj pečen ¹⁾	 2; pekač 0,5–1,5 kg; debeline 5–6 cm
P10	Goveji file, srednje pečen ¹⁾	Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P11	Goveji file, bolj pečen ¹⁾	

P12	Telečja pečenka (npr. pleče)   2; posoda za pečenje na mreži za pečenje, debeline 0,8–1,5 kg; 4 cm Dodajte tekočino. Pecite pokrito.
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče, 1,5–2 kg   2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P14	Trgana svinjina ¹⁾, 1,5–2 kg  2; pekač Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
P15	Svinjska ledvena pečenka, 1–1,5 kg; debeline 5–6 cm  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje
P16	Svinjska rebrca, 2–3 kg; uporabite surove, debeline 2–3 cm  3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P17	Jagnječje stegno s kostmi, 1,5–2 kg; debeline 7–9 cm  2; posoda za pečenje na pekaču Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P18	Cel piščanec, 1–1,5 kg; svež   2; globoka posoda na pekaču Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
P19	Polovica piščanca, 0,5–0,8 kg  3; pekač
P20	Piščančje prsi, 180–200 g na kos   2; globoka posoda na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
P21	Piščančja bedra, sveža  3; pekač Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
P22	Raca, cela, 2–3 kg   2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.

P23	Gos, cela, 4–5 kg   2; globok pekač Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	Mesna štruca, 1 kg  2; mreža za pečenje
P25	Cela riba, pečena, 0,5–1 kg na ribo  2; pekač Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.
P26	Ribji file   3; globoka posoda na mreži za pečenje
P27	Skutna torta  2; Ø 28 cm model za pečenje na mreži za pečenje
P28	Jabolčni kolač  3; pekač
P29	Jabolčna pita  2; model za pite na mreži za pečenje
P30	Jabolčna pita  1; Ø 22 cm model za pite na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolač, 2 kg testa  3; globok pekač
P32	Muffini  3; model za mafine na mreži za pečenje
P33	Biskvitno pecivo  2; model za pecivo na mreži za pečenje
P34	Pečen krompir, 1 kg  2; pekač Uporabite cel krompir z lupino.
P35	Pečeni krompirjevi krhlji, 1 kg  3; pekač , obložen s papirjem za peko Narežite krompir na kose.
P36	Mešana zelenjava na žaru, 1–1,5 kg  3; pekač , obložen s papirjem za peko Narežite zelenjavo na kose.
P37	Kroketi, zamrznjeni, 0,5 kg  3; pekač

P38	Ocvrt krompir, zamrznjen, 0,75 kg  3; pekač
P39	Mesna/zelenjavna lasanja s suhimi testeninskimi lističi za lasanje, 1–1,5 kg  2; globoka posoda na mreži za pečenje
P40	Gratiniran krompir (surov krompir) 1–1,5 kg  1; globoka posoda na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	Sveža pica, tanka   2; pekač , obložen s papirjem za peko
P42	Sveža pica, debela   2; pekač , obložen s papirjem za peko
P43	Kiš  2; pekač na mreži za pečenje
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh, 0,8 kg   2; pekač , obložen s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45	Polnozrnat / ržen / črni kruh, 1 kg   2; pekač , obložen s papirjem za peko / model za kruh na mreži za pečenje

1) Pečenje pri nizki temperaturi.

5.6 Spreminjanje: Nastavitve

- Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete .
- Obrnite krmilni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavitve. Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite OK.
- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

Podmeni: Nastavitve

Nastavitev	Vrednost
01 Ura	Spremeni
02 Osvetlitev	1 - 5
03 Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klikni, 3 - Zvok izklopljen
04 Glasnost	1 - 4
05 Čas delovanja	Vklop/Izklop
06 Osvetlitev	Vklop/Izklop
07 Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
08 Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop
09 Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
10 Različica programske opreme	Preverjanje
11 Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

5.7 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje naključno spreminjanje funkcije aparata.

Ko je vklopljena, ko je naprava v uporabi, zaklene upravljalno ploščo, zaradi česar se trenutne nastavitve kuhanja nadaljujejo.

Ko je vklopljena, ko je naprava izklopljena, ohranja upravljalno ploščo zaklenjeno, kar preprečuje nenameren vklop naprave.

 — pritisnite in držite za vklop ali izklop funkcije.

Oglasi se zvočni signal.  - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena. Vrata naprave so zaklenjena.

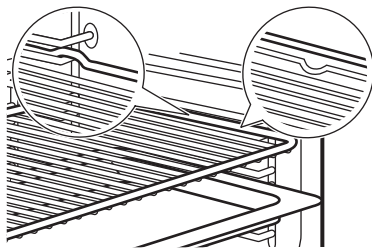
5.8 Dodatna oprema



Dodatna oprema je na voljo glede na model. Skenirajte QR kodo, da preverite, kako uporabljati dodatno opremo, ki je priložena napravi. Dodatno opremo lahko naročite ločeno. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.

Mala zareza na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Dodatno opremo (rešetka/pladenj) vstavite v vodila nosilca rešetk. Poskrbite, da se bo polica dotikala hrbtne strani pečice, nogice pa bodo obrnjene navzdol.



Če ima pekač nagib, ga namestite proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

Če je na dodatni opremi napis, se prepričajte, da je obrnjen proti vam.

Če uporabljate pladenj z luknjami, pod njega postavite pladenj/posodo za zbiranje kapljic tekočine.

6. NAMIGI IN NASVETI

6.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kalivosti in količine uporabljenih sestavin. Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:



Vrsta živila



Funkcija pečice



Temperatura



Položaj rešetke



Čas priprave (min)



Dodatne informacije

6.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

	°C			
Buhtlji, 16 kosov	180	2	20–30	1)
Žemlje, 9 kosov	180	2	30–40	1)
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rulada	170	2	25–35	1)
Čokoladni kolač z lešniki	175	3	25–30	1)
Soufflé/Narastek, 6 kosov	200	3	25–30	3)
Testo za kolač	180	2	15–25	4)
Viktorijin kolač	170	2	40–50	5)
Poširana riba, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Cela riba, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Ribji file, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Poširano meso, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Piškotki, 16 kosov	180	2	20–30	1)
Makaroni, 24 kosov	180	2	25–35	1)
Muffini, 12 kosov	170	2	30–40	1)
Slano pecivo, 20 kosov	180	2	25–30	1)
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	150	2	25–35	1)
Kolački, 8 kosov	170	2	20–30	1)
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarijanska omleta	200	3	25–30	6)

	°C			
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

- 1) Uporabite pekač ali prestrezno posodo.
- 2) Uporabite mrežo za pečenje.
- 3) Uporabite keramične ramekine na mreži za pečenje.
- 4) Uporabite model za testo za kolač na mreži za pečenje.
- 5) Uporabite posodo za peko na mreži za pečenje.
- 6) Uporabite posodo za pico na mreži za pečenje.

6.3 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

		°C		
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)				
	3	170	20–35	1)
	3	150–160	20–35	1)
	2 in 4	150–160	20–35	1)
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm				
	2	180	70–90	2)
	2	160	70–90	2)
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm				
	2	170	40–50	2) 3)
	2	160	40–50	2) 3)
	2 in 4	160	40–60	2) 3)
Krhki masleni piškoti				
	3	140–150	20–40	1)
	2 in 4	140–150	25–45	1)
	3	140–150	25–45	1)
Toast				
	4	Največje	1–5	2) 3)

- 1) Uporabite Pekač za pecivo.
- 2) Uporabite Mrežo za pečenje.
- 3) Napravo 10 minut predhodno ogrevajte.

7. SKRB IN ČIŠČENJE

7.1 Opombe o čiščenju

- Za kovinske površine uporabite čistilno raztopino.
- Za odstranjevanje ostankov apnenca uporabite tekoči odstranjevalec vodnega kamna, ki ga priporoča proizvajalec.
- V napravi ali na steklenih ploščah vrat se lahko nabira vlaga. Za zmanjšanje kondenzacije pustite napravo delovati 10 minut pred kuhanjem. Živil v napravi ne shranjujte dlje kot 20 minut.
- Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

7.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.
4. Nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj. Ponovite korake v obratnem vrstnem redu.

Če so priložena teleskopska vodila, morajo biti njihovi zadrževalni zatiči usmerjeni naprej.

7.3 Pirolično čiščenje

Ta program požge preostalo umazanijo v napravi. Uporabite vedno, ko je napravo potrebno temeljito očistiti.

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Odstranite vso opremo
3. Notranjost pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Gumb za funkcije pečice obrnite na  za vstop v Meni.
5. Obrnite upravljalni gumb, da izbere  in pritisnite OK.

Program čiščenja	Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje	1 h
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min

C3 - Temeljito čiščenje

2 h 30 min

6. Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite OK.

7. Pritisnite OK za začetek čiščenja.

Ko se zažene čiščenje, so vrata naprave zaklenjena in luč je ugasnjena. Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice. Dokler se vrata ne odklenejo, se na zaslonu prikazuje .

8. Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

9. Počakajte, da se naprava ohladi in se vrata odklenejo. Notranjost pečice očistite z mehko krpo in vodo.

7.4 Opomnik za čiščenje

Ko po kuhanju na prikazovalniku utripa , vas naprava opomni, da jo je potrebno očistiti s pirolitičnim čiščenjem. Opomnik lahko izklopite v podmeniju: Nastavitve. Glejte Dnevna uporaba, Spreminjanje: Nastavitve.

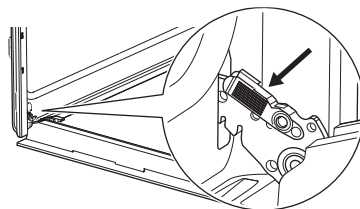
7.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

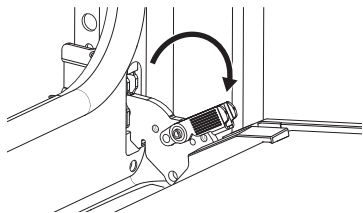
POZOR!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

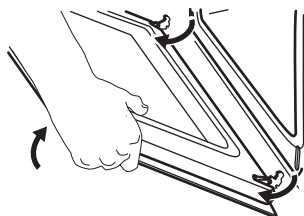
1. Odprite vrata do konca in primate tečaja.



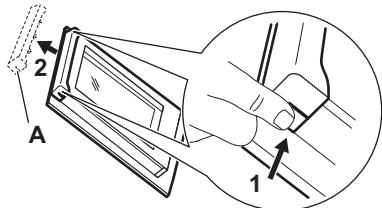
2. Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



3. Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



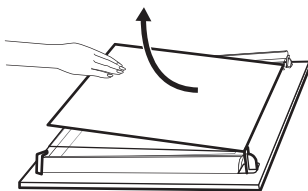
4. Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
5. Okvir vrat **A** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



6. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
7. Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.

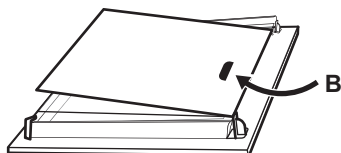
8. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Servisne podrobnosti so navedene na ploščici za tehnične navedbe, ki se nahaja na sprednjem okvirju. Vidna je, ko odprete vrata. Ne odstranjujte ploščice za tehnične navedbe.



8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice. Pazite, da steklene plošče namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče. Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

❗ Območje natisa **B** (če je prisotno) mora biti obrnjeno proti notranjosti pečice.



7.6 Zamenjava žarnice

Odklopite napravo iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

Žarnica na zadnji steni

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Zamenjajte žarnico.
4. Namestite stekleni pokrov.

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljeni. - Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.

Naprava se ne segreje.

- Vrata niso pravilno zaprta.
- Ključavnica je vklopljena.
- Vklopljen je samodejni izklop.

Žarnica ne deluje. - Žarnica je pregorela. Zamenjajte žarnico.

Žarnica je izklopljena. - Vlažno pečenje - je aktiviran.

Na zaslonu se prikaže "00:00". - Prišlo je do izpada elektrike. Nastavite uro.

Err C3 - Zaprite vrata. Za vklop in izklop naprave. Preverite, da zapora vrat ni pokvarjena.

Err F102 - Zaprite vrata. Preverite, da zapora vrat ni pokvarjena.

9. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

9.1 Informacijski list izdelka in informacije o izdelku v skladu z (EU) št. 65/2014 in (EU) št. 66/2014

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOF4P56X 949498213 EOF6P54TX 949498201 KOFDP54TX 949498199	
Indeks energijske učinkovitosti	81.2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	EOF4P56X	36.1 kg
	EOF6P54TX	33.5 kg
	KOFDP54TX	32.6 kg

Naprava je preizkušena v skladu z: EN IEC 60350-1.

9.2 Zahteve glede informacij v skladu z uredbo (EU) št. 2023/826

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0,8 W
--	-------

Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči 20 min

Naprava je preizkušena v skladu z: EN 50564.

9.3 Nasveti za varčevanje z energijo

- Med kuhanjem imejte vrata zaprta in jih ne odpirajte pogosto.
- Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.
- Uporabljajte kovinsko ali temno, neodsevno posodo.
- Preskočite predgrevanje, razen če je potrebno.
- Zmanjšajte odmore med peko več jedi.
- Kadar je mogoče, za varčevanje z energijo uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem (samo pri izbranih modelih).
- Za ohranjanje toplote hrane uporabite preostalo toploto. Zmanjšajte temperaturo naprave najmanj 3–10 min pred koncem kuhanja.
- Med kuhanjem ugasnite žarnico, razen če je potrebna.
- Vlažno pečenje (samo izbrani modeli) – ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z zahtevami razreda energetske učinkovitosti in okoljsko primerne zasnove (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo. Ko uporabite to funkcijo, luč samodejno ugasne. Pri nekaterih modelih traja 30 sek.
- Samodejni izklop – iz varnostnih razlogov se naprava po določenem času samodejno izklopi, če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene. Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja.

- 12,5 h: 30–115 °C
- 8,5 h: 120–195 °C
- 5,5 h: 200–245 °C

- 3 h: 250–maksimum °C

10. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave, ozna-

čene s simbolom, ne odlagajte  skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajevnemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.



701140170-A-112026