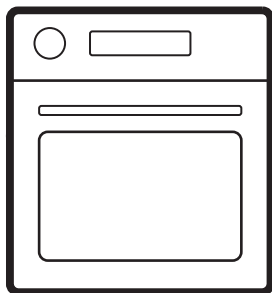




Electrolux



electrolux.com/register



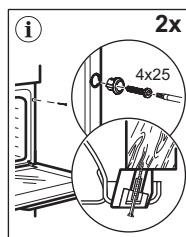
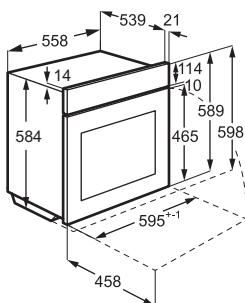
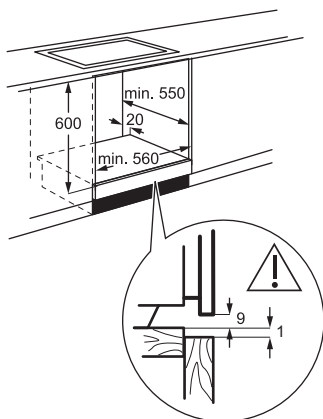
EOF4P46BX
EOF4P46K
EOF6P46BX
EOFDP46BK
KOFDP46BK
KOFFP46BK

CS	Návod k použití Trouba	4
DA	Brugsanvisning Ovn	17
NL	Gebruiksaanwijzing Oven	29
EN	User Manual Oven	43
ET	Kasutusjuhend Ahi	55
FI	Käyttöohje Uuni	68
FR	Notice d'utilisation Four	81
DE	Benutzerinformation Backofen	95
LV	Lietošanas instrukcija Cepeškrāsns	110
LT	Naudojimo instrukcija Orkaitė	123
NO	Bruksanvisning Ovn	136
RO	Manual de utilizare Cuptor	148
SK	Návod na používanie Rúra	161
ES	Manual de instrucciones Horno	174
SV	Bruksanvisning Inbyggnadsugn	188

**INSTALACE / INSTALLATION / INSTALLATIE / INSTALLATION /
PAIGALDAMINE / ASENNUS / INSTALLATION / MONTAGE /**

UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS / INSTALLASJON / INSTALAREA / INŠTALÁCIA / INSTALACIÓN / INSTALLATION

(*mm)

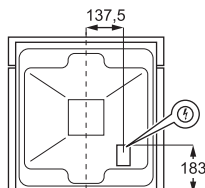
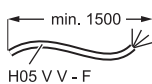


YouTube

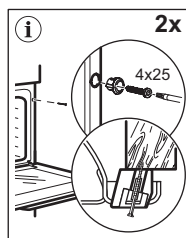
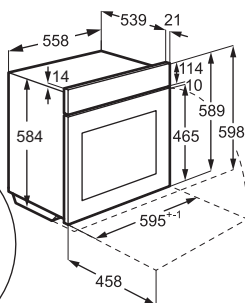
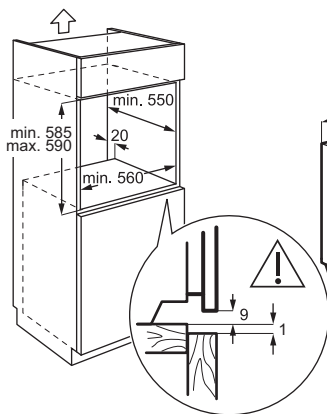
www.youtube.com/electrolux

www.youtube.com/aeg

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



(*mm)

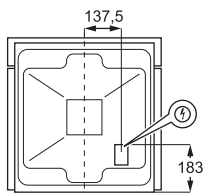
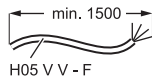


YouTube

www.youtube.com/electrolux

www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



ČESKY

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	4
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	6
3. POPIS VÝROBKU.....	8
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
6. TIPY A RADY.....	12

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	13
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	15
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	15
10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	16

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

ti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Installation

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

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

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

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

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

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

- Spotřebič nijak neupravujte.
- Zajistěte, aby větrací otvory nebyly blokovány.

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

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

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Ujistěte se, že je spotřebič studený, abyste zabránili rozbití skla. Jsou-li skleněné panely dveří poškozené, požádejte autorizované servisní středisko o výměnu.
- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní.
- Po každém použití spotřebič, jeho vnitřní prostor a příslušenství očistěte a osušte, aby nedocházelo ke kondenzaci páry, korozi a poškození povrchu.
- Pravidelně kontrolujte výrobek na známky zhoršení, které by mohly učinit výrobek nevhodným pro kontakt s potravinami, jako jsou praskliny, puchýře, odlupování, smršnění, lepivost, koroze nebo jiné viditelné změny v textuře či vzhledu. Dodržujte pokyny pro čištění a údržbu, abyste předešli zhoršení.
- K čištění spotřebiče a příslušenství použijte hadřík z mikrovlákna, teplou vodu a neutrální čisticí prostředky. Nepoužívejte abrazivní prostředky, podložky, rozpouštědla, ostré nebo kovové předměty.
- Při používání spreje do trouby dodržujte bezpečnostní pokyny na obalu.

Pyrolytické čištění

- Přečtěte si všechny pokyny pro pyrolytické čištění.
- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním přehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
 - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vytekého/usazeného tuku,
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.

- Během pyrolytického čištění držte děti v bezpečné vzdálenosti, protože spotřebič se velmi zahřívá a z předních otvorů uniká horký vzduch.
- Pyrolytické čištění uvolňuje výpary z kuchyňských zbytků a stavebních materiálů. Zajistěte dobré větrání během a po počátečním přehřátí a pyrolytickém čištění.
- Během pyrolytického čištění a po něm na dvířka trouby nevylévejte vodu, aby nedošlo k poškození skleněných panelů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytků jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro lidi, děti nebo osoby se zdravotními problémy.
- Během pyrolytického čištění a počáteční fáze přehřívání udržujte domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.

- Nepřílnavé povrchy hrnců, pánví, plechů a kuchyňského náčiní mohou být poškozeny pyrolytickým čištěním při vysokých teplotách a mohou uvolňovat malé množství škodlivých výparů.

2.5 Likvidace

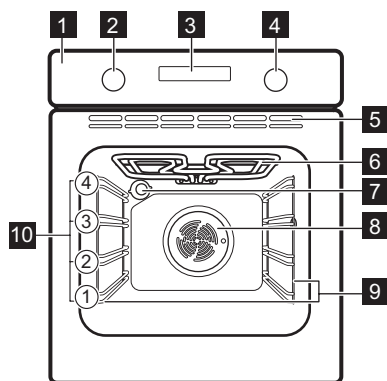
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Otočný knoflík pro funkce vaření
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Větrací otvory pro chladicí ventilátor
- 6 Topné těleso
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Vyjímatelná zasouvací mřížka
- 10 Polohy mřížky

3.2 Ovládací panel

	Stisknutím zadáte funkce časovače.
	Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Rychlé zahřátí.
	Stisknutím zapnete a vypnete osvětlení spotřebiče.
	Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Zámek
OK	Stisknutím potvrďte výběr.

Ukazatele na displeji

	Spotřebič je uzamčen.
	Podnabídka: Podporované Vaření.
	Podnabídka: Čištění.
	Podnabídka: Nastavení
	Je zapnuto Rychlé zahřátí.
	Je zapnuto Minutka.
	Je zapnuto Čas pečení.
	Je zapnuto Odložený start.



Je zapnuto Časovač.

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

Zapnutí spotřebiče:

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

2. Otočením ovladače funkcí vaření zvolte funkci.

3. Otočením ovladače upravte nastavení.

Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač funkcí vaření do polohy vypnuto **0**.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

4.1 Nastavení času

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

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

4.2 První předehřívání a čištění

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

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

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

5.1 Funkce vaření



Pravý horký vzduch: Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení



Horní/spodní ohřev: Tradiční pečení



Mražené potraviny: Hranolky, americké brambory, jarní závitky



Pizza: Příprava pizzy



Spodní ohřev: Pečení koláčů



Rozmrazování: Rozmrazování



Vlhký horkovzduch: Pečení moučných jídel



Gril: Opékání chleba, grilování



Turbo gril: Pečení masa, zatažení

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

5.2 Nastavení: funkce vaření

1. Otočením ovladačem funkcí vaření zvolte funkci vaření.
2. Nastavte teplotu otočením ovladače.

5.3 Časovač

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



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



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



Odložený start: K odložení startu nebo konce přípravy jídla. Když časovač skončí, zazní signál a vaření se zastaví.

3. Otočením ovladače nastavte čas.
4. Stiskněte tlačítko OK.

- Po uplynutí času stiskněte **OK** a v případě potřeby otočte ovladači do polohy vypnuto.

5.4 Menu

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

- Otočením ovladače funkcí vaření vyberte .

Displej zobrazuje , , .

- Otočením ovladače a zvolením ikony otevřete podnabídku. Stiskněte tlačítko **OK**.

5.5 Podporované Vaření

Podporované Vaření Podnabídka obsahuje programy určené pro specializované pokrmy. Programy se spustí s vhodným nastavením. Čas a teplotu můžete upravit během vaření.

- Otočením ovladače funkcí vaření vyberte .
- Otočením ovladače zvolte . Stiskněte **OK**.
- Otočením ovladače zvolte pokrm (P1 – P...). Stiskněte **OK**.
- Otočením ovladače upravte hmotnost. Funkce je k dispozici pro vybrané pokrmy. Stiskněte **OK**.
- Vložíme potraviny do spotřebiče. Stiskněte **OK**.
- Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

Podnabídka: Podporované Vaření

Legenda



Je k dispozici úprava hmotnosti.



Před započetím pečení spotřebič předejte.



Poloha roštu. Viz Popis výrobku.

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

P1	Hovězí filet, nepropečený 1)	0,5–1,5kg; tloušťka 5–6 cm kusů
P2	Hovězí filet, středně propečený 1)	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P3	Hovězí filet, propečený 1)	
	Telecí pečeně (např. plecko), 0,8–1,5 kg; tloušťka 4 cm	
P4	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.	
P5	Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka , 1,5–2 kg  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.	
P6	Vepřová panenka , 1–1,5 kg; tloušťka 5–6 cm  2; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.	
P7	Vepřová žebírka , 2–3 kg; použijte syrová, tenká 2–3 cm  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu.	
P8	Celé kuře , 1–1,5kg; čerstvé  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	
P9	Kuřecí prsa , 180–200 g na kus  2; plech na pečení	
P10	Sekaná , 1 kg  2; plech na pečení	
P11	Celá ryba, grilovaná , 0,5–1 kg na rybu  2; plech na pečení Rybu naplňte máslem, kořením a bylinkami.	
P12	Rybí filé  2; pekáč na tvarovaném roštu	
P13	Tvarohový koláč  1;  26 cm forma na pečení na tvarovaném roštu	
P14	Jablečný dort  1; forma na koláč na tvarovaném roštu	
P15	Muffiny  3; plech na pečení muffinů na plechu na pečení	

	Mazanec
P16	☐ 2; pekáč na mazanec na tvorovaném roštu
	Pečené brambory, 1 kg
P17	☐ 2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
	Krokety, zmrazené, 0,5 kg
P18	☐ 3; plech na pečení
	Hranolky, zmrazené, 0,75 kg
P19	☐ 3; plech na pečení
	Masové / zeleninové lasagne se suchými těstovinovými plátky, 1–1,5 kg
P20	☐ 1; pekáč na dušené jídlo na tvorovaném roštu
	Zapečené brambory (syrové brambory) 1–1,5 kg
P21	☐ 1; pekáč na tvorovaném roštu
	Čerstvá pizza, tenká
P22	☐ 1; plech na pečení vyložený pečicím papírem
	Čerstvá pizza, silná
P23	☐ 1; plech na pečení vyložený pečicím papírem
	Slaný koláč
P24	☐ 1; forma na pečení na tvorovaném roštu
	Bageta / ciabatta / bílý chléb, 0,8 kg
P25	☐ 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.

¹⁾ Nízkoteplotní pečení.

5.6 Nastavení

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

Podnabídka: Nastavení

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

5.7 Zámek

Tato funkce zabráňuje náhodně změně funkce spotřebiče.

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

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

 - stisknutím a podržením tlačítka funkci zapnete a vypnete.

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

5.8 Příslušenství

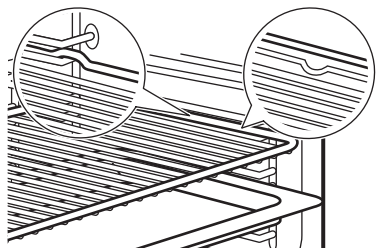


Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně.

Ohledně dalších informací se obraťte na prodejce.

Vložte příslušenství (drátěnou polici / tác) mezi vodicí lišty držáku police. Ujistěte se, že se police dotýká zadní stěny vnitřního prostoru trouby a že nožičky směřují dolů. Malé prohloubení v horní části zvyšuje bezpečnost a

chrání před převrácením. Okraj kolem police zabraňuje sklouznutí nádobí z police.



Pokud má váš plech zkosení, umístěte ho směrem k zadní části vnitřku trouby.
Pokud je na příslušenství nápis, ujistěte se, že je otočeno směrem k vám.
Pokud má váš plech zkosení, umístěte ho směrem k zadní části vnitřku trouby.

6. TIPY A RADY

6.1 Doporučení k pečení

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

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Symbole použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Funkce vaření
°C	Teplota
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)
	Doplňkové informace

6.2 Vlhký horkovzduch

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

	°C				
Sladké pečivo, 12 kusů	180	2	35–40	1)	
Pečivo, 9 kusů	180	2	35–40	1)	
Mražená pizza, 0,35 kg	220	2	35–40	2)	
Piškotová roláda	170	2	30–40	1)	
Sušenka brownie	180	2	30–40	1)	
Suflé, 6 kusů	200	3	30–40	3)	

	°C			
Dort. korp., pišk. těsto	170	2	20–30	4)
Piškotový dort	170	2	35–45	5)
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	180	3	35–45	1)
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	35–45	1)
Rybí filé, 0,3 kg	180	3	35–45	6)
Pošírované maso, 0,25 kg	200	3	40–50	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25–35	1)
Sušenky, 16 kusů	180	2	20–30	1)
Makronky, 20 kusů	180	2	40–45	1)
Muffin, 12 kusů	170	2	30–40	1)
Slané pečivo, 16 kusů	170	2	35–45	1)
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	150	2	40–50	1)
Ovocné dortíky, 8 kusů	170	2	20–30	1)
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	180	3	35–40	1)
Vegetariánská omeleta	200	3	30–45	6)
Středomořská zelenina, 0,7 kg	180	4	35–40	1)

- 1) Použijte plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku.
- 2) Použijte rošt.
- 3) Použijte keramické zapékací mističky a umístěte je na rošt.
- 4) Použijte dortovou formu a umístěte na rošt.
- 5) Použijte zapékací mísu a umístěte na rošt.
- 6) Použijte pánve na pizzu a umístěte na rošt.

6.3 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

		°C		
Malé koláče, 16 kousků na plech				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 a 3	150	20 - 30	1)
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Piškovitý koláč, v dortové formě Ø 26 cm				
	2	160	30 - 40	3)2)
	2	160	30 - 40	3)

		°C		
	1 a 3	160	25 - 40	3)2)
Sušenky z křeh. těsta				
	3	150	20 - 30	1)
	2	150	20 - 30	1)
	1 a 3	150	15 - 25	1)
Topinky				
	3	max.	5 - 7	3)4)

1) Použijte Plech na pečení.
2) Nechte spotřebič 10 minut předeřhřát. Nepoužívejte funkci: Rychlé zahřátí.
3) Použijte Tvarovaný rošt.
4) Předeřhřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavenou teplotu. Nepoužívejte funkci: Rychlé zahřátí.

7. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

7.1 Poznámky k čištění

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

7.2 Vyjmutí drážek na rošty

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

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

7.3 Pyrolytické čištění

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

Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Může to poškodit troubu nebo skříň.

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství, které není odolné proti pyrolytickému čištění.
3. Vnitřek trouby a vnitřní sklo dvírek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Otočením ovladače funkcí vaření vyberte  a zadejte Nabídka.
5. Otočením ovladače vyberte  a stiskněte tlačítko OK.

Čisticí program	Délka
C1 - Lehké čištění	2 h

6. Stiskněte tlačítko OK pro zahájení čištění.

Když se spustí čištění, dvířka spotřebiče se zablokují a osvětlení je vypnuté. Pokud jste dvířka trouby zcela nezavřeli, nespouštějte tuto funkci. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazen .

- Po čištění otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.
- Počkejte, až spotřebič vychladne a dvířka se odemknou. Vnitřek trouby očistěte vodou a měkkým hadříkem.

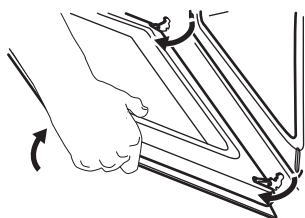
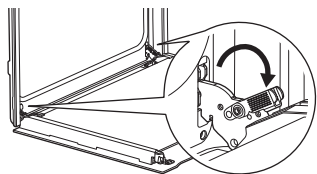
7.4 Připomínka čištění

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

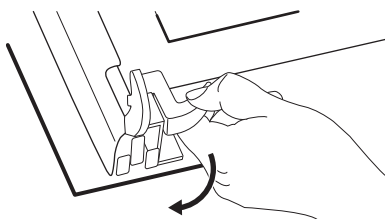
7.5 Odstranění a instalace dvířek

Dvířka trouby se skládají ze čtyř skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze při čištění vyjmout. Před vyjmutím skleněných panelů si přečtěte celý návod „Vyjmutí a instalace dvířek“.

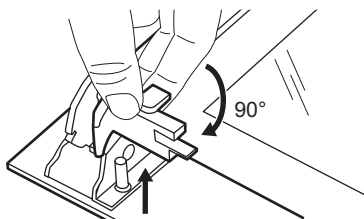
- Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.
- Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.
- Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



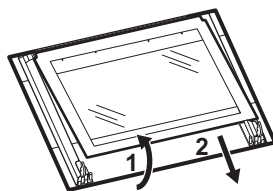
- Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku, uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.



- Otočte spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



- Skleněný panel nejprve opatrně nadzdvihněte a poté jeden po druhém vyjměte. Začněte horním panelem.

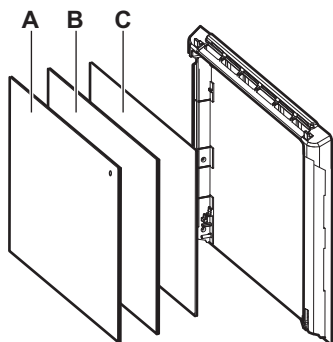


- Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.
- Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

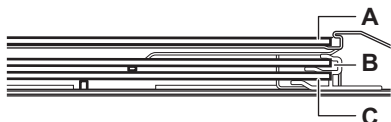
Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

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

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.



Ujistěte se, že prostřední skleněný panel je nainstalován správně na místo.



7.6 Výměna žárovky

Odpojte spotřebič od sítě a počkejte, až vychladne.

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

Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Proveďte výměnu žárovky.
4. Nasaďte skleněný kryt.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

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

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

Spotřebič se neohřívá.

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

Osvětlení nefunguje. – Žárovka je spálená. Vyměňte žárovku.

Osvětlení je vypnuté. – Vlhký horkovzduch – je aktivováno.

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

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

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

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	Electrolux
------------------	------------

Označení modelu	EOF4P46BX 944068309 EOF4P46K 944068431 EOF6P46BX 944068324 EOFDP46BK 944068373 KOFDP46BK 944068370 KOFFP46BK 944068436
-----------------	---

Index energetické účinnosti	81.7
-----------------------------	------

Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.94 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.67 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Objem	65 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOF4P46BX	34.6 kg
	EOF4P46K	34.4 kg
	EOF6P46BX	33.8 kg
	EOFD46BK	33.6 kg
	KOFDP46BK	33.3 kg
	KOFFP46BK	33.9 kg

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

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

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

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

9.3 Tipy pro úsporu energie

- Během vaření udržujte dvířka zavřená a vyhněte se jejich častému otevírání

- Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.
- Používejte kovové nebo tmavé, nereflexní nádoby).
- Pokud to není nutné, předehevání přeskočte.
- Minimalizujte přestávky mezi pečením více pokrmů.
- Je-li to možné, pro úsporu energie použijte funkci pečení s ventilátorem (pouze vybrané modely).
- Použijte zbytkové teplo, abyste udrželi jídlo teplé. Před koncem vaření snižte teplotu spotřebiče na minimum 3 - 10 min.
- V případě potřeby vypněte při pečení osvětlení. .
- Vlhký horkovzduch (pouze vybrané modely) Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúspěšněji. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. U některých modelů to trvá 30 sek.
- Automatické vypnutí – Pokud je zapnutá funkce vaření a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne. Chcete-li funkci vaření používat déle, nastavte dobu přípravy. Automatické vypnutí se nevztahuje na Odložený start funkce nebo když je lampa zapnutá.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 – maximální °C

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

DANSK

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....	17
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	18
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	21
4. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	22
5. DAGLIG BRUG.....	22
6. TIPS OG RÅD.....	25

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	26
8. FEJLFINDING.....	28
9. ENERGIFORBRUG.....	28
10. MILJØHENSYN.....	29

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs den medfølgende brugsanvisning grundigt, før produktet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der skyldes forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med om-

fattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Hold børn og kæledyr væk, mens produktet er i brug, og mens det køler af.
- Aktiver børnesikringen, hvis produktet er udstyret med børnesikring.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i ferie-huse og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra el-nettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet,

inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.

- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.

- Vær forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installer produktet et sikkert og egnet sted, der opfylder installationskravene.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før produktet monteres, skal det sikres, at det står i vater, og at lågen kan åbnes uden begrænsninger.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.
- Kontroller, at parametrene på mærkepladen er compatible med de elektriske klassificeringer for strømforsyningen.
- Apparatet skal tilsluttes strøm med jordforbindelse. Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Undgå at beskadige strømskikket og -kablet. Hvis udskiftning er nødvendig, skal den udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Beskyttelse mod elektrisk stød på strømførende og isolerede dele skal være sikkert fastgjort og må ikke kunne fjernes uden brug af værktøj.
- Sæt først strømskikket i stikkontakten, når installationen er afsluttet. Sørg for, at der er adgang til strømskikket efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal være forsynet med en isoleringsanordning, afbryder produktet fra lysnettet ved alle

poler med en kontaktåbning med en bredde på mindst 3 mm.

- Luk produktets dør helt, før du slutter det til lysnettet.
- Dette produkt er forsynet med et stik og en strømledning.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maks. 1,380	3x0.75
maks. 2,300	3x1
maks. 3,680	3x1.5

Jordledningen (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end den brune fase og de blå neutrale kabler.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Fortag ikke ændringer på dette produkt.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokeret.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner produktet, mens det er startet, da der kan slippe varm luft og brændbare blandinger fra alkoholholdige ingredienser ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hold gnister og åben ild væk fra produktet, når lågen er åben.
- Brug kun godkendte glas og krukker til henkogning.
- Placer ikke brandfarlige produkter i nærheden af produktet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:

- Placer ikke ildfaste fade eller genstande direkte på bunden af ovnrummet.
- Placer ikke alufolie direkte på bunden af ovnrummet.
- Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
- Lad ikke fugtige retter og fødevarer stå i produktet efter tilberedning.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarvning af emalje eller rustfrit stål påvirker ikke produktets ydeevne.
- Brug en dyb form til fugtige kager, da frugtsaft kan give permanente pletter.
- Tilbered altid med apparatets låge lukket.
- Hvis produktet er installeret bag en skabslåge, må skabslågen ikke lukkes under brug, eller før produktet er helt afkølet, for at undgå skader fra varme og fugt.
- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovnlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun pærer med de samme specifikationer.
- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret produktet. Brug kun originale reservedele.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for produktet, og tag stikket ud, før vedligeholdelse udføres.
- Sørg for, at produktet er koldt, for at undgå at glasset revner. Hvis lågens glaspaneler bliver beskadiget, skal du kontakte det autoriserede servicecenter for at få det skiftet.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Lågen er tung.
- Rengør og tør produktet, ovnrummet og tilbehøret efter hver brug for at forhindre kondens fra damp, korrosion og forringelse af overfladen.

- Kontroller produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.
- Brug en mikrofiberklud, varmt vand og neutrale rengøringsmidler til rengøring af produktet og tilbehøret. Brug ikke slibende produkter, svampe, opløsningsmidler, genstande med skarpe kanter eller metalgenstande.
- Følg sikkerhedsanvisningerne på emballagen, når du bruger ovnspray.

Pyrolyserengøring

- Læs alle instruktionerne vedrørende pyrolyserengøring
- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:
 - Alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (herunder hylder, ovnribber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Hold børn væk fra produktet under pyrolyserengøring, da produktet bliver meget varmt, og der kommer varm luft fra ventilerne.
- Pyrolyserengøring frigiver dampe fra madrester og ovnens materialer. Sørg for god udluftning under og efter den første opvarmning og pyrolyserengøring.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Dampe fra pyrolyseovne/madrester er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra produktet under og efter pyrolyserengøringen og den første opvarmning. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Nonstick-overflader på gryder, pander, bageforme og redskaber kan blive beskadiget ved pyrolyserengøring ved høje temperaturer og kan frigive en lille mængde skadelige dampe.

2.5 Bortskaffelse

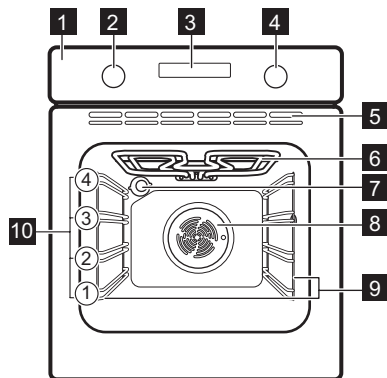
⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag produktets stik ud af stikkontakten, og klip strømkablet af og bortskaf det.

3. PRODUKT BESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til tilberedningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Luftkanal til køleblæseren
- 6 Varmelegeme
- 7 Ovnlys
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, aftagelig
- 10 Ovnribber

3.2 Betjeningspanel



Tryk for at indstille timerfunktioner.



Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Hurtig opvarmning.



Tryk på for at tænde og slukke for lyset.



Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Lås



Tryk for at bekræfte dit valg.

Display kontrollamper



Produktet er låst.



Undermenu: Hjælp til tilberedning.



Undermenu: Rengøring.



Undermenu: Indstillinger



Hurtig opvarmning er aktiveret.



Minutur er aktiveret.



Tilberedningstid er aktiveret.



Tidsudskudt start er aktiveret.



Uptimer er aktiveret.

Statuslinje – angiver visuelt, når produktet når den indstillede temperatur, eller når tilberedningstiden er slut.

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne springer ud (kun udvalgte modeller).
2. Drej på knappen for ovnfunktioner for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

Sluk for produktet: Drej knappen for ovnfunktioner til slukket position 0.

4. FØR FØRSTE ANVENDELSE

4.1 Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (afhængigt af modellen).

1. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
2. Tryk på OK.

4.2 Første forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt for at fjerne eventuel lugt. Udluft lokalet.

1. Fjern alt tilbehør og ovnribberne.
2. Indstil de enkelte funktioner til den højeste temperatur, og lad produktet være startet i de angivne tidsrum: 1 t, 15 min, 15 min. Der henvises til Daglig brug.
3. Sluk for produktet, og lad det køle af.
4. Rengør det med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Sæt tilbehøret og ovnribberne tilbage i ovnen.

5. DAGLIG BRUG

5.1 Tilberedningsfunktioner

	Varmluft: Jævn bagning, mørhed, tørring
	Over-/undervarme: Traditionel bagning
	Frosne madvarer: Pommes frites, kartoffelbåde, forårsruller
	Pizza: Pizzabagning
	Undervarme: Bagning af kager
	Optøning: Optøning
	Fugtig varmluft: Bagning
	Grill: Ristning, grillstegning
	Turbogrill: Stegning af kød, bruning

Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur på under 80°C ved brug af visse ovnfunktioner.

5.2 Indstilling af tilberedningsfunktioner

1. Drej på knappen for ovnfunktioner for at vælge ovnfunktionen.
2. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

5.3 Timer

1. Drej på knapperne for at vælge tilberedningsfunktionen og eventuelt indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil den ønskede timerfunktion vises på displayet:

Minutur: Indstil en nedtælling. Når timeren har talt ned, lyder signalet.

Tilberedningstid: Indstil en nedtælling. Når timeren stopper, lyder signalet, og tilberedningen stopper.

Tidsudskudt start: Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning. Når timeren udløber, lyder signalet, og tilberedningen stopper.

3. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på OK.
5. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og eventuelt dreje knapperne til slukket position.

5.4 Menu

Åbn menuen for at få adgang til retter og indstillinger med Hjælp til tilberedning.

1. Drej knappen for tilberedningsfunktioner til .

, , vises på displayet.

2. Drej betjeningsknappen, og vælg ikonet for at åbne undermenuen. Tryk på OK.

5.5 Hjælp til tilberedning

Hjælp til tilberedning Undermenuen indeholder programmer, der er beregnet til bestemte retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid og temperatur under tilberedningen.

1. Drej knappen for ovnfunktioner til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge . Tryk på OK.
3. Drej betjeningsknappen for at vælge en ret (P1 - P...). Tryk på OK.
4. Drej betjeningsknappen for at justere vægten. Der er mulighed for tilvalgsfunktioner til udvalgte retter. Tryk på OK.
5. Anbring maden i produktet Tryk på OK.
6. Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

Undermenu: Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Vægtjustering tilgængelig.
	Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.
	Ovnribbe. Der henvises til Produktbeskrivelse.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten, som du kan tjekke i tabellen.

P1	Oksefilet, rød ¹⁾	0,5 - 1,5 kg, 5 - 6 cm tykke stykker
P2	Oksefilet, rosa i midten ¹⁾	  2, stegeret på ovnristen
P3	Oksefilet, gennemstegt ¹⁾	Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P4	Kalvesteg (f.eks. bov), 0,8 - 1,5 kg, 4 cm tyk	  2, stegeret på ovnristen Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.

Flæskesteg eller nakkesteg, 1,5 - 2 kg	
P5	  2, stegeret på ovnristen Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
Svinekam, 1 - 1,5 kg, 5 - 6 cm tyk	
P6	  2, bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
Spareribs af svin, 2 - 3 kg, anvend rå, 2 - 3 cm tynde	
P7	 2, stegeret på ovnristen Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet.
Hel kylling, 1 - 1,5 kg, fersk	
P8	  2, stegeret på ovnristen Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
Kyllingebryst, 180 - 200 g pr. stykke	
P9	 2, bageplade
Farsbrød, 1 kg	
P10	  2, bageplade
Hel fisk, grillet, 0,5 - 1 kg pr. fisk	
P11	  2, bageplade Fyld fisken med smør, krydderier og urter.
Fiskefilet	
P12	 2, sammenkogt ret på ovnristen
Cheesecake	
P13	 1, Ø 26 cm springform på ovnristen
Æbletærte	
P14	 1, tærteform på ovnristen
Muffins	
P15	 3, muffinplade på bageplade
Kage i sandkageform	
P16	 2, brødform på ovnristen
Bagte kartofler, 1 kg	
P17	 2, bageplade Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen.
Kartoffelkroetter, frosne, 0,5 kg	
P18	 3, bageplade
Pommes frites, frosne, 0,75 kg	
P19	 3, bageplade

P20	Kød-/grøntsagslasagne med tørre pastapla- der, 1 - 1,5 kg ☐ 1, sammenkogt ret på ovnrysten
P21	Kartoffelgratin (rå kartofler), 1 - 1,5 kg ☐ 1, sammenkogt ret på ovnrysten
P22	Pizza, fersk, tynd ☐ 1, bageplade med bagepapir
P23	Pizza, fersk, tyk ☐ 1, bageplade med bagepapir
P24	Quiche ☐ 1, bageform på ovnrysten
P25	Flutes/ciabatta/hvidt brød, 0,8 kg ☐ 3, bageplade med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.

¹⁾ Tilberedning ved lav temperatur.

5.6 Indstillinger

1. Drej knappen for ovnfunktioner til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge .
Tryk på **OK**.
3. Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på **OK**.
4. Drej kontrolknappen for at justere værdien. Tryk på **OK**.
5. Drej knappen for ovnfunktioner til slukket position for at lukke Menu.

Undermenu: Indstillinger

	Indstilling	Værdi
01	Aktuel tid	Skift
02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Tastetoner	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
04	Signal volume	1 - 4
05	Uptimer	Tænd / sluk
06	Light	Tænd / sluk
07	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
08	Påmindelse om rengøring	Tænd / sluk
09	Demo mode	Aktiveringskode: 2468

	Indstilling	Værdi
10	Softwareversion	Kontroller
11	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

5.7 Lås

Denne funktion forhindrer utilsigtet ændring af produktets funktion.

Når den aktiveres, mens produktet er i brug, låser den betjeningspanelet og sikrer, at de aktuelle tilberedningsindstillinger fortsætter uafbrudt.

Når den aktiveres, mens produktet er slukket, holder den betjeningspanelet låst og forhindrer, at produktet tændes utilsigtet.

 - tryk på det, og hold det inde, for at tænde og slukke for funktionen.

Der lyder et signal.  - blinker 3 gange, når låsen aktiveres. Ovnlågen er låst.

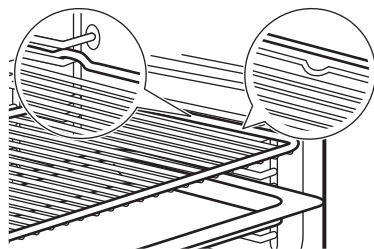
5.8 Tilbehør



Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere

oplysninger.

Indsæt tilbehøret (trådhylden/bagepladen) mellem styreskinnerne på hyldeholderen. Sørg for, at hylden berører ovnens bagvæg, og at fødderne vender nedad. En lille fordybning foroven øger sikkerheden og forhindrer, at hylden vipper. Kanten omkring hylden forhindrer, at kogegrejet glider ned af hylden.



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

6. TIPS OG RÅD

6.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser. Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevarer
	Tilberedningsfunktion
°C	Temperatur
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)
	Yderligere oplysninger

6.2 Fugtig varmluft

Følg forslagen i nedenstående tabel for at opnå de bedste resultater.

	°C			
Søde boller, 12 stk.	180	2	35 - 40	1)
Rundstykker, 9 stk.	180	2	35 - 40	1)
Pizza, frossen, 0,35 kg	220	2	35 - 40	2)
Roulade	170	2	30 - 40	1)
Brownie	180	2	30 - 40	1)
Soufflè, 6 stk.	200	3	30 - 40	3)
Sukkerbund til tærte	170	2	20 - 30	4)
Victoriakager	170	2	35 - 45	5)
Pocheret fisk, 0,3 kg	180	3	35 - 45	1)
Fisk, hel, 0,2 kg	180	3	35 - 45	1)
Fiskefilet, 0,3 kg	180	3	35 - 45	6)
Pocheret kød, 0,25 kg	200	3	40 - 50	1)
Shashlik (fårekødkebab), 0,5 kg	200	3	25 - 35	1)

	°C			
Småkager, 16 stk.	180	2	20 - 30	1)
Makroner, 20 stk.	180	2	40 - 45	1)
Muffins, 12 stk.	170	2	30 - 40	1)
Madtærte, 16 stk.	170	2	35 - 45	1)
Småkager af mørdej, 20 stk.	150	2	40 - 50	1)
Små tærter, 8 stk.	170	2	20 - 30	1)
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	180	3	35 - 40	1)
Vegetarisk omelet	200	3	30 - 45	6)
Middelhavsgrøntsager, 0,7 kg	180	4	35 - 40	1)

- 1) Brug en bageplade eller en drypbakke.
- 2) Brug grillristen.
- 3) Brug seks keramiske ramekinner, som stilles på ovnrysten.
- 4) Brug en tærteform, som stilles på grillristen.
- 5) Brug en bradepande, som stilles på ovnrysten.
- 6) Brug en pizzaplane, som stilles på grillristen.

6.3 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

		°C		
Små kager i form, 16 stk./plade				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 og 3	150	20 - 30	1)
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Formkage, kageform Ø26 cm				
	2	160	30 - 40	3)2)

		°C		
	2	160	30 - 40	3)
	1 og 3	160	25 - 40	3)2)
Småkager af mørdej				
	3	150	20 - 30	1)
	2	150	20 - 30	1)
	1 og 3	150	15 - 25	1)

		°C		
Toast				
	3	maks.	5 - 7	3)4)

- 1) Brug Bageplade.
- 2) Forvarm produktet i 10 minutter. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.
- 3) Brug Grillrist.
- 4) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

7.1 Bemærkninger om rengøring

- Brug en rengøringsopløsning til metaloverflader.
- Brug et specialmiddel til rengøring af ovne til at fjerne fastsiddende snavs.
- Brug det flydende afkalkningsmiddel, som producenten anbefaler, til at fjerne kalkaflejringer.
- Fugt kan kondensere i produktet eller på lågens glaspaneler. For at mindske kondens kan du lade produktet køre i 10 minutter før tilberedningen startes. Lad ikke mad stå i produktet i længere tid end 20 minutter.
- Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

7.2 Fjernelse af ovnribber

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.
3. Træk bagsiden af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.
4. Sæt ovnribber tilbage til den oprindelige position. Gentag trinnene i omvendt rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

7.3 Pyrolyserengøring

Dette program brænder resterende snavs af i ovnen. Brug den, når dit apparat har brug for en grundig rengøring.

Hvis der er andre produkter installeret i det samme skab, bør de ikke bruges samtidigt med denne funktion. Det kan forårsage skade på ovnen eller skabet.

1. Kontrollér, at ovnen er kold.
2. Tag alt tilbehør, der ikke tåler pyrolyse, ud af ovnen.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Drej knappen for tilberedningsfunktioner til  for at åbne Menu.
5. Drej betjeningsknappen for at vælge , og tryk på OK

Rengøringsprogram	Varighed
C1 - Let rengøring	2 h

6. Tryk på OK for at starte rengøringen. Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Start ikke funktionen, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt. Indtil ovnlågen låses op, viser displayet .
7. Drej knappen for ovnfunktioner til slukket position, når rengøringen er færdig.
8. Vent, til produktet er koldt, og ovnlågen låses op. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud og vand.

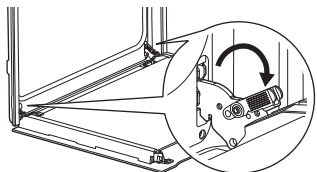
7.4 Påmindelse om rengøring

Når  blinker på displayet efter madlavningen, minder produktet dig om at rengøre det med pyrolyse. Du kan slå påmindelsen fra i undermenuen: Indstillinger. Se venligst Daglig brug, Indstillinger.

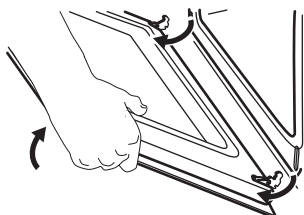
7.5 Aftagning og montering af låge

Ovnlågen har fire glaspaneler. Du kan fjerne ovnlågen og de indre glaspaneler i forbindelse med rengøring. Læs alle instruktionerne i "Afmontning og montering af lågen", før du fjerner glaspanelerne.

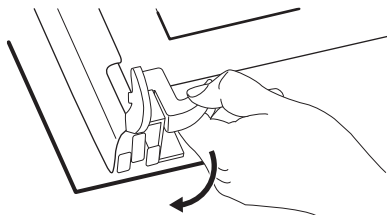
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



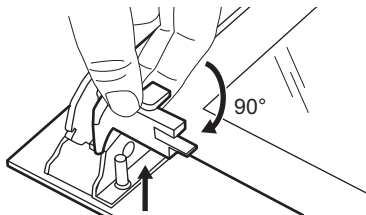
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



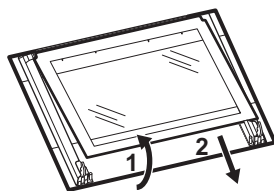
4. Læg lågen på et fast underlag, med et blødt stykke stof under, og åbn låsesystemet for at fjerne ovnglassene.



5. Drej holderne 90°, og tag dem ud.



6. Løft først glaspanelerne forsigtigt, og fjern dem, et ad gangen. Start med det øverste panel.



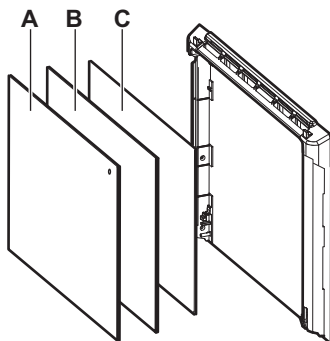
7. Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.

8. Montér ovnglasset og ovnlågen efter rengøring.

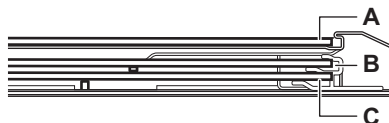
Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

Sørg for at sætte glaspanelerne (A, B og C) på plads igen i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Hvert ovnglas ser forskelligt ud for at gøre afmonteringen og monteringen nemmere.

Når den er korrekt installeret, klikker lågeli-sten.



Sørg for at montere det midterste glaspanel korrekt i holderne.



7.6 Udskiftning af belysning

Tag produktets stik ud af stikkontakten, og vent indtil produktet er køldt.

Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.

Baglampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.

3. Udskift pæren.
4. Montér glasdækslet.

8. FEJLFINDING

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Serviceoplysninger er angivet på mærkepladen, som er placeret foran på rammen. Det er synligt, når du åbner lågen. Mærkepladen må ikke fjernes.

Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte produktet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.

Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. - Produktet er ikke sluttet til strømforsyningen, eller det er tilsluttet forkert.

Produktet bliver ikke varmt.

- Lågen er ikke lukket korrekt.
- Lås er aktiveret.
- Automatisk slukning er aktiveret.

Pæren lyser ikke. - Pæren er sprunget. Skift pæren.

Lyset er slukket. - Fugtig varmluft - er aktiveret.

Displayet viser "00:00". - Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.

Err C3 - Luk lågen. Sluk og tænd for ovnen. Kontroller, om lågelåsen er defekt.

Err F102 - Luk lågen. Kontroller, om lågelåsen er defekt.

9. ENERGIFORBRUG

9.1 Produktblad og produktinformation i henhold til forordning (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	
Identifikation af model	EOF4P46BX 944068309 EOF4P46K 944068431 EOF6P46BX 944068324 EOFDP46BK 944068373 KOFDP46BK 944068370 KOFFP46BK 944068436
Energieffektivitetsindeks	81.7
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.94 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.67 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	65 l
Type ovn	Indbygningsovn

Vægt	EOF4P46BX	34.6 kg
	EOF4P46K	34.4 kg
	EOF6P46BX	33.8 kg
	EOFDP46BK	33.6 kg
	KOFDP46BK	33.3 kg
	KOFFP46BK	33.9 kg

Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationskrav i henhold til forordning (EU) nr. 2023/826

Strømforgbrug i standby	0,8 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	20 min

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564.

9.3 Tips til energibesparelse

- Hold lågen lukket under tilberedningen, og undgå at åbne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

- Brug køkkengrej i metal eller et mørkt, ikke-reflekterende materiale .
- Spring forvarmningen over, medmindre den er nødvendig.
- Ved bagning af flere retter bør intervallet mellem bagnetingerne være så kort som muligt.
- Brug om muligt ovnfunktioner med varmluft for at spare energi (kun udvalgte modeller).
- Brug restvarme til at holde maden varm. Sænk produktets temperatur til mindst 3 - 10 min, før tilberedningen afsluttes.
- Sluk lampen under tilberedningen, medmindre det er nødvendigt, at den er tændt.
- Fugtig varmluft (kun udvalgte modeller) - Denne funktion blev brugt til at opfylde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1. Ovnslåen skal være

lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlyset automatisk. I nogle modeller tager det 30 sek.

- Automatisk slukning - Af sikkerhedsmæssige årsager slukker produktet automatisk efter et vist stykke tid, hvis ovnfunktionen er aktiveret, og ingen indstillinger ændres. Indstil tilberedningstiden, hvis en tilberedningsfunktion skal køre i længere tid. Automatisk slukning kan ikke anvendes, når funktionen Tidsudskudt start er aktiveret, eller når lyset er tændt.
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 - maks. °C

10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf

ikke apparater, der er markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

NEDERLANDS

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	29
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	31
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	34
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	35
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	35

6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	38
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	39
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	41
9. ENERGIEVERBRUIK.....	41
10. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	42

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat u het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk for verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste in-

stallatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altid op een veilige og toegankelige plek for toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en

huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.

- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de gemiddelde huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon het netsnoer vervan-

gen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.

- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installation

WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.

- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Voor het apparaat te monteren moet u ervoor zorgen dat het waterpas staat en dat de deur zonder enige beperking kan openen.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektricien worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de stroomtoevoer.
- Het apparaat moet geaard zijn. Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u het op het lichtnet aansluit.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:

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

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm ²)
maximaal 1,380	3x0.75
maximaal 2,300	3x1
maximaal 3,680	3x1.5

De aardedraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat opent tijdens het gebruik, omdat er hete lucht en ontvlambare mengsels van alcoholingrediënten kunnen vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Houd vonken en open vuur uit de buurt van het apparaat wanneer de deur open is.
- Gebruik alleen goedgekeurd glas en goedgekeurde potten voor innemen.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:

- Plaats geen ovenschalen of voorwerpen direct op de bodem van de ovenruimte.
- Plaats geen aluminiumfolie direct op de bodem van de ovenruimte.
- plaats geen water direct in het hete apparaat.
- Laat geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat staan na het koken.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige cakes, omdat vruchtensappen blijvende vlekken kunnen veroorzaken.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel is geïnstalleerd, sluit het paneel dan niet tijdens het gebruik. Sluit het paneel pas wanneer het apparaat volledig is afgekoeld om schade door hitte en vocht te voorkomen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampen met dezelfde specificaties.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is om glasbreuk te voorkomen. Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn,

neem dan voor vervanging contact op met het erkende servicecentrum.

- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijderd, omdat de deur zwaar is.
- Reinig en droog het apparaat, de binnenruimte en de accessoires na elk gebruik om condensatie door stoom, corrosie en aantasting van het oppervlak te voorkomen.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.
- Gebruik een microvezeldoek, warm water en een neutraal vaatwasmiddel om het apparaat en de accessoires te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen, scherpe of metalen voorwerpen.
- Volg de veiligheidsinstructies op de verpakking wanneer u een ovenspray gebruikt.

Pyrolytische reiniging.

- Lees alle instructies voor pyrolytische reiniging
- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
 - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
 - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- Houd kinderen uit de buurt tijdens de pyrolytische reiniging, want het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Bij pyrolytische reiniging komen dampen vrij van kookresten en constructiematerialen. Zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming en pyrolytische reiniging.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag je geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit pyrolytische ovens/kookresten zijn niet schadelijk voor

mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.

- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarmingsfase. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Oppervlakken met antiaanbaklaag op potten, pannen, schalen en keukengerei kunnen beschadigd raken door pyrolytische reiniging bij hoge

temperaturen en er kunnen licht schadelijke dampen vrijkomen.

2.5 Verwijdering

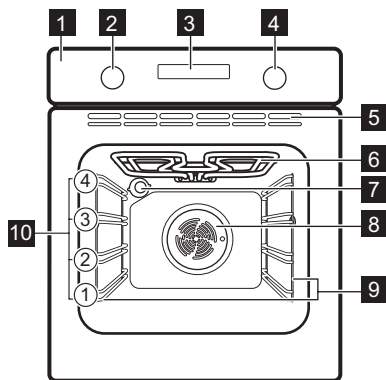
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met je plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Koppel het apparaat los van de voeding, knip vervolgens het elektrische snoer af en gooi het weg.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor de kookfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Luchtopeningen voor de koelventilator
- 6 Verwarmingselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Rekondersteuning, uitneembaar
- 10 Inzetniveaus

3.2 Bedieningspaneel



Druk op de knop om timerfuncties in te stellen.



Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Snel opwarmen.



Druk op de knop om het lampje van het apparaat in en uit te schakelen.



Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Blokkering.



Druk op om de selectie te bevestigen.

Indicatielampjes op de display



Het apparaat is vergrendeld.



Submenu: Kookassistentie.



Submenu: Reinigen.



Submenu: Instellingen



Snel opwarmen is ingeschakeld.



Kookwekker is ingeschakeld.



Kooktijd is ingeschakeld.



Tijd uitgestelde start is ingeschakeld.



Uptimer is ingeschakeld.

Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de bereidingstijd ten einde is.

Het apparaat inschakelen:

1. Druk op de knoppen. De knoppen komen naar buiten (alleen bij geselecteerde modellen).

2. Draai aan de knop voor de kookfuncties om een functie te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen.

Om het apparaat uit te schakelen: draai de knop voor de kookfuncties in de uit-stand 0.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

4.1 Tijd instellen

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom tot dat het display het volgende weergeeft: "00:00" of "12:00" (afhankelijk van het model).

1. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
2. Druk op **OK**.

4.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Verwarm het lege apparaat voor om eventuele geurtjes te verwijderen. Ventileer de kamer.

1. Verwijder alle accessoires en de inschuifrails.
2. Stel elke functie in op de maximumtemperatuur en laat het apparaat draaien gedurende de opgegeven tijd: 1 u, 15 min, 15 min. Zie Dagelijks gebruik.
3. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
4. Maak schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Vervang alle accessoires en de inschuifrails.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

5.1 Kookfuncties

	Hetelucht: Zelfs bakken, malsheid, drogen
	Boven + onderwarmte: Traditioneel bakken
	Bevroren gerechten: Frietjes, aardappelpartjes, loempia's
	Pizza-functie: Pizza bakken
	Onderwarmte: Taarten bakken
	Ontdooien: Ontdooien
	Warmelucht (vochtig): Bakken
	Grillen: Toasten, grillen
	Turbo grill: Vlees roosteren, bruinen

De lamp kan automatisch uitschakelen bij een temperatuur onder 80°C tijdens sommige ovenfuncties.

5.2 Kookfuncties instellen

1. Draai aan de knop voor de kookfuncties om een kookfunctie te selecteren.

2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.

5.3 Timer

1. Draai de knoppen om de kookfunctie te selecteren en om de temperatuur in te stellen, indien nodig.
2. Druk op totdat het display de gewenste timerfunctie weergeeft:

Kookwekker: Een aftelling instellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

Kooktijd: Een aftelling instellen. Wanneer de timer afloopt, weerklinkt het signaal en stopt het koken.

Tijd uitgestelde start: Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen. Wanneer de timer afloopt, klinkt het signaal en stopt het koken.

3. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
4. Druk op **OK**.
5. Wanneer de tijd voorbij is, drukt u op **OK** en draait u de knoppen naar de uit-stand, indien nodig.

5.4 Menu

Open het menu om toegang te krijgen tot de kookassistentiegerechten en -instellingen.

1. Draai de knop voor de kookfuncties naar .

Op het display verschijnt , , .

2. Draai de regelknop en selecteer het pictogram om het submenu te openen.
Druk op OK.

5.5 Kookassistentie

Kookassistentie-submenu bestaat uit programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Programma's beginnen met een geschikte instelling. U kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

1. Draai de knop voor de kookfuncties naar .
2. Draai de bedieningsknop om  te selecteren. Druk op OK.
3. Draai aan de regelknop om een gerecht te selecteren (P1 - P...). Druk op OK.
4. Draai de bedieningsknop om het gewicht aan te passen. Optie is beschikbaar voor geselecteerd serviesgoed. Druk op OK.
5. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op OK.
6. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

Submenu: Kookassistentie

Legenda	
	Gewichtsaanpassing beschikbaar.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau. Zie Productbeschrijving.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

P1	Ossenhaas, rauw ¹⁾	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken
P2	Ossenhaas, medium ¹⁾	  2; braadschaal op rooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P3	Ossenhaas, half-gaar ¹⁾	
	Kalfsgebraad (bijv. schouder), 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dik	
P4	  2; braadschaal op rooster	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
	Geroosterde varkenshals of schouder , 1.5 - 2 kg	
P5	  2; braadschaal op rooster	Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
	Varkenshaas , 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dik	
P6	  2; bakplaat	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
	Spare ribs van varken , 2 - 3 kg; gebruik rauw, 2 - 3 cm dun	
P7	 2; braadschaal op rooster	Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken.
	Hele kip , 1 - 1.5 kg; vers	
P8	  2; braadschaal op rooster	Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.
	Kippenborststuk , 180 - 200 g per stuk	
P9	 2; bakplaat	
	Gehaktbrood , 1 kg	
P10	  2; bakplaat	
	Hele vis, gegrild , 0.5 - 1 kg per vis	
P11	  2; bakplaat	Vul de vis met boter, kruiden en specerijen.
	Visfilet	
P12	 2; stoofschotel op rooster	
	Cheesecake	
P13	 1;  26 cm springvormblik op rooster	
	Appeltaart	
P14	 1; taartvorm op rooster	
	Muffins	
P15	 3; muffinplaat op bakplaat	

P16	Broodcake 2; broodplaat op rooster
P17	Gebakken aardappelen , 1 kg 2; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
P18	Kroketjes, bevroren , 0.5 kg 3; bakplaat
P19	Patat, bevroren , 0.75 kg 3; bakplaat
P20	Vlees-/groentelasagne met droge pastabla- den , 1 - 1.5 kg 1; stoofschotel op rooster
P21	Aardappelgratin (rauwe aardappelen), 1 - 1.5 kg 1; stoofschotel op rooster
P22	Pizza vers, dun 1; bakplaat bedekt met bakpapier
P23	Pizza vers, dik 1; bakplaat bedekt met bakpapier
P24	Quiche 1; broodblik op rooster
P25	Baguette / ciabatta / witbrood , 0.8 kg 3; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.

¹⁾ Bereidingen op lage temperatuur.

5.6 Instellingen

1. Draai de knop voor de kookfuncties naar .
2. Draai de selectieknop naar . Druk op het **OK**.
3. Draai aan de controleknop om de instelling te selecteren. Druk op het **OK**.
4. Draai aan de regelknop om de waarde aan te passen. Druk op het **OK**.
5. Draai de knop voor de kookfuncties in de uit-stand om Menu te verlaten.

Submenu: Instellingen

Instellingen	Waarde
01 Dagtijd	Wijzigen

Instellingen	Waarde
02 Helderheid display	1 - 5
03 Toetstonen	1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit
04 Geluidsvolume	1 - 4
05 Uptimer	Aan/uit
06 Binnenverlichting	Aan/uit
07 Snel opwarmen	Aan/uit
08 Reinigingsherinnering	Aan/uit
09 Demostand	Activeringscode: 2468
10 Softwareversie	Controleren
11 Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

5.7 Blokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

Wanneer het apparaat wordt geactiveerd terwijl het in gebruik is, vergrendelt het het bedieningspaneel, zodat de huidige kookinstellingen ononderbroken blijven.

Als het apparaat wordt ingeschakeld terwijl het uit staat, blijft het bedieningspaneel vergrendeld, zodat het apparaat niet onbedoeld wordt ingeschakeld.

- ingedrukt houden om de functie in en uit te schakelen.

een geluidssignaal. - knippert 3 keer wanneer het slot is geactiveerd. de deur van het apparaat is vergrendeld.

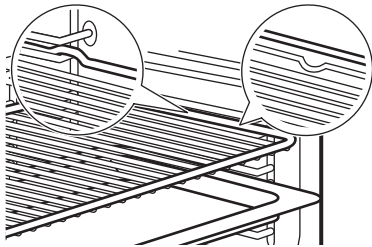
5.8 Accessoires



Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe je accessoires gebruikt die bij je apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.

Plaats het accessoire (draadrek/bakplaat) tussen de geleidebalken van de rekondersteuning. Let erop dat het rek de achterkant van de oven raakt en de voeten naar beneden wijzen. Een kleine inkeping aan de bovenkant verhoogt de veiligheid en zorgt voor

kantelbescherming. De rand rond het rek voorkomt dat kookgerei eraf kan glijden.



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

6.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten. Als je voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Bereidingsfunctie
°C	Temperatuur
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)
	Extra informatie

6.2 Warmelucht (vochtig)

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

	°C			
Zoete broodjes, 12 stuks	180	2	35 - 40	1)
Broodjes, 9 stuks	180	2	35 - 40	1)
Pizza, bevroren, 0,35 kg	220	2	35 - 40	2)
Biscuitrol	170	2	30 - 40	1)
Brownie	180	2	30 - 40	1)

	°C			
Soufflé, 6 stuks	200	3	30 - 40	3)
Luchtige flanbodem	170	2	20 - 30	4)
Victoriataart met jamvulling	170	2	35 - 45	5)
Gepocheerde vis, 0,3 kg	180	3	35 - 45	1)
Hele vis, 0,2 kg	180	3	35 - 45	1)
Visfilet, 0,3 kg	180	3	35 - 45	6)
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	200	3	40 - 50	1)
Sjaslië, 0,5 kg	200	3	25 - 35	1)
Koekjes, 16 stuks	180	2	20 - 30	1)
Bitterkoekjes, 20 stuks	180	2	40 - 45	1)
Muffins, 12 stuks	170	2	30 - 40	1)
Hartig gebak, 16 stuks	170	2	35 - 45	1)
Zandkoekjes, 20 stuks	150	2	40 - 50	1)
Taartjes, 8 stuks	170	2	20 - 30	1)
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	180	3	35 - 40	1)
Vegetarisch omelet	200	3	30 - 45	6)
Mediterrane groenten, 0,7 kg	180	4	35 - 40	1)

1) Gebruik een bakplaat of lekschaal.

2) Maak gebruik van een bakrooster.

3) Gebruik zes keramieken vormpjes op rooster.

4) Gebruik de flanvorm op rooster.

5) Gebruik ovenschaal op rooster.

6) Gebruik de pizzavorm op rooster.

6.3 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

		°C		
Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 en 3	150	20 - 30	1)
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm				
	2	160	30 - 40	3)2)

		°C		
	2	160	30 - 40	3)
	1 en 3	160	25 - 40	3)2)
Zandkoekjes				
	3	150	20 - 30	1)
	2	150	20 - 30	1)
	1 en 3	150	15 - 25	1)
Toast				
	3	max.	5 - 7	3)4)

- 1) Gebruik Bakplaat.
- 2) Warm het apparaat 10 minuten voor. Deze functie niet gebruiken: Snel opwarmen.
- 3) Gebruik Bakrooster.
- 4) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Deze functie niet gebruiken: Snel opwarmen.

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Opmerkingen over de reiniging

- Gebruik een reinigingsooplossing voor metalen oppervlakken.
- Gebruik een speciale ovenreiniger voor hardnekkige vlekken.
- Gebruik de door de fabrikant aanbevolen ontkalkingsvloeistof om kalkaanslag te verwijderen.
- Vocht kan condenseren in het apparaat of op de glazen deuren. Om condensatie te verminderen, laat het apparaat 10 minuten werken voordat u met de bereiding begint. Bewaar bereidingen niet langer dan 20 minuten in het apparaat.
- De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

7.2 Verwijderbare inschuifrails

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.
4. Plaats de inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders zijn meegeleverd, moeten de borgpinnen naar voren wijzen.

7.3 Pyrolytische reiniging

Dit programma verbrandt resterend vuil in het apparaat. Gebruik het wanneer je apparaat grondig moet worden gereinigd.

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan schade aan de oven of de kast veroorzaken.

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Verwijder alle niet-vuurvaste accessoires uit de oven.
3. Reinig de binnenzijde van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Draai de knop voor de kookfuncties naar  om het Menu te openen.
5. Draai de bedieningsknop om  te selecteren en druk op OK.

6. Druk op **OK** om de reiniging te starten.

Als het reinigen begint, wordt de deur van het apparaat vergrendeld en is de lamp uit. Start de functie niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display: **i**.

7. Na het reinigen draait u de knop voor de kookfuncties in de uit-stand.
8. Wacht tot het apparaat is afgekoeld en de deur ontgrendelt. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek en water.

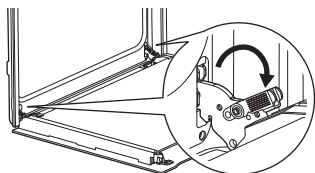
7.4 Reinigingsherinnering

Wanneer het **m** na het koken op het scherm knippert, herinnert het apparaat u eraan om het te reinigen met pyrolytische reiniging. U kunt de herinnering uitschakelen in het submenu: Instellingen. Zie Dagelijks gebruik, Instellingen.

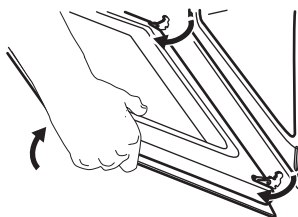
7.5 De deur verwijderen en installeren

De ovendeur heeft vier glaspanelen. U kunt de ovendeur en de interne glaspanelen verwijderen om deze te reinigen. Lees de volledige instructies voor 'Deur verwijderen en installeren' voordat u de glaspanelen verwijderd.

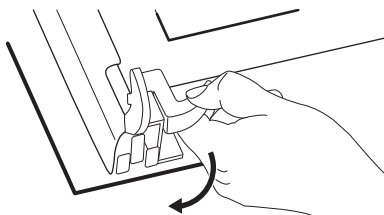
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



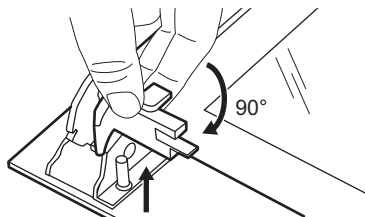
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



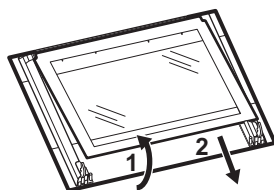
4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond en ontgrendel het vergrendelingssysteem om de glasplaten te verwijderen.



5. Draai de bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.



6. Til eerst voorzichtig de glaspanelen op en verwijder ze vervolgens één voor één. Begin met het bovenste paneel.

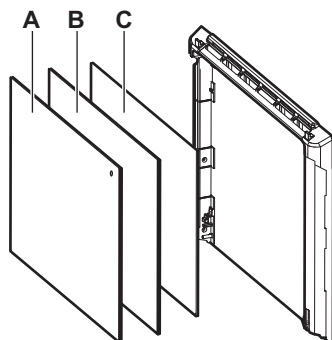


7. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
8. Installeer na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.

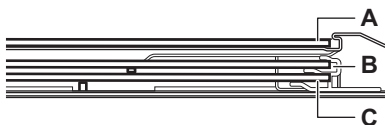
Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

Zorg ervoor dat u de glasplaten (**A**, **B** en **C**) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbool / opdruk op de zijkant van het glaspaneel. Elk van de glasplaten ziet er anders uit om demontage en montage gemakkelijker te maken.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.



Zorg ervoor dat u het middelste glaspaneel correct in de zittingen installeert.



7.6 Het lampje vervangen

Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

Vervang het lampje door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

Achterlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Reinig de glasafdekking.
3. De lamp vervangen.
4. Installeer de glazen afdekking.

8. PROBLEEMOPLOSSING

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Servicedetails staan op het typeplaatje, dat zich op het voorframe bevindt. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet.

Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

U kunt het apparaat niet activeren of gebruiken. - Het apparaat is niet aangesloten op een elektrische voeding is er verkeerd op aangesloten.

Het apparaat warmt niet op.

- De deur is niet goed gesloten.
- Blokkering is ingeschakeld.
- De automatische uitschakeling is geactiveerd.

De lamp werkt niet. - De lamp is doorgebrand. Vervang de lamp.

De lamp is uitgeschakeld. - Warmelucht (vochtig) - is geactiveerd.

Het scherm toont "00:00". - Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.

Err C3 - Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in. Controleer of de deurvergrendeling niet kapot is.

Err F102 - Sluit de deur. Controleer of de deurvergrendeling niet kapot is.

9. ENERGIEVERBRUIK

9.1 Productinformatieblad en Productinformatie volgens (EU) nr. 65/2014 en (EU) No 66/2014

Naam leverancier

Electrolux

Modelnummer

EOF4P46BX 944068309
EOF4P46K 944068431
EOF6P46BX 944068324
EOFDP46BK 944068373
KOFDP46BK 944068370
KOFFP46BK 944068436

Energie-efficiëntie-index	81.7	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.94 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.67 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	65 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	EOF4P46BX	34.6 kg
	EOF4P46K	34.4 kg
	EOF6P46BX	33.8 kg
	EOFD6P46BK	33.6 kg
	KOFDP46BK	33.3 kg
	KOFFP46BK	33.9 kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.

9.2 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

Apparaat getest volgens: EN 50564.

9.3 Tips voor energiebesparing

- Houd de deur gesloten tijdens de bereiding en vermijd hem vaak te openen.
- Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
- Gebruik metalen of donker, niet-reflecterend kookgerei.

- Sla voorverwarmen over tenzij dat nodig is.
- Beperk onderbrekingen tussen het bakken van meerdere gerechten.
- Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen (alleen geselecteerde modellen).
- Gebruik restwarmte om het eten warm te houden. Verlaag de temperatuur van het apparaat 3-10 min voor het einde van de bereiding tot het minimum.
- Doof de lamp tijdens het koken, tenzij u ze nodig hebt.
- Warmelucht (vochtig) (alleen geselecteerde modellen) - deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens IEC/EN 60350-1. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. Bij sommige modellen duurt dat 30 sec.
- Automatische uitschakeling - om veiligheidsredenen, als de bereidingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. Om een bereidingsfunctie langer te gebruiken moet u de bereidingstijd instellen. Automatische uitschakeling is niet van toepassing met functie Tijd uitgestelde start of wanneer de lamp aan is.
 - 12,5 u: 30-115 °C
 - 8,5 u: 120-195 °C
 - 5,5 u: 200-245 °C
 - 3 u: 250 - maximaal °C

10. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi appa-

raten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION.....	43	6. HINTS AND TIPS.....	51
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	45	7. CARE AND CLEANING.....	52
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	47	8. TROUBLESHOOTING.....	54
4. BEFORE FIRST USE.....	48	9. ENERGY EFFICIENCY.....	54
5. DAILY USE.....	48	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	55

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very

extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household do-

mestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts be-

come hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.

- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- Fully close the appliance door before connecting it to the mains.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	3x1.5

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not modify this appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and

flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.

- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

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

Pyrolytic cleaning

- Read all instructions for pyrolytic cleaning
- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Keep children away during pyrolytic cleaning, as the appliance becomes very hot and releases hot air from the front vents.
- Pyrolytic cleaning releases fumes from cooking residues and construction materials. Ensure good ventilation during and after the initial preheating and pyrolytic cleaning.

- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes from pyrolytic ovens / cooking residues are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after pyrolytic cleaning and the initial preheating phase. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, and utensils can be damaged by high-

temperature pyrolytic cleaning and may release low-level harmful fumes.

2.5 Disposal

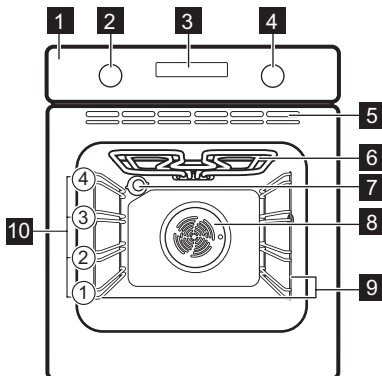
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



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

3.2 Control panel



Press to set timer functions.



Press and hold to set the function: Fast Heat Up.



Press to turn the appliance lamp on and off.



Press and hold to set the function: Lock.



Press to confirm your selection.

Display indicators



The appliance is locked.



Submenu: Assisted Cooking.



Submenu: Cleaning.



Submenu: Settings



Fast Heat Up is activated.



Minute minder is activated.



Cooking time is activated.



Time Delayed Start is activated.



Uptimer is activated.



Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out (selected models only).

2. Turn the knob for the cooking functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

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

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

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

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

4.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.

1. Remove all accessories and shelf supports.

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

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions

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

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

5.2 Setting cooking functions

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

5.3 Timer

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

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

Cooking time: Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

Time Delayed Start: To postpone the start and / or end of cooking. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

3. Turn the control knob to set the time.
4. Press **OK**.
5. When the time ends, press **OK** and turn the knobs to the off position, if needed.

5.4 Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the cooking functions to .

The display shows , , .

- Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.

5.5 Assisted Cooking

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

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

Submenu: Assisted Cooking

Legend	
	Weight adjustment available.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to Product description.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

P1	Fillet of beef, rare 1)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces
P2	Fillet of beef, medium 1)	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P3	Fillet of beef, done 1)	
P4	Veal roast (e.g. shoulder), 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.

P5	Pork roast neck or shoulder, 1.5 - 2 kg   2; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time.
P6	Pork loin, 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick   2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P7	Pork spare ribs, 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin  2; roasting dish on wire shelf Add liquid to cover the bottom of a dish.
P8	Whole chicken, 1 - 1.5 kg; fresh   2; roasting dish on wire shelf Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
P9	Chicken breast, 180 - 200 g per piece  2; baking tray
P10	Meat loaf, 1 kg   2; baking tray
P11	Whole fish, grilled, 0.5 - 1 kg per fish   2; baking tray Fill the fish with butter, spices and herbs.
P12	Fish fillet  2; casserole dish on wire shelf
P13	Cheesecake  1;  26 cm springform tin on wire shelf
P14	Apple tart  1; pie form on wire shelf
P15	Muffins  3; muffin tray on baking tray
P16	Loaf cake  2; loaf pan on wire shelf
P17	Baked potatoes, 1 kg  2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P18	Croquettes, frozen, 0.5 kg  3; baking tray
P19	Pommes, frozen, 0.75 kg  3; baking tray
P20	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets, 1 - 1.5 kg  1; casserole dish on wire shelf

P21	Potato gratin (raw potatoes), 1 - 1.5 kg 1; casserole dish on wire shelf
P22	Pizza fresh, thin 1; baking tray lined with baking paper
P23	Pizza fresh, thick 1; baking tray lined with baking paper
P24	Quiche 1; baking tin on wire shelf
P25	Baguette / Ciabatta / White bread , 0.8 kg 3; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.

¹⁾ Low temperature cooking.

5.6 Settings

- Turn the knob for the cooking functions to .
- Turn the control knob to select . Press **OK**.
- Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
- Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
- Turn the knob for the cooking functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

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

5.7 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

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

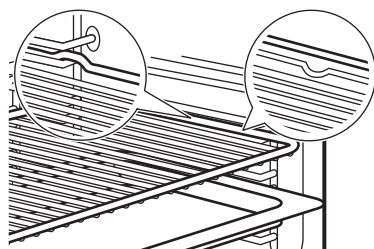
A signal sounds. - flashes 3 times when the lock is turned on. The appliance door is locked.

5.8 Accessories



Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes, place the tray / pan underneath to collect dripping liquids.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Cooking function
°C	Temperature
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

	°C			
Sweet rolls, 12 pieces	180	2	35 - 40	1)
Rolls, 9 pieces	180	2	35 - 40	1)
Pizza, frozen, 0.35 kg	220	2	35 - 40	2)
Swiss Roll	170	2	30 - 40	1)
Brownie	180	2	30 - 40	1)
Soufflé, 6 pieces	200	3	30 - 40	3)
Sponge flan base	170	2	20 - 30	4)
Victoria sandwich	170	2	35 - 45	5)
Poached fish, 0.3 kg	180	3	35 - 45	1)
Whole fish, 0.2 kg	180	3	35 - 45	1)
Fish fillet, 0.3 kg	180	3	35 - 45	6)
Poached meat, 0.25 kg	200	3	40 - 50	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 35	1)
Cookies, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)

	°C			
Macarons, 20 pieces	180	2	40 - 45	1)
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)
Savory pastry, 16 pieces	170	2	35 - 45	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	40 - 50	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	20 - 30	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 40	1)
Vegetarian omelette	200	3	30 - 45	6)
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	35 - 40	1)

- 1) Use baking tray or dripping pan.
- 2) Use wire shelf.
- 3) Use ceramic ramekins on wire shelf.
- 4) Use flan base tin on wire shelf.
- 5) Use baking dish on wire shelf.
- 6) Use pizza pan on wire shelf.

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

		°C		
Small cakes, 16 per tray				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 and 3	150	20 - 30	1)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	2	160	30 - 40	3)2)
	2	160	30 - 40	3)
	1 and 3	160	25 - 40	3)2)

		°C		
Shortbread				
	3	150	20 - 30	1)
	2	150	20 - 30	1)
	1 and 3	150	15 - 25	1)
Toast				

		°C		
	3	max.	5 - 7	3)4)
1) Use Baking tray. 2) Preheat the appliance for 10 minutes. Do not use the function: Fast Heat Up. 3) Use Wire shelf. 4) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.				

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

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

7.2 Removing the shelf supports

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

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

7.3 Pyrolytic Cleaning

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

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

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all non pyro-proof accessories from the oven.

3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn the knob for the cooking functions to  to enter Menu.
5. Turn the control knob to select  and press OK.

Cleaning programme	Duration
C1 - Light cleaning	2 h

6. Press OK to start cleaning.

When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Do not start the function if you did not fully close the oven door. Until the door unlocks the display shows .

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

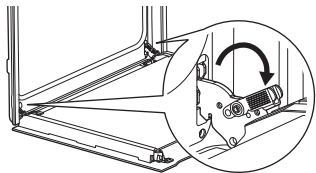
7.4 Cleaning Reminder

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

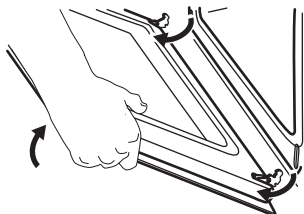
7.5 Removing and installing door

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

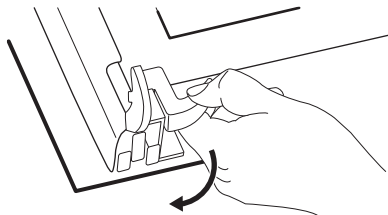
1. Open the door fully and hold both hinges.
2. Lift and pull the latches until they click.



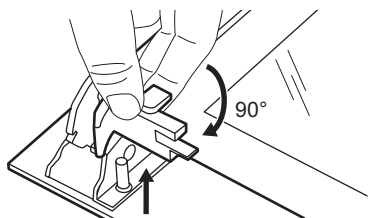
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



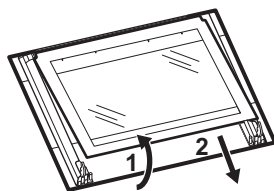
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface and release the locking system to remove the glass panels.



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



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

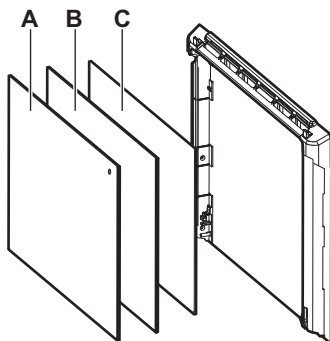


7. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
8. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

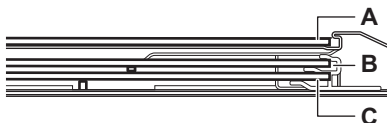
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

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

When installed correctly, the door trim clicks.



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



7.6 Replacing the lamp

Disconnect the appliance from the mains and wait until it is cold.

Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.

3. Replace the lamp.
4. Install the glass cover.

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

You cannot activate or operate the appliance. - The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

The appliance does not heat up.

- The door is not closed correctly.

- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

The lamp is turned off. - Moist Fan Baking - is activated.

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

Err C3 - Close the door. Turn the appliance off and on. Check if the door lock is not broken.

Err F102 - Close the door. Check if the door lock is not broken.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	Electrolux
Model identification	EOF4P46BX 944068309 EOF4P46K 944068431 EOF6P46BX 944068324 EOFDP46BK 944068373 KOFDP46BK 944068370 KOFFP46BK 944068436
Energy Efficiency Index	81.7
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.94 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.67 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	65 l
Type of oven	Built-In Oven

Mass	EOF4P46BX	34.6 kg
	EOF4P46K	34.4 kg
	EOF6P46BX	33.8 kg
	EOFDP46BK	33.6 kg
	KOFDP46BK	33.3 kg
	KOFFP46BK	33.9 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

9.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564.

9.3 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be

closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.

- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time. Automatic switch-off does not apply with Time Delayed Start function or when the lamp is on.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-maximum °C

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of ap-

pliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

EESTI

1. OHUTUSTEAVE.....	55
2. OHUTUSJUHISED.....	57
3. TOOTE KIRJELDUS.....	59
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	60
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	60

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	63
7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	64
8. TÕRKEOTSING.....	66
9. ENERGIATÕHUSUS.....	66
10. KESKKONNAASPEKTID.....	67

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhen-

dit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud

- füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
 - Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuete kohaselt.
 - HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
 - Aktiveerige laste kaitseseade, kui see on olemas.
 - Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.

- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.

- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüüspuhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on loodis ja uks avaneb ilma takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud pööruskindlat pistikupesa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksel lähedal või seadme all olevas niis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.

- Enne seadme vooluvõrku ühendamist sulgege uks täielikult.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmehildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm²)
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasijuhe ja sini-neutraaljuhe.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seda seadet.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade pärast kasutamist välja.
- Olge seadme töö ajal ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellest võib eralduda kuumahõngu ja alkoholi koostisosadest pärinevaid tuleohtlikke segusid.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veege kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Hoidke sädemed ja lahtine leek seadmest eemal, kui selle uks on avatud.
- Kasutage hoidistamisel ainult selleks ette nähtud klaase ja purke.
- Ärge pange seadme lähedale süttivaid tooteid.

⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - Ärge asetage ahjunõusid ega esemeid otse ahjuõõnsuse põhja.

- Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.
- ärge pange vett vahetult kuumasseadmesse.
- Ärge jätke pärast küpsetamist nõusid nõusid ja toitu seadmesse.
- olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.

- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlaste kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslike keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.4 Puhastamine ja hooldus

⚠ HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Klaasi purunemise vältimiseks veenduge, et seade oleks külm. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, võtke nende asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik, kuna see on raske.
- Puhastage ja kuivatage seade, selle sisemus ja tarvikud pärast iga kasutuskorda, et vältida auru kondenseerumist, korrosiooni ja pinna halvenemist.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad

muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praad, mullid, delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.

- Seadme ja tarvikute puhastamiseks kasutage mikrokiudlappi, sooja vett ja neutraalseid pesuvahendeid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, padjakesi, lahusteid, teravate servadega või metallist esemeid.
- Ahjupuhastussprei kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

Pürolüüspuhastamine

- Lugege pürolüüspuhastuse kohta kõiki juhiseid
- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
 - mis tahes toidujäätmad, õli- või rasvajäägid/-setted.
 - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjurestid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Hoidke pürolüüspuhastuse ajal lapsed seadmest eemal, kuna seade läheb väga kuumaks ja selle esiosadest tuleb kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastusel vabaneb toidujääkidest ja ehitusmaterjalidest

aurusid. Tagage hea ventilatsioon esmase eelsoojendamise ja pürolüüspuhastuse ajal ja pärast seda.

- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aurud ei ole inimestele ohtlikud, sealhulgas lastele ega kroonilisi haigusi põdevatele isikutele.
- Pürolüüspuhastuse ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väiksed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Pottide, pannide, kandikute ja köögiriistade mittenakkuvad pinnad võivad kõrgel temperatuuril pürolüüspuhastuse tõttu kahjustuda ja eraldada madalal tasemel kahjulikke aineid.

2.5 Kõrvaldamine

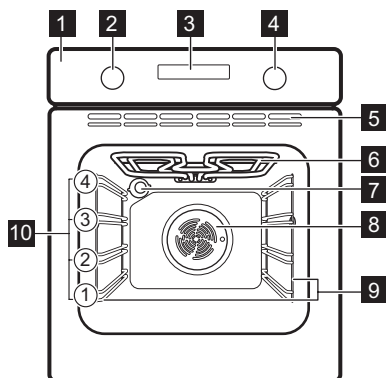
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemad juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust, seejärel lõigake elektrikaabel läbi ja kõrvaldage see.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade.



- 1 Juhtpaneel
- 2 Kõrvaldamisfunktsioonide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Jahutusventilaatori õhuavad
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Riivli tugi, eemaldatav
- 10 Riivli asendid

3.2 Juhtpaneel

	Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nuppu.
	Funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumutus.
	Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks.
	Funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Lukk.
OK	Valiku kinnitamiseks vajutage.

Ekraani indikaatorid

	Seade on lukus.
	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.
	Alammenüü: Puhastamine.
	Alammenüü: Seaded



Kiirkuumutus on sisse lülitatud.



Minutilugeja on sisse lülitatud.



Küpsetusaeg on sisse lülitatud.



Viitkäivitus on sisse lülitatud.



Uptimer on sisse lülitatud.

Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.

Seadme sisselülitamiseks:

1. Vajutage nuppudele. Nupud tulevad välja (ainult valitud mudelid).
2. Keerake funktsiooni valimiseks küpsetusfunktsioonide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse 0.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Kellaaja seadmine

Esmakordsel voluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: "00:00" või "12:00" (olenevalt mudelist).

1. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
2. Vajutage nuppu OK.

4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Öhutage ruum korralikult.

1. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoad.
2. Seadistage kõik funktsioonid maksimaalsele temperatuurile ja laske seadmel ettenähtud aja jooksul töötada:
 1 h,  15 min,  15 min. Vt jaotist Igapäevane kasutamine.
3. Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
4. Puhastage mikrokiustlapi, sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Pange tarvikud ja restitoad tagasi.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusfunktsioonid

	Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine
	Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine
	Külmutatud toiduained: Friikartulid, kartuli-viilud, kevadrullid



Pitsa funktsioon: Pitsa küpsetamine



Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine



Sulatamine: Sulatamine



Niiske küpsetus pöördõhuga: Küpsetamine



Grill: Röstimine, grillimine



Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine

Mõnede ahjufunktsioonidega võib lamp temperatuuridel alla 80°C automaatselt välja lülituda.

5.2 Küpsetusfunktsioonide seadistamine

1. Keerake küpsetusfunktsiooni valimiseks küpsetusfunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

5.3 Taimer

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja vajaduse tekkimisel temperatuuri seadistamiseks keerake nuppe.
2. Vajutage , kuni ekraanil kuvatakse soovitud taimerifunktsioon:

 **Minutilugeja:** Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.

 **Küpsetusaeg:** Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja küpsetamine peatub.

 **Viitkäivitus:** Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostub signaal ja küpsetamine peatub.

3. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage OK.
5. Kui aeg lõpeb, vajutage OK ja keerake nupud asendisse Väljas, kui see on vajalik.

5.4 Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

1. Keerake küpsetusfunktsioonide nupp asendisse .

Ekraanil kuvatakse , , .

2. Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon. Vajutage OK.

5.5 Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alamenüü koosneb spetsiaalsete toitude jaoks mõeldud programmidest. Programmid algavad sobiva seadistu-

sega. Küpsetamise ajal saate reguleerida aega ja temperatuuri.

1. Keerake küpsetusfunktsioonide nupp asendisse .
2. Keerake juhtnuppu, et valida . Vajutage OK.
3. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage OK.
4. Keerake juhtnuppu, et seada kaal. Valik on saadaval valitud roogadele. Vajutage OK.
5. Asetage toiduaained ahju. Vajutage OK.
6. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus



Kaalu reguleerimine on saadaval.



Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.



Riikli tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.

P1	Veisefilee, vähe-küps ¹⁾	0,5–1,5 kg; 5–6 cm pak-sused tükid
P2	Veisefilee, pool-küps ¹⁾	  2; Röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minu-tit kuuma pannil. Sise-stage seadmesse.
P3	Veisefilee, küps ¹⁾	
Röstitud vasikaliha (nt abatükk), 0,8-1,5 kg; 4 cm paks		
P4	  2; röstimisnõu on traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sise-stage seadmesse.	
Röstitud seakael või abatükk , 1,5-2 kg		
P5	  2; röstimisnõu on traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	
Sea seljafilee , 1-1,5 kg; 5-6 cm paks		
P6	  2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sise-stage seadmesse.	

P7	Sealiha ribid , 2-3 kg; kasutada tooreid, 2-3 cm õhuke  2 ; röstimisnõu on traatrestil Lisage vedelikku, et katta nõu põhi.
P8	Terve kana , 1-1,5 kg; värske   2 ; Röstimisnõu on traatrestil Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P9	Kana rinnafilee , 180-200 g tüki kohta  2 ; küpsetusplaat
P10	Pikkpoiss , 1 kg   2 ; küpsetusplaat
P11	Terve kala, grillitud , 0,5-1 kg kala kohta   2 ; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
P12	Kalafilee  2 ; hautuspott on traatrestil
P13	Juustukook  1 ; Ø 26 cm lahtikäiv koogivorm on traatrestil
P14	Õunakook  1 ; pirukavorm on traatrestil
P15	Muffinid  3 ; muffini küpsetusplaat on küpsetusplaadil
P16	Pärmitainast kook  2 ; leivavorm on traatrestil
P17	Küpsetatud kartulid , 1 kg  2 ; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
P18	Kroketid, külmutatud , 0,5 kg  3 ; küpsetusplaat
P19	Kartulipallikesed, külmutatud , 0,75 kg  3 ; küpsetusplaat
P20	Liha-/kõõgiljalasange kuivadest pastalehtedest , 1-1,5 kg  1 ; hautuspott on traatrestil
P21	Kartuligratään (toored kartulid) 1-1,5 kg  1 ; hautuspott on traatrestil
P22	Värske pitsa, õhukesel põhjal  1 ; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga

Värske pitsa, paksul põhjal
P23  **1**; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga

Quiche
P24  **1**; küpsetusvorm on **traatrestil**

Bagett/ciabatta/sai, 0,8 kg
P25  **3**; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.

¹⁾ Madalal temperatuuril küpsetamine.

5.6 Seaded

- Keerake küpsetusfunktsioonide nupp asendisse .
- Keerake juhtnuppu, et valida .
- Vajutage OK
- Sätte valimiseks pöörake nuppu. Vajutage OK
- Väärtuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage OK
- Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et sulgeda Menüü.

Alammenüü: Seaded

	Seadistus	Väärtus
01	Kellaaeg	Muuda
02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 - Piiks, 2 - Kliik, 3 - Heli on väljas
04	Helitugevus	1 - 4
05	Uptimer	Sees / Väljas
06	Sisevalgustus	Sees / Väljas
07	Kiirkuumus	Sees / Väljas
08	Puhastamise meeldetuletus	Sees / Väljas
09	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
10	Tarkvaraversioon	Kontrollida
11	Taasta tehaseseaded	Jah/ei

5.7 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

Kui see aktiveeritakse seadme kasutamise ajal, lukustatakse juhtpaneel, et tagada küpsetusseadete katkematu jätkumine.

Kui see aktiveeritakse, kui seade on välja lülitatud, hoitakse juhtpaneel lukustatuna, et vältida seadme tahtmatut sisselülitamist.

 – vajutage ja hoidke all, et funktsioon sisse ja välja lülitada.

Kostab signaal.  – vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud. Seadme uks on lukustatud.

5.8 Lisatarvikud

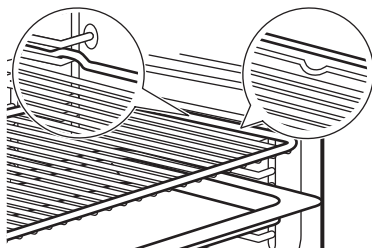


Olenevalt mudelist on saada-val lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks

pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Sisestage tarvik (traatraam/kandik) riuli toe juhikute vahele. Veenduge, et rest puudutaks

ahju sisemuse tagakülge ja jalad oleksid suunatud allapoole. Väike süvend ülaosas suu- rendab ohutust ja pakub kaitset kaldumise eest. Resti ümber olev ääris hoiab ära köögi- tarvete libisemise riulilt.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosa poole.

Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage selle alla küpsetusplaat/pann til- kuvate vedelike kogumiseks.

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusa- sajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvalitee- dist ja kogusest. Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toi- tude omi.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusfunktsioon
°C	Temperatuur
	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)
	Lisateave

6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoo- dud tabelis olevaid soovitusi.

	°C			
Magusad rullid, 12 tükki	180	2	35–40	1)
Rullid, 9 tükki	180	2	35–40	1)
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	220	2	35–40	2)
Rullbiskviit	170	2	30–40	1)
Šokolaadikook	180	2	30–40	1)
Suflee, 6 tükki	200	3	30–40	3)
Biskviitainast põhi	170	2	20–30	4)
Victoria võileib	170	2	35–45	5)
Pošeeritud kala, 0,3 kg	180	3	35–45	1)
Terve kala, 0,2 kg	180	3	35–45	1)
Kalafilée, 0,3 kg	180	3	35–45	6)
Pošeeritud liha, 0,25 kg	200	3	40–50	1)
Šašlõkk, 0,5 kg	200	3	25–35	1)
Küpsised, 16 tükki	180	2	20–30	1)
Makroonid, 20 tükki	180	2	40–45	1)
Muffinid, 12 tükki	170	2	30–40	1)
Soolased kondiitritooted, 16 tükki	170	2	35–45	1)

	°C			
Muretainaküpsised, 20 tükki	150	2	40–50	1)
Koogikesed, 8 tükki	170	2	20–30	1)
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	180	3	35–40	1)
Vegan-omlett	200	3	30–45	6)
Vahemerepäraseid köögiviljad, 0,7 kg	180	4	35–40	1)

1) Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.

2) Kasutage ahjuresti.

3) Kasutage traatrestil keraamilisi portsjonivorme.

4) Kasutage traatrestil tordipõhjalust.

5) Kasutage traatrestil küpsetusnõud.

6) Kasutage traatriulil pitsapanni.

6.3 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

		°C		
Väikesed koogid, 16 tk plaadil				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 ja 3	150	20 - 30	1)

		°C		
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Tordipõhi, 26 cm koogivormis				
	2	160	30 - 40	3)2)
	2	160	30 - 40	3)
	1 ja 3	160	25 - 40	3)2)
Muretaigen				
	3	150	20 - 30	1)
	2	150	20 - 30	1)
	1 ja 3	150	15 - 25	1)
Röstleib/-sai				
	3	max	5 - 7	3)4)

1) Kasutage Küpsetusplaat.

2) Eelsoojendage ahju 10 minutit. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.

3) Kasutage Traatrest.

4) Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuuri saavutamiseni. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Kangekaelsete plekkide korral kasutage spetsiaalset ahjupuhastusvahendit.
- Katlakivijääkide eemaldamiseks kasutage tootja soovitatud katlakivieemaldusvedelikku.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukse klaaspaneelidele. Kondensatsiooni vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.
- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

7.2 Restitugede

- Veenduge, et seade on külm.

- Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgsena küljest lahti.
- Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgsena küljest lahti ja eemaldage.
- Pange riulitoed tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

7.3 Pürolüüspuhastamine

See programm põletab ära seadme jääkmustuse. Kasutage seda alati, kui teie seade vajab põhjalikku puhastamist.

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju või kappi kahjustada.

- Veenduge, et seade on külm.

2. Eemaldage ahjust kõik mitte-pürolüüsikindlad tarvikud.
3. Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuainega.
4. Keerake küpsetusfunktsioonide nupp sisenemiseks asendisse  Menüü.
5. Valige juhtnuppu keerates  ja vajutage OK.

Puhastusprogramm	Kestus
C1 - Kerge puhastamine	2 h

6. Puhastamise alustamiseks vajutage OK. Kui puhastamine algab, on seadme uks lukustatud ja tuli on kustunud. Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil .
7. Pärast puhastamist keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse.
8. Oodake, kuni seade jahtub ja uks avaneb. Puhastage ahju sisemust pehme lapi ja veega.

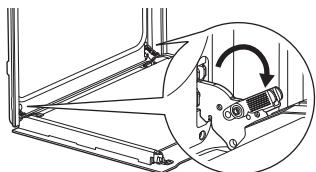
7.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui pärast küpsetamist vilgub ekraanil , tuleb seade teile meelde, et peate seadet pürolüüsipuhastamise abil puhastama. Meeldetuletuse saata välja lülitada alammenüüs: Seaded. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, Seaded.

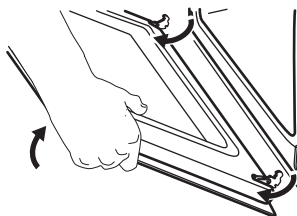
7.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Ahjuuksel on neli klaaspaneeli. Ahjuukse ja sisemised klaaspaneelid saab puhastamiseks eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege läbi kogu juhend „Ukse eemaldamine ja paigaldamine“.

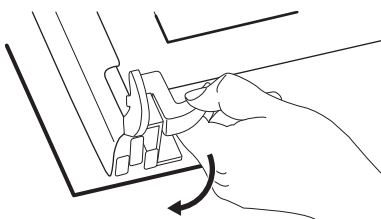
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



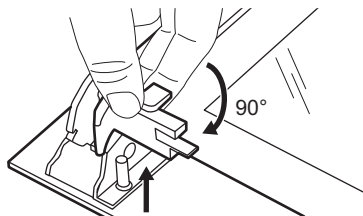
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



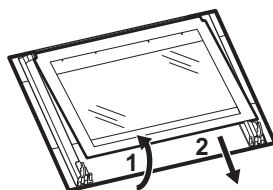
4. Asetage uks kindlale pinnale pehmele riidele ja Vabastage lukusüsteem, et klaaspaneelid eemaldada.



5. Keerake fiksaatoreid 90° võrra ja võtke need pesadest välja.



6. Tõstke klaaspaneelid esmalt ettevaatlikult üles ja eemaldage seejärel ükshaaval. Alustage ülemisest paneelist.



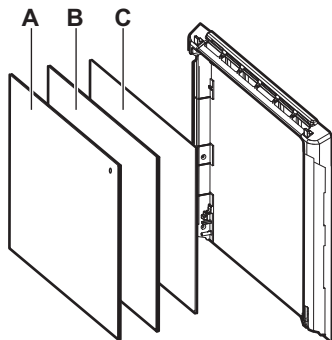
7. Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.

8. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

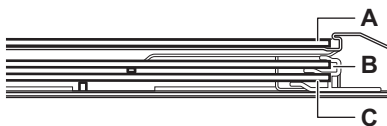
Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid (A, B ja C) tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetrükk. Kõik klaaspaneelid näevad lahtivõtmise ja kokkupanemise hõlbustamiseks välja erinevad.

Ükseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.



Veenduge, et paigaldate keskmise klaaspaneeli õigesti pesadesse.



7.6 Lambi vahetamine

Ühenda seade vooluvõrgust lahti ja oodake, kuni see on külm.

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskatte.
3. Asendage lamp.
4. Paigaldage klaaskatte.

8. TÕRKEOTSING

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Teenindusandmed on märgitud esiraamil asuvale andmeplaadile. See nähtav ukse avamisel. Ärge eemaldage andmeplaati.

Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Te ei saa seadet aktiveerida ega käitada. – Seade ei ole vooluvõrguga või on ühendatud valesti.

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

- Seadme uks ei ole korralikult kinni.
- Lukk on sisse lülitatud.
- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.

Lamp ei tööta. – Lamp on läbi põlenud. Vahetage lamp.

Lamp on välja lülitatud. – Niiske küpsetus pöördõhuga – on aktiveeritud.

Ekraanile on kuvatud "00:00". – Toimunud on elektrikatkestus. Seadke kella aeg.

Err C3 – Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja. Kontrollige, kas ukse lukk on terve.

Err F102 – Sulgege uks. Kontrollige, kas ukse lukk on terve.

9. ENERGIATÕHUSUS

9.1 Toote teabeleht ja toote teave vastavalt (EL) nr 65/2014 ja (EL) nr 66/2014

Tarnija nimi

Electrolux

Mudeli tunnus	EOF4P46BX 944068309 EOF4P46K 944068431 EOF6P46BX 944068324 EOFDP46BK 944068373 KOFPD46BK 944068370 KOFFP46BK 944068436	
Energiaühenduse indeks	81.7	
Energiaühenduse klass	A+	
Energiaühenduse standardse koor- musega, tavarežiim	0.94 kWh/tsükl	
Energiaühenduse standardse koor- musega, ventilaatoriga režiim	0.67 kWh/tsükl	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekt	
Helitugevus	65 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOF4P46BX	34.6 kg
	EOF4P46K	34.4 kg
	EOF6P46BX	33.8 kg
	EOFDP46BK	33.6 kg
	KOFPD46BK	33.3 kg
	KOFFP46BK	33.9 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

9.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energia- tarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.

9.3 Energiasäästu näpunäited

- Hoidke uks küpsetamise ajal suletuna ja ärge avage seda sageli.

- Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.
- Kasutage metallist või tumedaid, mittepeegeldavaid kööginõusid.
- Jäta eelsoojendamine vahele, kui see pole vajalik.
- Minimeerige pause mitme roa küpsetamise vahel.
- Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusfunktsioone.
- Kasutage toidu soojas hoidmiseks jääsoojust. Vähendage seadme temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.
- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja.
- Niiske küpsetus pöördõhuga (ainult valitud mudelid) - Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Katsed kooskõlas: IEC/EN 60350-1. Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiaühendusega. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja. Mõne mudeli puhul kuulub selleks 30 s.
- Automaatne väljalülitamine – kui küpsetusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja. Et küpsetusfunktsiooni kauem kasutada, määrake küpsetusaeg. Automaatne väljalülitus ei kehti funktsiooniga Viitkäävitus või siis, kui lamp põleb.
 - 12,5 h: 30–115 °C
 - 8,5 h: 120–195 °C
 - 5,5 h: 200–245 °C
 - 3 h: 250–maksimum °C

10. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäät-

med ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohaliku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

SUOMI

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	68
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	70
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	72
4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	73
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	73
6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	76

7. HUOLTO JA PUHDISTUS	77
8. VIANMÄÄRITYS.....	79
9. ENERGIA TEHO KUUS.....	79
10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA	80

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai vahingoista. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-

vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Pidä pakkaukset lasten ulottumattomissa ja hävitä ne asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikit kaukana keittotasosta käytön ja jäähdytyksen aikana.
- Aktivoi lapsilukkojärjestelmä, jos sellainen on saatavilla.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ai-noastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on suunniteltu yhden kotitalouden kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voi käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä keskimääräisiä kotitalouskäytön tasoja.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähköriskeiltä.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uuni-
vuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Installation

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillamme olevia asennusohjeita.
- Ole varovainen siirtäessäsi laitetta, sillä se on painava. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Laite on asennettava turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Ennen laitteen asentamista varmista, että se on vaakasuorassa ja että ovi avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät on teetettävä valtuutetulla sähköasentajalla.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Laite on maadoitettava. Käytä aina asianmukaisesti asennettua sähköiskusuojattua pistorasiaa.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja jatkojohtoja.
- Vältä verkkopistokkeen ja -kaapelin vahingoittumista. Jos ne on vaihdettava, se on tehtävä valtuutetussa huoltoliikkeessämme.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai joutua luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.

- Jännitteisten ja eristettyjen osien suoja on kiinnitettävä niin tukevasti, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke virtapistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen lopuksi. Varmista pääsy verkkovirtapistokkeeseen asennuksen jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke verkkopistoketta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Vedä aina verkkopistokkeesta.
- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: linjasuojasulakkeita, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet oistettuina pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja kontaktoreita.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana erotuslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta, ja jossa koskettimien avautumisvälin on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen kuin kytket sen sähköverkkoon.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoa. Ks. myös taukukko:

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm ²)
enintään 1 380	3x0.75
enintään 2 300	3x1
enintään 3 680	3x1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen johto) on oltava 2 cm pidempi kuin ruskea vaihe- ja sininen nollajohto.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaaran vaara.

- Tähän laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.

- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Ole varovainen avatessasi laitteen luukkuu käytön aikana, sillä sisältä voi vapautua kuumaa ilmaa ja helposti syttyviä seoksia alkoholipohjaisista aineksista.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Älä käsittele mitään kipinöivää tai avotulta laitteen lähellä luukun ollessa auki.
- Käytä vain säilöntään hyväksytyjä laseja ja purkkeja.
- Älä sijoita syttyviä esineitä laitteen lähelle.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä laita uuniastioita tai esineitä suoraan uunin pohjalle.
 - Älä laita alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä jätä kosteita annoksia ja ruokia laitteeseen kypsennyksen jälkeen.
 - Ole varovainen poistaessasi tai asentaessasi lisävarusteita.
- Emalin tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen suorituskykyyn.
- Käytä syvää pannua kosteille kakuille, koska hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite on asennettu huonekalupaneelin taakse, älä sulje paneelia käytön aikana tai ennen kuin laite on täysin jäähtynyt, jotta lämpö ja kosteus eivät vahingoita kalustetta.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu

muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.
- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta ennen huoltoa.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt, jotta lasipaneelit eivät mene rikki. Jos luukun lasipaneelit ovat vaurioituneet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi vaihtaa ne.
- Ole varovainen, kun irrotat luukkuu laitteesta. Se on painava.
- Puhdista ja kuivaa laite, sen sisäosat ja tarvikkeet jokaisen käytön jälkeen höyryn kondensoitumisen, korroosion ja pintojen kulumisen estämiseksi.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä elintarvikekäyttöön sopimattoman. Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtoaminen, kutistuminen, tahmeus, korrosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.
- Käytä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja neutraaleja pesuaineita laitteen ja tarvikkeiden puhdistukseen. Älä käytä hankaavia tuotteita tai sieniä, liuottimia tai teräväreunaisia tai metalliesineitä.
- Noudata pakkauksen turvallisuusohjeita uunisuihketta käyttäessäsi.

Pyrolyyttinen puhdistus

- Lue kaikki pyrolyyttista puhdistusta koskevat ohjeet.
- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvariskeet/-jäämät.
 - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut rittilät, kiskot jne.) erityisesti

tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.

- Pidä lapset loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistuksen aikana, sillä laite kuumenee voimakkaasti ja päästää kuumaa ilmaa etuaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus vapauttaa höyryjä ruokajäämistä ja rakennusmateriaaleista. Varmista hyvä ilmanvaihto sekä ensimmäisen esikuumennuksen että pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja niiden jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä tulevat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistuksen ja

esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.

- Pyrolyyttisen puhdistuksen korkea lämpötila voi vahingoittaa tarttumattomaksi käsiteltyjä kattiloiden, pannujen, peltien ja astioiden pintoja, ja niistä voi vapautua vähäisiä määriä haitallisia höyryjä.

2.5 Hävittäminen

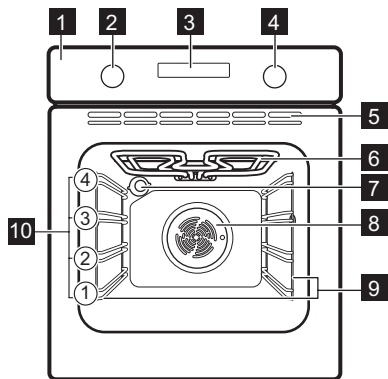
⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta, katkaise sähköjohto ja hävitä se.

3. TUOTTEEN KUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Nuppi kypsennystoiminnoille
- 3 Näyttö
- 4 Säätonuppi
- 5 Ilmanvaihtoaukut jäähdytyspuhaltimelle
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kannatintaso

3.2 Käyttöpaneeli

	Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot.
	Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Pikakuuminen.
	Paina laitteen valon kytkemiseksi toimitaan tai pois toiminnasta.
	Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Lukko.
OK	Vahvista valinta painamalla.

Näytön merkivalot

	Laite on lukittu.
	Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.
	Alavalikko: Puhdistus.
	Alavalikko: Asetukset
	Pikakuuminen on aktivoitu.
	Hälytinajastin on aktivoitu.
	Kypsennysaika on aktivoitu.

	Ajastettu käynnistyminen on aktivoitu.
	Ajastin on aktivoitu.
	Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, milloin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun kypsennysaika päättyy.

Kytke laite päälle.

1. Paina nuppeja. Säätimet tulevat ulos (vain tietyt mallit).

2. Valitse toiminto kääntämällä kypsennystoimintojen kierto-
nuppia.
3. Sääda asetuksia kääntämällä
ohjausnuppia.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä kypsennystoimintojen nuppi off-asentoon 0.

4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

4.1 Kellonajan asetus

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: "00:00" tai "12:00" (mallista riippuen).

1. Aseta aika kääntämällä säädintä.
2. Paina OK.

4.2 Alkukuumennus ja puhdistus

Kuumenna tyhjä laite hajujen poistamiseksi. Tuuleta huone.

1. Poista kaikki lisävarusteet ja hyllytuet.
2. Suorita jokainen toiminto maksimilämpötilassa ja anna laitteen toimia määrätyn ajan:  1 t,  15 min,  15 min. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö.
3. Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.
4. Puhdista mikrokuituliinalla, lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Laita lisävarusteet ja hyllytuet paikoilleen.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

5.1 Kypsennystoiminnot

	Kiertoilma: Tasainen lopputulos, mureus, kuivaus
	Ylä + alalämpö: Perinteinen leivonta
	Pakasteet: Ranskalaiset perunat, lohkopurinat, kevätkääryleet
	Pizza-toiminto: Pizzan valmistaminen
	Alalämpö: Kakkujen paistaminen
	Sulatus: Sulattaminen
	Kostea kiertoilma: Leivonnaisten paistaminen
	Grilli: Paahtaminen, grillaus
	Tehogrillaus: Lihan paistaminen, ruskistus

Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sammutua automaattisesti, jos lämpötila on alle 80 °C.

5.2 Kypsennystoimintojen valitseminen

1. Valitse kypsennystoiminto kypsennystoimintojen säätönuppia kääntämällä.
2. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.

5.3 Ajastin

1. Käännä nuppeja tarvittaessa valitaksesi kypsennystoiminnot ja asettaaksesi lämpötilan.

2. Paina , kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi ajastintoiminto:

 **Hälytinajastin:** Ajanlaskennan asettaminen. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.



Kypsennysaika: Ajanlaskennan asettaminen. Kun ajastimeen asetettu aika päättyy, kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.



Ajastettu käynnistys: Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen. Kun ajastimeen asetettu aika päättyy, kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.

3. Aseta aika kääntämällä säädintä.

4. Paina OK.

5. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä säätimet tarvittaessa Off (pois päältä) - asentoon.

5.4 Valikon

Avaa valikko, jotta voit käyttää Avustava ruoanvalmistus -ruokalajeja ja asetuksia.

1. Käännä kypsennystoimintojen valitsin asentoon.

Näytössä näkyy .

2. Käännä säätönuppia ja valitse kuvake alavalikkoon siirtymiseksi. Paina OK.

5.5 Avustava ruoanvalmistus

Alavalikossa Alavalikossa Avustava ruoanvalmistus on ohjelmia, jotka on suunniteltu tiettyille ruokalajeille. Ohjelmat alkavat sopivilla asetuksilla. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana.

1. Käännä kypsennystoimintojen valitsin asentoon.

2. Säätönuppia kääntämällä voit valita tämän: . Paina OK.

3. Valitse ruokalaji kääntämällä säätönuppia (P1 - P...). Paina OK.

4. Säädä painoa kääntämällä säätönuppia. Lisätoiminto on saatavilla valituille ruokalajeille. Paina OK.

5. Aseta ainekset laitteeseen. Paina OK.

6. Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus

Selitys



Painon säätö saatavilla.

Selitys



Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.



Kannatintaso. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

P1	Naudanfilee, puoliraaka ¹⁾	0.5–1.5 kg; 5–6 cm pak-sua palaa
P2	Naudanfilee, puolikypsä ¹⁾	2; paistovuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P3	Naudanfilee, kypsä ¹⁾	
	Vasikanpaisti (esim. lapa), 0,8–1,5 kg; 4 cm paksu	
P4	2; paistovuoka ritilällä	Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
	Porsaanpaisti, niska tai lapa , 1,5–2 kg	
P5	2; paistovuoka ritilällä	Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
	Porsaanpöytäpaisti , 1–1,5 kg 5–6 cm paksu	
P6	2; uunipelti	Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
	Porsaanpöytäpaisti , 2–3 kg; käytä raakoja, 2–3 cm ohut	
P7	2; paistovuoka ritilällä	Lisää nestettä peittämään astian pohjan.
	Kokonainen kana , 1–1,5 kg; tuore	
P8	2; paistovuoka ritilällä	Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P9	Kananrinta , 180–200 g / kpl	
	2; uunipelti	
P10	Lihamureke , 1 kg	
	2; uunipelti	
	Kokonainen kala, grillattu , 0,5–1 kg / kala	
P11	2; uunipelti	Täytä kala voilla, mausteilla ja yrteillä.
	Kalafilée	
P12	2; uunivuoka ritilällä	
	Juustokakku	
P13	1; Ø 26 cm irtopohjavuoka ritilällä	

P14	Omenatorttu ☐ 1; piirakkavuoka ritilällä
P15	Muffinit ☐ 3; muffinivuoka uunipellillä
P16	Kakku leipävuossa ☐ 2; leipävuoka ritilällä
P17	Uuniperunat, 1 kg ☐ 2; uunipelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopeltille.
P18	Kroketit, pakaste, 0,5 kg ☐ 3; uunipelti
P19	Ranskalaiset, pakaste, 0,75 kg ☐ 3; uunipelti
P20	Liha-/kasvislasagne kuivista lasagnelevyistä, 1–1,5 kg ☐ 1; uunivuoka ritilällä
P21	Perunagratiini (raoista perunoista), 1–1,5 kg ☐ 1; uunivuoka ritilällä
P22	Pizza, itse tehty, ohut ☐ 1; uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla
P23	Pizza, itse tehty, paksu ☐ 1; uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla
P24	Piirakka ☐ 1; paistovuoka ritilällä
P25	Patonki / ciabatta / vaalea leipä, 0,8 kg ☐ 3; uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.

¹⁾ Matalalämpökypsen-
nysprosessi.

5.6 Asetukset

- Käännä kypsennystoimintojen valitsin asentoon .
- Säätönuppia kääntämällä voit valita tämän: . Paina OK.
- Valitse asetus kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- Säädä arvoa kääntämällä säätönuppia. Paina OK.

- Suoritettuasi puhdistuksen käännä kypsennystoimintojen nuppi valitsin Off-asentoon, jotta voit poistua Valikko-valikosta.

Alavalikko: Asetukset

	Asetus	Arvo
01	Kellonaika	Muuta
02	Näytön kirkkaus	1 - 5
03	Painikeäännet	1 – äänimerkki, 2 – napsautus, 3 – ääni pois päältä
04	Äänenvoimakkuus	1 - 4
05	Ajastin	Päälle/Pois
06	Valo	Päälle/Pois
07	Pikakuumennus	Päälle/Pois
08	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois
09	Demo-tila	Aktivointikoodi: 2468
10	Ohjelmistoversio	Tarkista
11	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

5.7 Lukko

Tämä toiminto estää laitteen toiminnon muuttamisen vahingossa.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa käytössä, se lukitsee käyttöpaneelin ja varmistaa, että nykyiset kypsennysasetukset jatkuvat keskeytyksettä.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa pois päältä, se pitää käyttöpaneelin lukittuna ja estää laitteen tahattoman käynnistymisen.

 – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi toiminnon päälle tai pois päältä.

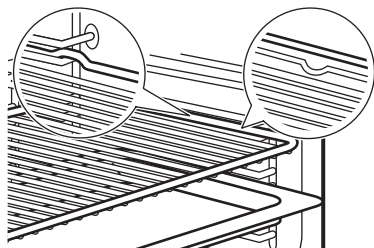
Äänimerkki kuuluu.  – vilkkuu kolmesti, kun lukitus kytketään päälle. Laitteen luukku on lukittu.

5.8 Tarvikkeet



Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.

Aseta varuste (paistoritilä/pelti) hyllykannattimien ohjauskiskojen väliin. Varmista, että hylly koskettaa uunin sisällä sen takaosaa ja jalat osoittavat alaspäin. Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja estää peltiä kallistumasta. Hyllyä kiertävä reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti. Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin. Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta sen alle leivinpelti/pannu valuvien nesteiden keräämiseksi.

6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

6.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan. Jos taulukossa ei ole reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Kypsennystoiminto
°C	Lämpötila
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)
	Lisätietoja

6.2 Kosteä kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

	°C			
Makeat sämpylät, 12 kappaletta	180	2	35–40	1)

	°C			
Sämpylät, 9 kappaletta	180	2	35–40	1)
Pizza, pakaste, 0,35 kg	220	2	35–40	2)
Kääretorttu	170	2	30–40	1)
Brownie	180	2	30–40	1)
Kohokas, 6 kpl	200	3	30–40	3)
Torttupohja	170	2	20 - 30	4)
Victoria-voileipä	170	2	35 - 45	5)
Höyrytetty kala, 0,3 kg	180	3	35 - 45	1)
Kokonainen kala, 0,2 kg	180	3	35 - 45	1)
Kalafilee, 0,3 kg	180	3	35 - 45	6)
Haudutettu liha, 0,25 kg	200	3	40–50	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–35	1)
Pikkuleivät, 16 kappaletta	180	2	20 - 30	1)
Macaron leivos, 20 kpl	180	2	40–45	1)
Muffinsit, 12 kappaletta	170	2	30–40	1)
Suolaiset leivonnaiset, 16 kappaletta	170	2	35 - 45	1)
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	150	2	40–50	1)
Tartaletit, 8 kpl	170	2	20 - 30	1)
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	180	3	35–40	1)

	°C			
Kasvismunakas	200	3	30–45	6)
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	180	4	35–40	1)

- 1) Valitse leivinpelti tai uunipannu.
- 2) Käytä paistoritilää.
- 3) Valitse keraamiset astiat ritilällä.
- 4) Valitse torttuvuoka ritilällä.
- 5) Valitse uunivuoka ritilällä.
- 6) Valitse pizzapannu ritilällä.

6.3 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

		°C		
Pienet kakut, 16 kpl/leivinpelti				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 ja 3	150	20 - 30	1)
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm				
	2	170	80 - 100	3)

		°C		
	2	160	70 - 90	3)
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm				
	2	160	30 - 40	3)2)
	2	160	30 - 40	3)
	1 ja 3	160	25 - 40	3)2)
Muropikkuleivät				
	3	150	20 - 30	1)
	2	150	20 - 30	1)
	1 ja 3	150	15 - 25	1)
Paahtoleipä				
	3	maks.	5 - 7	3)4)

- 1) Valitse Leivinpelti.
- 2) Esikuumenna laitetta 10 minuuttia. Älä käytä toimintoa: Pikakuuminen.
- 3) Valitse Paistoritilä.
- 4) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä toimintoa: Pikakuuminen.

7. HUOLTO JA PUHDISTUS

7.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Käytä puhdistusliuosta metallipinnoille.
- Käytä erityistä uuninpuhdistusainetta sitkeille tahroille.
- Käytä valmistajan suosittelemaa nestemäistä kalkinpoistainetta kalkkijäämien puhdistukseen.
- Laitteeseen tai luukun lasipaneeliin voi tiivistyä kosteutta. Voit vähentää kosteuden tiivistymistä antamalla laitteen toimia 10 minuuttia ennen ruoanlaittoa. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia.
- Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

7.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.

4. Aseta kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa. Toista vaiheet päivittäin järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

7.3 Pyrolyttinen puhdistus

Tämä ohjelma polttaa laitteeseen jääneen lian pois. Käytä sitä aina, kun laitteesi tarvitsee syväpuhdistuksen.

Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä samaan aikaan tämän toiminnon kanssa. Se voi vahingoittaa uunia tai kaappia.

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Poista uunista kaikki varusteet, jotka eivät kestä pyrolyttisestä.
3. Puhdista uunin sisäosa ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

4. Käännä kypsennystoimintojen valitsin asentoon  päästäksesi tänne: Valikko.
5. Käännä säätönuppia valitaksesi  ja paina OK.

Puhdistusohjelma	Kesto
C1 - Kevyt puhdistus	2 h

6. Aloita puhdistus painamalla OK.
Kun puhdistus käynnistyy, laitteen luukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Älä käynnistä toimintoa, jos uunin luukku ei ole kunnolla kiinni. Ennen kuin luukku aukeaa, näytöllä näkyy .
7. Suoritetuasi puhdistuksen käännä kypsennystoimintojen nuppivalitsin Off-asentoon.
8. Odota, että laite on jäähtynyt ja luukun lukitus aukeaa. Puhdista uunin sisäosa vedellä ja pehmeällä liinalla.

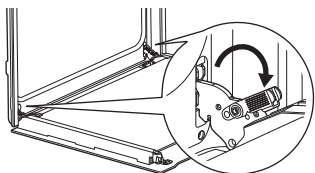
7.4 Muistutus puhdistamisesta

Kun näytössä vilkkuu kypsennyksen jälkeen , laite muistuttaa, että on syytä suorittaa pyrolyttinen puhdistus. Voit poistaa muistutuksen käytöstä alavalikosta: Asetukset. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Asetukset.

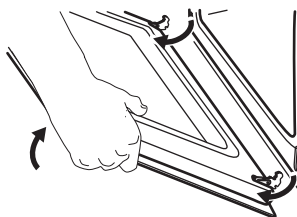
7.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Uuninluukussa on neljä lasipaneelia. Voit irrottaa uuninluukun ja sen sisällä olevat lasipaneelit puhdistamista varten. Lue ohje "Luukun irrottaminen ja asentaminen" kokonaan ennen lasipaneelien irrottamista.

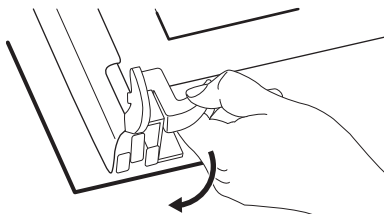
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



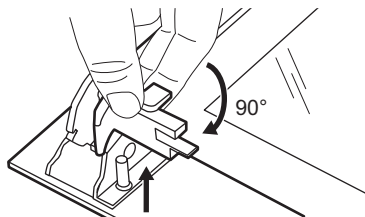
3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avaus asentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



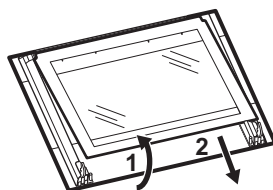
4. Aseta luukku tasaiselle alustalle pehmeään kankaan päälle ja vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa lasipaneelit.



5. Käännä kiinnittimiä 90° ja vedä ne irti paikoiltaan.



6. Nosta ensin varovasti ja poista sitten lasipaneelit yksi kerrallaan. Aloita ylimmästä paneelistä.

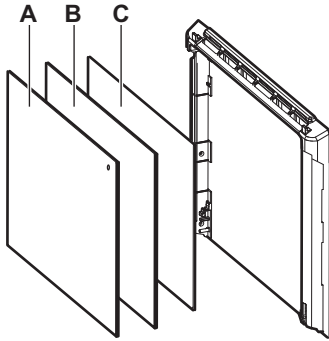


7. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
8. Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

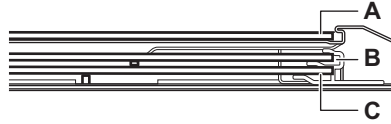
Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

Varmista, että lasipaneelit (**A**, **B** ja **C**) tulevat oikeaan järjestykseen. Katso symboli/painatus lasilevyn sivusta. Jokainen lasilevy näyttää erilaiselta purkamisen ja kokoamisen helpottamiseksi.

Luukun reunalista napsahtaa paikalleen.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasipaneelin oikein paikoilleen.



7.6 Lampun vaihtaminen

Irrota laite verkkovirrasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt.

Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lampuun.

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. Puhdista lampun kansi.
3. Lampun vaihtaminen...
4. Asenna lasinen kansi.

8. VIANMÄÄRITYS

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Huollon tiedot on merkitty etukehyksessä olevaan arvokilpeen. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä.

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

Et voi käynnistää tai käyttää laitetta. – Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on kytketty väärin.

Laite ei kuumene.

- Luukku ei ole kunnolla kiinni.
- Lukko on aktivoitu.
- Automaattinen virrankatkaisu on päällä.

Lamppu ei toimi. – Lamppu on palanut. Vaihda lamppu.

Lamppu on kytketty pois päältä. – Kosteaa kiertoilmaa – on kytketty päälle.

Näytössä näkyy "00:00". – On ollut sähkökatko. Aseta kellonaika.

Err C3 – Sulje luukku. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle. Tarkista, että luukun lukko ei ole vaurioitunut.

Err F102 – Sulje luukku. Tarkista, että luukun lukko ei ole vaurioitunut.

9. ENERGIATEHOKKUUS

9.1 Tuotteen tietolomake ja tuotetiedot asetusten (EU) 65/2014 ja (EU) 66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	Electrolux
Energiatietolomake	81.7
Energiatietolomake	A+

Mallin tunniste	EOF4P46BX 944068309 EOF4P46K 944068431 EOF6P46BX 944068324 EOFDP46BK 944068373 KOFDP46BK 944068370 KOFFP46BK 944068436
Energiatietolomake	81.7
Energiatietolomake	A+

Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.94 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormala, tuuletintila	0.67 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	65 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	EOF4P46BX 34.6 kg
	EOF4P46K 34.4 kg
	EOF6P46BX 33.8 kg
	EOFD46BK 33.6 kg
	KOFDP46BK 33.3 kg
	KOFFP46BK 33.9 kg

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1.

9.2 (EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

Virrankulutus valmiustilassa	0,8 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564.

9.3 Energiansäästövinkejä

- Pidä luukku suljettuna kypsennyksen aikana ja vältä sen toistuvaa avaamista.
- Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

- Käytä metallista tai tummaa, heijastamatonta keittoastiaa.
- Älä käytä esilämmitystä, ellei sitä tarvita.
- Pidä mahdollisimman vähän taukoa eri ruokien paistamisen välillä.
- Jos mahdollista, käytä kiertoilmatoimintoja energian säästämiseksi.
- Käytä jäännöslämpöä ruoan lämpimänä pitämiseen. Laske laitteen lämpötila minimiin 3–10 min ennen kypsennysajan päättymistä.
- Sammuta lamppu ruoanlaiton aikana, ellei tarvitse sitä.
- Kosteaa kiertoilma (vain tietyissä malleissa) – tämän toiminnon avulla on määritetty energiatehokkuusluokka ja ekosuunnitteluvaatimusten mukaisuus (standardien EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti). Testausstandardit: IEC/EN 60350-1. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti. Joissakin malleissa se kestää 30 s.
- Laite sammuu turvallisuussyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua, jos kypsennystoiminto on päällä eikä asetuksia muuteta. Jos haluat käyttää kypsennystoimintoa pidempään, aseta kypsennysaika. Automaattinen virrankatkaisu ei koske Ajastettu käynnistys-toimintoa tai lampun ollessa päällä.
 - 12,5 t: 30–115 °C
 - 8,5 t: 120–195 °C
 - 5,5 t: 200–245 °C
 - 3 t: 250–max °C

10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu. Älä hävi-

tä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan viirastoon.

FRANÇAIS

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	81
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	83
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	86
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	86
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	87
6. CONSEILS.....	90

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	91
8. DÉPANNAGE.....	93
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	94
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	95

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil
- en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.

- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encadrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications

similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils

peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les ac-

cessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est

nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Fermez complètement la porte de l'appareil avant de le brancher au secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm²)
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase mar-ron et neutre bleu

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'élec-trocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant d'ingrédients à base d'alcool peuvent se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
 - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.

- ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
- soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.

- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation

pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.

- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

Nettoyage par pyrolyse

- Lisez toutes les instructions de nettoyage par pyrolyse
- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Tenez les enfants éloignés lors du nettoyage par pyrolyse, car l'appareil devient très chaud et libère de l'air chaud par les orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse dégage des fumées provenant des résidus de cuisson

et des matériaux de construction. Veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial et le nettoyage par pyrolyse.

- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson ne sont pas nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et la phase de préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, poêles, plateaux et ustensiles peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et dégager des fumées nocives à faible niveau.

2.5 Mise au rebut



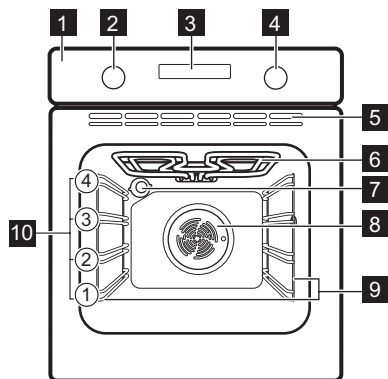
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



- 1** Panneau de commande
- 2** Molette des fonctions de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Fentes d'aération du ventilateur de refroidissement
- 6** Résistance
- 7** Éclairage
- 8** Ventilateur
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Niveaux de la grille

3.2 Panneau de commande

	Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : réchauffage rapide.
	Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.



Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : verrouillage des touches.

OK

Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

Voyants de l'affichage



L'appareil est verrouillé.



Sous-menu : Cuisson assistée.



Sous-menu : Nettoyage.



Sous-menu : Configurations



Préchauffage rapide est activée.



Minuteur est activée.



Heure de cuisson est activée.



Démarrage retardé est activée.



Compteur est activée.



Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les molettes sortent (uniquement sur certains modèles).
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner une fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt 0.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche OK.

4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide pour éliminer les odeurs. Aérez la pièce.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
2. Réglez chaque fonction sur la température maximale et laissez

l'appareil fonctionner pendant les durées spécifiées :  1 h,  15 min,  15 min. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.

3. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
4. Nettoyer avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Fonctions de cuisson

	Chaleur tournante : Cuisson homogène, tendreté, séchage
	Chauffage Haut/Bas : Cuisson traditionnelle
	Plats Surgelés : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps
	Fonction Pizza : Cuisson de pizza
	Cuisson de sole : Cuisson de gâteaux
	Décongélation : Décongélation
	Circulation d'air humide : Cuisson
	Gril : Toaster, griller
	Turbo gril : Rôtir la viande, faire dorer

Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80°C.

5.2 Réglage des fonctions de cuisson

1. Tournez la molette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

5.3 Minuteur

1. Tournez les molettes pour sélectionner la fonction de cuisson et régler la température si nécessaire.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique une fonction de minuterie souhaitée :

 **Minuteur** : Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.

 **Heure de cuisson** : Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

 **Démarrage retardé** : Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

3. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
4. Appuyez sur OK.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez les molettes sur la position arrêt, si nécessaire.

5.4 Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la molette des fonctions de cuisson sur .

L'affichage montre , , .

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur OK.

5.5 Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend des programmes conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

1. Tournez la molette des fonctions de cuisson sur .

2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur **OK**.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur **OK**.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur **OK**.
5. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur **OK**.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende	
	Réglage du poids disponible.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

P1	Filet de bœuf, saignant 1)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur
P2	Filet de bœuf, à point 1)	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3	Filet de bœuf, bien cuit 1)	
P4	Rôti de veau (par ex. épaule), 0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P5	Rôti de col ou épaule de porc , 1,5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P6	Porc , 1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	  2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.

P7	Travers de porc , 2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat.
P8	Poulet entier , 1 - 1,5 kg ; frais	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P9	Escalope de poulet , 180 - 200 g par pièce	 2 ; plateau de cuisson
P10	Pain de viande , 1 kg	  2 ; plateau de cuisson
P11	Poisson entier, grillé , 0,5 - 1 kg par poisson	  2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.
P12	Filet de poisson	 2 ; cocotte sur grille métallique
P13	Cheesecake	 1 ;  26 cm moule à charnière sur grille métallique
P14	Tartelettes aux pommes	 1 ; moule à tarte sur grille métallique
P15	Muffins	 3 ; plaque à muffins sur plateau de cuisson
P16	Quatre-quarts	 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P17	Pommes de terre au four , 1 kg	 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
P18	Croquettes, surgelées , 0,5 kg	 3 ; plateau de cuisson
P19	Pommes de terre, surgelées , 0,75 kg	 3 ; plateau de cuisson
P20	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches , 1 - 1,5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique

P21	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues), 1 - 1,5 kg ☐ 1 ; cocotte sur grille métallique
P22	Pizza fraîche, fine ☐ 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P23	Pizza fraîche, épaisse ☐ 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P24	Quiche ☐ 1 ; moule à gâteaux sur grille métallique
P25	Baguette/Ciabatta/Pain blanc , 0,8 kg ☐ 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.

1) Cuisson à basse température.

5.6 Configurations

1. Tournez la molette des fonctions de cuisson sur ☐.
2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur OK.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu.

Sous-menu : Configurations

	Réglage	Valeur
01	Heure actuelle	Modifier
02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son off
04	Volume alarme	1 - 4
05	Compteur	Marche/Arrêt
06	Eclairage four	Marche/Arrêt
07	Préchauffage rapide	Marche/Arrêt
08	Nettoyage conseillé	Marche/Arrêt
09	Mode démo	Code d'activation : 2468

	Réglage	Valeur
10	Version du logiciel	Contrôle
11	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

5.7 Touches Verrouil

Cette fonction permet d'éviter une modification accidentelle de la fonction de l'appareil.

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.

 - Maintenez la touche enfoncée pour activer ou désactiver la fonction.

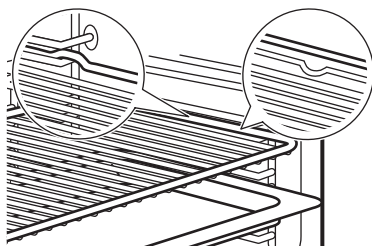
Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé. Le hublot de l'appareil est verrouillé.

5.8 Accessoires



Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Insérez l'accessoire (grille métallique / plateau) entre les barres de guidage du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds sont orientés vers le bas. Une petite encoche en haut renforce la sécurité et empêche la grille de basculer. Le rebord autour de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Fonction de cuisson
°C	Température
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

6.2 Circulation d'air humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

	°C			
Petits pains sucrés, 12 morceaux	180	2	35 - 40	1)
Petits pains, 9 morceaux	180	2	35 - 40	1)
Pizza, surgelée, 0,35 kg	220	2	35 - 40	2)
Gâteau roulé	170	2	30 - 40	1)
Brownie	180	2	30 - 40	1)
Soufflé, 6 morceaux	200	3	30 - 40	3)
Fond de tarte en génoise	170	2	20 - 30	4)
Gâteau à étages	170	2	35 - 45	5)
Poisson poché, 0,3 kg	180	3	35 - 45	1)
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	35 - 45	1)

	°C			
Filet de poisson, 0,3 kg	180	3	35 - 45	6)
Viande pochée, 0,25 kg	200	3	40 - 50	1)
Chachlyk, 0,5 kg	200	3	25 - 35	1)
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Meringues, 20 morceaux	180	2	40 - 45	1)
Muffins, 12 morceaux	170	2	30 - 40	1)
Petite pâtisserie salée, 16 morceaux	170	2	35 - 45	1)
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	150	2	40 - 50	1)
Tartelettes, 8 morceaux	170	2	20 - 30	1)
Légumes, pochés, 0,4 kg	180	3	35 - 40	1)
Omelette végétarienne	200	3	30 - 45	6)
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	180	4	35 - 40	1)

- 1) Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.
- 2) Utilisez la grille métallique.
- 3) Utilisez des ramequins en céramique sur une grille métallique.
- 4) Utilisez un moule à tarte sur une grille métallique.
- 5) Utilisez un plat de cuisson sur la grille métallique.
- 6) Utilisez une plaque à pizza sur la grille métallique.

6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

		°C		
Petits gâteaux, 16 par plaque				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 et 3	150	20 - 30	1)
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm				
	2	170	80 - 100	3)

		°C		
	2	160	70 - 90	3)
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm				
	2	160	30 - 40	3)2)
	2	160	30 - 40	3)
	1 et 3	160	25 - 40	3)2)
Biscuits sablés				
	3	150	20 - 30	1)
	2	150	20 - 30	1)

		°C		
	1 et 3	150	15 - 25	1)
Pain grillé				
	3	max.	5 - 7	3)4)
1) Utilisez Plateau de cuisson. 2) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage rapide. 3) Utilisez Grille métallique. 4) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage rapide.				

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyant pour four pour les taches tenaces.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- De l'humidité peut se condenser dans l'appareil ou sur les panneaux de verre de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

- Assurez-vous que l'appareil est froid.
- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.
- Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

7.3 Nettoyage par pyrolyse

Ce programme élimine la saleté résiduelle dans l'appareil. Utilisez-le dès que votre appareil a besoin d'un nettoyage en profondeur. Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Cela peut endommager le four ou l'armoire.

- Assurez-vous que l'appareil est froid.
- Retirez tous les accessoires ne résistant pas à la pyrolyse du four.
- Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
- Tournez la molette des modes de cuisson sur  pour accéder à Menu .
- Tournez la molette pour sélectionner  et appuyez sur OK.

Programme de nettoyage	Durée
C1 - Nettoyage léger	2 h

- Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. La

porte se déverrouille lorsque l'affichage indique .

- Après le nettoyage, tournez la molette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
- Attendez que l'appareil soit froid et que la porte se déverrouille. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et de l'eau.

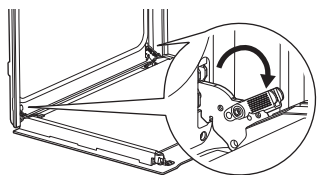
7.4 Nettoyage conseillé

Lorsque  clignote sur l'affichage après la cuisson, l'appareil vous rappelle de le nettoyer par pyrolyse. Vous pouvez désactiver le rappel dans le sous-menu : Configurations. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Configurations.

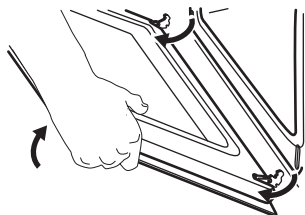
7.5 Retrait et installation de la porte

La porte du four dispose de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et les vitres internes pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

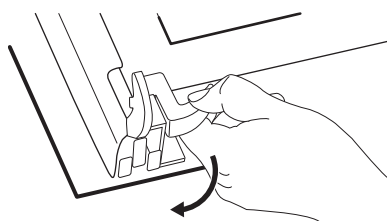
- Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
- Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



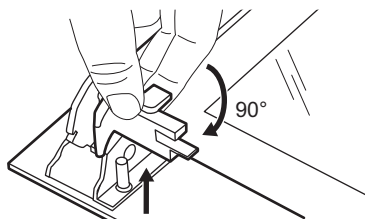
- Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



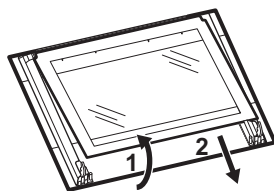
- Mettez la porte sur un chiffon doux sur une surface stable et relâchez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre.



- Faites pivoter les fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



- Soulevez d'abord avec précaution, puis retirez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.

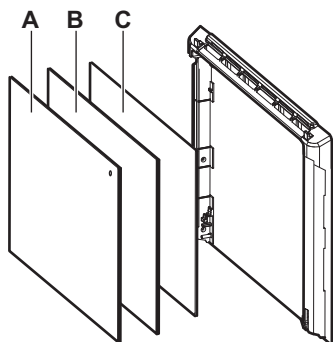


- Nettoyez les panneaux en verre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.
- Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

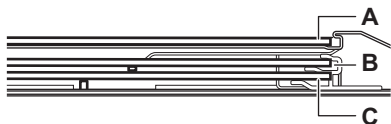
Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

Veillez à replacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. Chacun des panneaux de verre semble différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.



Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement.



7.6 Remplacement de l'ampoule

Débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il soit froid.

Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Lampe arrière

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Installez le couvercle en verre.

8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et ré-enclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil. - L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'appareil ne chauffe pas.

- La porte n'est pas correctement fermée.
- Touches Verrouil est activée.
- L'arrêt automatique est activé.

Le voyant ne fonctionne pas. - L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule.

L'éclairage est éteint. - Circulation d'air humide - est activée.

L'affichage indique "00:00". - Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

Err C3 - Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil. Vérifiez que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

Err F102 - Refermez la porte. Vérifiez que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

9.1 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EOF4P46BX 944068309 EOF4P46K 944068431 EOF6P46BX 944068324 EOFD46BK 944068373 KOFDP46BK 944068370 KOFFP46BK 944068436	
Indice d'efficacité énergétique	81.7	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.94 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.67 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	65 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EOF4P46BX	34.6 kg
	EOF4P46K	34.4 kg
	EOF6P46BX	33.8 kg
	EOFD46BK	33.6 kg
	KOFDP46BK	33.3 kg
	KOFFP46BK	33.9 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

9.2 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

9.3 Conseils pour économiser l'énergie

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson. L'arrêt automatique ne s'applique pas avec la fonction Démarrage retardé ou lorsque l'éclairage est allumé.
 - 12,5 h : 30-115 °C
 - 8,5 h : 120-195 °C
 - 5,5 h : 200-245 °C
 - 3 h : maximum 250 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :



FR
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU



OU



À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	95	6. HINWEISE UND TIPPS.....	104
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	97	7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	105
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	100	8. FEHLERBEHEBUNG.....	107
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	101	9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	108
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	101	10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	109

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person be-

aufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.
- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen,

um einen Stromschlag zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann

hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

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

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.

- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagrecht steht und sich die Tür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.
- Schließen Sie die Gerätetür vollständig, bevor Sie es mit dem Stromnetz verbinden.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

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

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1.380	3x0.75

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 2.300	3x1
maximal 3.680	3x1.5

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

2.3 Verwendung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.

- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

Pyrolytische Reinigung

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

Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.

- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Besteck können durch die pyrolytische Reinigung bei hoher Temperatur beschädigt werden und schädliche Dämpfe mit niedrigem Gehalt freisetzen.

2.5 Entsorgung

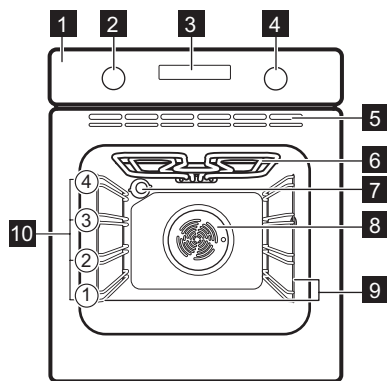
⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



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

3.2 Bedienfeld



Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.



Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Schnellaufheizung.



Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.



Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Tastensperre.



Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

Display-Anzeigen



Das Gerät ist gesperrt.



Untermenü: Koch-Assistent.



Untermenü: Reinigung.



Untermenü: Einstellungen



Schnellaufheizung ist eingeschaltet.



Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.



Garzeit ist eingeschaltet.



Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.



Uptimer ist eingeschaltet.



Fortschrittsbalken – zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe kommen heraus (nur bei ausgewählten Modellen).

2. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

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

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Einstellen der Uhrzeit

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

1. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie **OK**.

4.2 Erstaufheizen und Reinigung

Heizen Sie das leere Gerät auf, um eventuelle Gerüche zu entfernen. Lüften Sie den Raum.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.

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

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Kochfunktionen

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

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

5.2 Einstellung: Kochfunktionen

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

5.3 Timer

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

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

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

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

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

5.4 Menü

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

1. Drehen Sie den Knopf für die Garfunktionen auf .

Das Display zeigt , , .

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

5.5 Koch-Assistent

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

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

Untermenü: Koch-Assistent

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

Legende	
	Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.
Das Display zeigt P und eine Nummer des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.	
P1	Rinderfilet, blutig¹⁾ 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke
P2	Rinderfilet, medium¹⁾   2; Bratform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P3	Rinderfilet, durch¹⁾
P4	Kalbsbraten (z. B. Schulter), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm dick   2; Bratform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P5	Schweinebraten Nacken oder Schulter 1,5 - 2 kg   2; Bratform auf Kombirost Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P6	Schweinefilet , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dick   2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P7	Spare Ribs vom Schwein , 2 - 3 kg; roh verwendet, 2 - 3 cm dünn  2; Bratform auf Kombirost Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken.
P8	Hähnchen, ganz , 1 - 1,5 kg; frisch   2; Bratform auf Kombirost Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P9	Hähnchenbrust , 180 - 200 g pro Stück  2; Backblech
P10	Hackbraten , 1 kg   2; Backblech
P11	Ganzer Fisch, gegrillt , 0,5 - 1 kg pro Fisch   2; Backblech Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.
P12	Fischfilet  2; Auflaufform auf Kombirost

P13	Käsekuchen  1;  26 cm Springform auf Kombirost
P14	Apfel-Tarte  1; Kuchenform auf Kombirost
P15	Muffins  3; Muffinform auf Backblech
P16	Kastenkuchen  2; Kastenform auf Kombirost
P17	Ofenkartoffeln , 1 kg  2; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
P18	Kroketten, gefroren , 0,5 kg  3; Backblech
P19	Pommes frites, gefroren , 0,75 kg  3; Backblech
P20	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern , 1 - 1,5 kg  1; Backform auf Kombirost
P21	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln), 1 - 1,5 kg  1; Auflaufform auf Kombirost
P22	Pizza frisch, dünn  1; Backblech mit Backpapier ausgelegt
P23	Pizza frisch, dick  1; Backblech mit Backpapier ausgelegt
P24	Quiche  1; Backblech auf Kombirost
P25	Baguette / Ciabatta / Weißbrot , 0,8 kg  3; Backblech mit Backpapier ausgelegt Für Weißbrot mehr Zeit nötig.

¹⁾ Niedertemperaturgaren.

5.6 Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das . Drücken Sie das OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie das OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie das OK.

5. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Untermenü: Einstellungen

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

5.7 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

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

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

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

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

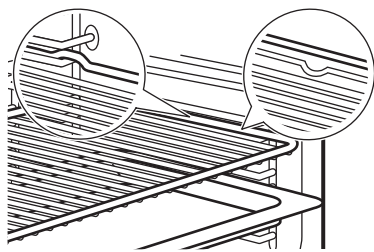
5.8 Zubehör



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

weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

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



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

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

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

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Garempfehlungen

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
	Temperatur
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Feuchte Umluft

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

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

	°C			
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	150	2	40-50	1)
Törtchen, 8 Stück	170	2	20-30	1)
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	180	3	35-40	1)
Vegetarisches Omelett	200	3	30-45	6)
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	180	4	35-40	1)

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

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

		°C		
Törtchen, 16 pro Backblech				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 und 3	150	20 - 30	1)
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm				

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

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

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

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

7.2 Entfernen der Einhängegitter

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

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

7.3 Pyrolytische Reinigung

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

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

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

Reinigungsprogramm	Dauer
C1 - Leichte Reinigung	2 h

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

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

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

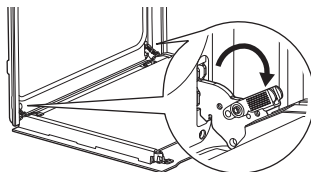
7.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

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

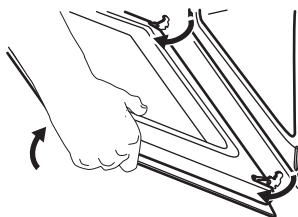
7.5 Aus- und Einbauen der Tür

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

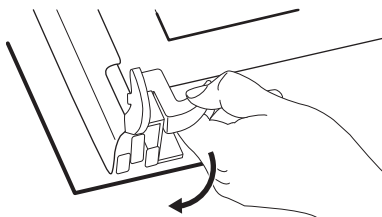
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



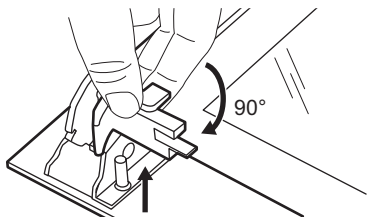
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



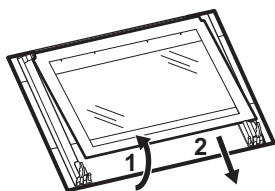
4. Legen Sie die Backofentür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen und lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.



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



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

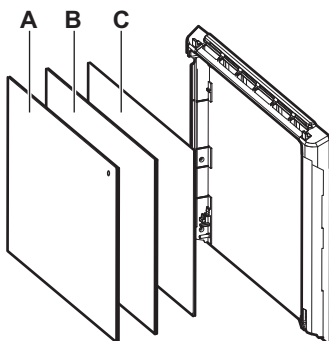


7. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
8. Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.

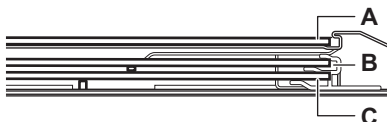
Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

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

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



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



7.6 Austauschen der Lampe

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

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

Hintere Lampe

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

8. FEHLERBEHEBUNG

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

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

den Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

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

Das Gerät erwärmt sich nicht.

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

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

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

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

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

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

9. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	Electrolux	
Modellbezeichnung	EOF4P46BX 944068309 EOF4P46K 944068431 EOF6P46BX 944068324 EOFDP46BK 944068373 KOFDP46BK 944068370 KOFFP46BK 944068436	
Energieeffizienzindex	81.7	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	0.94 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.67 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	65 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	EOF4P46BX	34.6 kg
	EOF4P46K	34.4 kg
	EOF6P46BX	33.8 kg
	EOFDP46BK	33.6 kg
	KOFDP46BK	33.3 kg
	KOFFP46BK	33.9 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
---	-------

Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen 20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

9.3 Tipps zur Energieeinsparung

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

automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein. Die automatische Abschaltung gilt nicht bei der Zeitvorwahl- Funktion oder wenn die Lampe eingeschaltet ist.

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

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

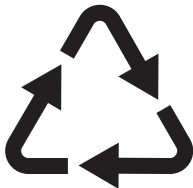
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbe-

halter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

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

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank),

Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen

wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

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

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

LATVIEŠU

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	110
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	112
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	114
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	115
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	115

6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	118
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	119
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	121
9. ENERGEOFEKTIVITĀTE.....	122
10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	123

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai lietošanas rezultātā. Vienmēr glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.

Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Sargiet no bērniem iepakojumu un utilizējiet to pareizi.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Lietošanas un atdzišanas laikā neļaujiet ierīces tuvumā atrasties bērniem un mājdzīvniekiem.
- Ieslēdziet bērnu drošības sistēmu, ja tāda ir pieejama.
- Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojās, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājdomniecībā.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.

- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam līdzīgi kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.

- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.
- Pārvietojiet ierīci uzmanīgi, jo tā ir smaga. Izmantojiet aizsargcimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un piemērotā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka tā stāv taisni un durvis atveras bez ierobežojumiem.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektroapgādes pieslēgums jāveic sertificētam elektriķim.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Ierīce ir jāsazemē. Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktligzdu.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojājiet strāvas kabeli un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaina, tas jā dara mūsu pilnvarotajā servisa centrā.

- Neļaujiet elektrotīkla kabeliem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu triecienaisardzības sistēmai ir jābūt droši nostiprinātai, un to nav iespējams noņemt bez instrumentiem.
- Ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā tikai uzstādīšanas beigās. Nodrošiniet, ka pēc uzstādīšanas strāvas kontaktdakšai var piekļūt.
- Ja kontaktligzdai ir valīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeli. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt uzstādītai izolācijas ierīcei, kas atslēdz ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platumam jābūt vismaz 3 mm.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pilnībā aizveriet tās durvis.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uztādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķēsgriezums (mm²)
maksimāli 1,380	3x0.75
maksimāli 2,300	3x1
maksimāli 3,680	3x1.5

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeliem.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nepārveidojiet šo ierīci.
- Pārļiecinieties, ka ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ierīces durvis tās darbības laikā atveriet uzmanīgi, jo no ierīces var izplūst karsts gaiss un uzliesmojoši alkoholu saturošu sastāvdaļu gāzu maisījumi.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Nodrošiniet, ka durvju atvēršanas laikā ierīces tuvumā nav dzirkstelju un atklātas liesmas.
- Konservēšanai izmantojiet tikai apstiprinātus stikla traukus un burkas.
- Nelietojiet uzliesmojošus produktus ierīces tuvumā.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
 - Nenovietojiet cepešpannas vai priekšmetus tieši uz tīlnes pamatnes.
 - Nelieciet alumīnija foliju tieši uz tīlnes pamatnes.
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - Pēc gatavošanas neatstājiet ierīcē mitrus traukus un ēdienu.
 - Papildpiederumus izņemiet un uzstādiet uzmanīgi.

- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojiet dziļu pannu, jo augļu sulas var izraisīt nenofīrāmus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa, ierīces lietošanas laikā un kamēr ierīce nav pilnībā atdzisusi, neaizveriet paneli, lai novērstu siltuma un mitruma izraisītus bojājumus.
- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājaismniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifikācijām).
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas.
- Pārļiecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla saplīšanas. Ja durvju stikla paneļi ir bojāti, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai tos nomainītu.
- Izņemot durvis no ierīces, ievērojiet piesardzību, jo tās ir smagas.
- Pēc katras lietošanas reizes iztīriet un izslaukiet ierīci, tās tīrpiņ un papildpiederumus, lai novērstu tvaika kondensāciju, koroziju un virsmas bojājumus.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietojamās pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu tekstūrā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.

- Ierīces un papildpiederumu tīrīšanai izmantojiet mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, sūkļus, šķīdinātājus, asus vai metāla priekšmetus.
- Lietojot cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, ievērojiet uz iepakojuma sniegtos drošības norādījumus.

Pirolītiskā tīrīšana

- Izlasiet visus norādījumus par pirolītisko tīrīšanu
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusi:
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Nodrošiniet, ka pirolītiskās tīrīšanas laikā ierīces tuvumā neatrodas bērni, jo ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskās tīrīšanas laikā no ēdienu atliekām un detaļām var rasties dūmi. Gan sākotnējās uzkarsēšanas, gan pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās nodrošiniet labu ventilāciju.

- Neizšķakstiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Izgarojumi, kas no cepeškrāsns / no ēdiena atliekām rodas pirolītiskās tīrīšanas laikā, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīrīšanas un sākotnējās uzkarsēšanas laikā un pēc tam neļaujiet pie ierīces uzturēties mājdzīvniekiem. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Pirolītiskā tīrīšana augstā temperatūrā var kaitēt katlu, pannu, paplāšu un virtuves piederumu nepiedegošajām virsmām, un tās laikā var izdalīties nedaudz kaitīgu izgarojumu.

2.5 Utilizācija

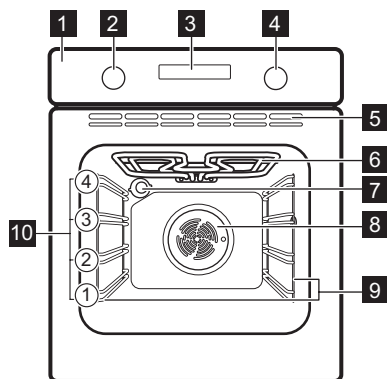
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektrotilkla, pēc tam nogrieziet elektrības kabeli un to izmetiet.

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Gatavošanas funkciju pārslēgs

- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Dzesēšanas ventilatora gaisa atveres
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Vadības panelis



Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.



Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Ātrā uzsīšana.



Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.



Nospiediet un turiet nospiešu, lai iestatītu funkciju: Bloķēšana

OK

Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasi.

Displeja indikatori



Ierīce ir bloķēta.



Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.



Apakšizvēlne: Tīrīšana.



Apakšizvēlne: Iestatījumi



Ir aktivizēts Ātrā uzsildšana.



Ir aktivizēts Laika atgādinājums.



STOP

Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.



Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.



Ir aktivizēts Laika skaitīšana.

Progresu josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

Lai ieslēgtu ierīci:

1. Nospiediet pārslēgu pogas. Pogas izbīdās uz āru (tikai atsevišķiem modeļiem).
2. Grieziet gatavošanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā **0**.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Laika iestatīšana

Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās: "00:00" vai "12:00" (atkarībā no modeļa).

1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
2. Nospiediet OK.

4.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Uzsildiet tukšu ierīci, lai likvidētu visus aromātus. Vēdiniet telpu.

1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un plauktu balstus.
2. Iestatiet katru funkciju uz maksimālo temperatūru un ļaujiet ierīcei darboties noteiktu laiku: 1 st, 15 min, 15 min. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana.
3. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
4. Iztīriet ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet atpakaļ piederumus un plauktu balstus.

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Gatavošanas funkcijas



Karsēšana ar ventilatoru: Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana



Augš./Apakškarsēšana: Tradicionāla cepšana



Saldēta pārtika: Fritēti kartupeļi, kartupeļu kroketes, pildītie rullīši



Picas funkcija: Picas cepšana



Apakškarsēšana: Kūku cepšana



Atkausēšana: Atkausēšana



Ventilatora kars. ar mitrumu: Cepšana



Grils: Grauzdēšana, grilēšana



Infratermiskā grilēšana: Gaļas cepšana, apbrūnāšana

Dažu cepeškrāsns funkciju darbības laikā, kad temperatūra nokrīt zem 80°C, apgaismojums var automātiski izslēgties.

5.2 Gatavošanas funkciju iestatīšana

1. Grieziet gatavošanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu gatavošanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

5.3 Taimeris

1. Pagrieziet pārslēgu, lai atlasītu gatavošanas funkciju un iestatītu temperatūru, ja nepieciešams.
2. Spiediet , līdz displejā parādās vēlamā taimera funkcija:

 **Laika atgādinājums:** Laika atskaites iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.

 **Gatavošanas laiks:** Laika atskaites iestatīšana. Kad taimeris iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana tiek pārtraukta.

 **Atliktā starta laiks:** Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana. Kad taimeris iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana tiek pārtraukta.

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
4. Spiediet OK.
5. Kad laiks beidzies, nospiediet OK un, ja nepieciešams, pagrieziet pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

5.4 Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīgā ēdieniem un iestatījumiem.

1. Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu uz .

Displejā redzams , , .

2. Pagrieziet vadības grozāmpogu un atlasiet ikonu, lai iekļūtu apakšizvēlnē. Spiediet OK.

5.5 Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē atrodamas programmas, kas paredzētas īpašiem ēdieniem. Programmas sākas ar piemērotiem iestatījumiem. Jūs varat pielāgot laiku un temperatūru gatavošanas laikā.

1. Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu uz .
2. Grieziet vadības pogu, lai atlasītu . Spiediet OK.
3. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu ēdienu (P1 – P...).
4. Spiediet OK.
5. Pagrieziet vadības pogu, lai pielāgotu svaru. Atsevišķiem ēdieniem pieejamas iespējas. Spiediet OK.
6. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Spiediet OK.
7. Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi		
	Pieejama svara pielāgošana.	
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.	
	Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.	
P1	Liellopa fileja, pusjēla ¹⁾	0,5–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali
P2	Liellopa fileja, vidēji izcepta ¹⁾	  2; cepamtrauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepjet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P3	Liellopa fileja, pilnībā izcepta ¹⁾	
	Teļa gaļas cepetis (piem., plecs), 0,8–1,5 kg; 4 cm biežumā	
P4	  2; cepamtrauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepjet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.	
	Cūkas kakla vai lāpstiņas cepetis , 1,5–2 kg	
P5	  2; cepamtrauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	

P6	Cūkas muguras gabals , 1–1,5 kg; 5–6 cm biežumā  2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P7	Cūkas ribas , 2–3 kg; jēlas, 2–3 cm biežumā  2; cepamtrauks uz restotā plaukta Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu.
P8	Vesela vista , 1–1,5 kg; svaiga  2; cepamtrauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P9	Vistas krūtiņa , 180–200 g gab.  2; cepamā paplāte
P10	Viltotais zaķis , 1 kg  2; cepamā paplāte
P11	Vesela zivs, grilēta , 0,5–1 kg katra  2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P12	Zivs fileja  2; sacepuma trauks uz restotā plaukta
P13	Siera kūka  1; Ø 26 cm savelkamā forma uz restotā plaukta
P14	Ābolu tarte  1; pīrāga forma uz restotā plaukta
P15	Kēksiņi  3; kēksiņu forma uz cepamās paplātes
P16	Kēkss  2; maizes forma uz restotā plaukta
P17	Krāsni cepti kartupeļi , 1 kg  2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
P18	Kroketes, saldētas , 0,5 kg  3; cepamā paplāte
P19	Kartupeļu salmiņi, saldēti , 0,75 kg  3; cepamā paplāte
P20	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm , 1–1,5 kg  1; sacepuma trauks uz restotā plaukta

P21	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi), 1–1,5 kg  1; sacepuma trauks uz restotā plaukta
P22	Pica, svaiga, plāna  1; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
P23	Pica, svaiga, bieza  1; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru
P24	Sāļais pīrāgs  1; cepamforma uz restotā plaukta
P25	Bagete/čabata/baltmaize , 0,8 kg  3; cepamā paplāte , izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.

¹⁾ Gatavošana zemā temperatūrā.

5.6 Iestatījumi

1. Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu uz .
2. Grieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu . Spiediet OK.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Spiediet OK.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Spiediet OK.
5. Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā, lai izietu no Izvēlne.

Apakšizvēlne: Iestatījumi

	Iestatījums	Vērtība
01	Diennakts laiks	Mainīt
02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 – pīkstiens, 2 – klikšķis, 3 – skaņa izslēgta
04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
06	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
07	Ātrā uzsildšana	Ieslēgt/Izslēgt
08	Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt

	Iestatījums	Vērtība
09	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
10	Programmatūras versija	Pārbaude
11	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

5.7 Bloķēšana

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces funkcijas pārslēgšanu.

Aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis tiek bloķēts, nodrošinot ka netiek ietekmēti pašreizējie gatavošanas iestatījumi.

Aktivizējot laikā, kad ierīce netiek lietota, vadības panelis ir bloķēts, lai ierīce netīšām netiktu ieslēgta.

 – nospiediet un turiet, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.

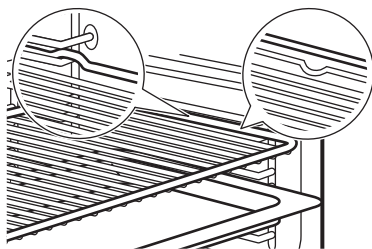
Atskan signāls.  – nomirgo 3 reizes, kad bloķēšana ir ieslēgta. Ierīces durvis ir bloķētas.

5.8 Papildpiederumi



Piederumi pieejami atkarībā no modeļa. Skenējiet QR kodu, lai pārbaudītu, kā lietot ierīces komplektācijā iekļautos piederumus. Varat pasūtīt papildpiederumus atsevišķi. Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo tirgotāju.

Ievietojiet piederumu (stieplu režģi/paplāti) starp plauktu balsta vadotnēm. Pārliecinieties, vai plaukts pieskaras cepeškrāsns iekšpuses aizmugurei un kājiņas ir vērstas uz leju. Neliels padziļinājums augšpusē palielina drošību un nodrošina aizsardzību pret apgāšanos. Plaukta apmale neļauj ēdiena gatavošanas traukiem no tā noslidēt.



Ja jūsu paplātei ir slīpums, novietojiet to cepeškrāsns iekšpuses aizmugures virzienā.

Ja uz piederuma ir uzraksts, pārliecinieties, ka tas ir vērsts pret jums.

Ja izmantojat paplāti ar caurumiem, novietojiet paplāti/pannu zem tās, lai savāktu pilošus šķidrumus.

6. IETEIKUMI UN PADOMI

6.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās norādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma. Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Gatavošanas funkcija
°C	Temperatūra



Plaukta līmenis



Gatavošanas laiks (min)



Papildinformācija

6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

	°C			
Smalkmaizītes, 12 gabali	180	2	35–40	1)
Maizītes, 9 gabali	180	2	35–40	1)

	°C			
Pica, saldēta, 0,35 kg	220	2	35–40	2)
Rulete	170	2	30–40	1)
Šok. kūkss ar riekstiem	180	2	30–40	1)
Suflē, 6 gabali	200	3	30–40	3)
Biskvītūkas pīrāga pamatne	170	2	20–30	4)
Biskvītūka ar pildījumu	170	2	35–45	5)
Vārīta zivs, 0,3 kg	180	3	35–45	1)
Vesela zivs, 0,2 kg	180	3	35–45	1)
Zivs fileja, 0,3 kg	180	3	35–45	6)
Vārīta gaļa, 0,25 kg	200	3	40–50	1)
Šašliks, 0,5 kg	200	3	25–35	1)
Cepumi, 16 gabali	180	2	20–30	1)
Makarūni, 20 gabali	180	2	40–45	1)
Kēksiņi, 12 gabali	170	2	30–40	1)
Sālā mīkla, 16 gabali	170	2	35–45	1)
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	150	2	40–50	1)
Tartletes, 8 gabali	170	2	20–30	1)
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	180	3	35–40	1)
Veģetārā omlete	200	3	30–45	6)
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	180	4	35–40	1)

- 1) Izmantojiet cepamo paplāti vai dziļo pannu.
- 2) Lietojiet režģi.
- 3) Izmantojiet keramikas cepamtraucīņus uz restotā plaukta.
- 4) Izmantojiet pīrāga pamatni uz restotā plaukta.
- 5) Izmantojiet cepamtrauku uz restotā plaukta.
- 6) Izmantojiet picas pannu uz restotā plaukta.

6.3 Informācija testēšanas iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

		°C		
Kūciņas, 16 paplātē				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 un 3	150	20 - 30	1)
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Biskvītūka, kūkas veidne Ø26 cm				
	2	160	30 - 40	3)2)
	2	160	30 - 40	3)
	1 un 3	160	25 - 40	3)2)
Smilšu mīklas cepumi				
	3	150	20 - 30	1)
	2	150	20 - 30	1)
	1 un 3	150	15 - 25	1)
Kartmaize				
	3	maks.	5 - 7	3)4)

- 1) Izmantojiet Cepamā paplātē.
- 2) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzsilšana.
- 3) Izmantojiet Restots plaukts.
- 4) Uzsildiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzsilšana.

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Noturīgiem traipiem izmantojiet īpašu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

- Kaļķakmens atlikumu noņemšanai izmantojiet ražotāja ieteikto šķidro kaļķakmens noņemšanas līdzekli.
- Ierīcē vai uz durvju stikla paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai mazinātu kondensēšanos, pirms gatavošanas ļaujiet ierīcei darboties 10 minūtes. Neglabājiet

pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.

- Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

7.2 Plauktu balstu

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.
4. Ievietojiet plauktu balstus atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības apgrieztā secībā.

Ja komplektā iekļautas teleskopiskās vadotnes, to stiprinājuma tapām jābūt vērstām uz priekšu.

7.3 Pirolitiskā tīrīšana

Šī programma nodedzina ierīcē atlikušos netīrumus. Izmantojiet to ikreiz, kad ierīcei nepieciešama dziļa tīrīšana.

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var nodarīt kaitējumu cepeškrāsnij vai skapim.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus ugunsnedrošos piederumus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšpusi un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu uz , lai ieietu Izvēlnē.
5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  un nospiediet OK.

Tīrīšanas programma	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	2 h

6. Spiediet OK, lai sāktu tīrīšanu.

Kad sākas tīrīšanas programma, ierīces durvis ir bloķētas un apgaismojums ir izslēgts. Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas. Līdz durvju atbloķēšanai displejā redzams .

7. Pēc tīrīšanas pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.
8. Uzgaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi un durvis tiek atbloķētas. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu un ūdeni.

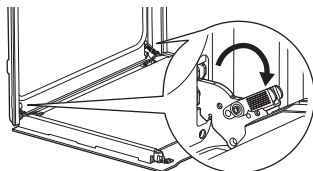
7.4 Tīrīšanas atgādinājums

Ja displejā pēc gatavošanas mirgo , ierīce atgādina, ka jāveic pirolītiskā tīrīšana. Atgādinājumu varat izslēgt apakšizvēlnē: Iestatījumi. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana, Iestatījumi.

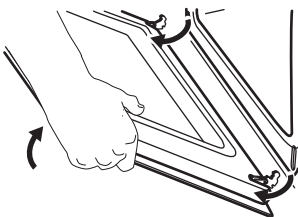
7.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Cepeškrāsns durvīm ir četri stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Pirms stikla paneļu izņemšanas izlasiet visus norādījumus, kas doti sadaļā "Durvju noņemšana un uzstādīšana".

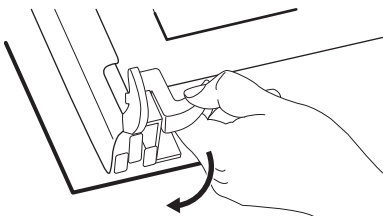
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



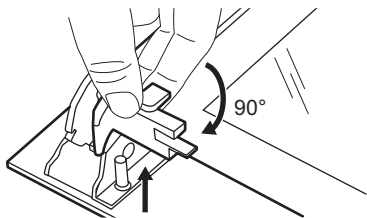
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



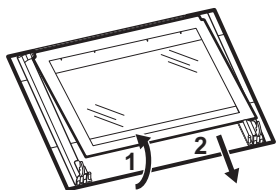
4. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kura uzklāta uz stabilas virsmas, un Atvienojiet nofiksējošo sistēmu, lai izņemtu stikla paneļus.



5. Pagrieziet stiprinājumus par 90° un izceliet no to ligzdām.



6. Vispirms stikla panelus pa vienam uzmanīgi paceliet un pēc tam izņemiet. Sāciet ar augšējo paneli.

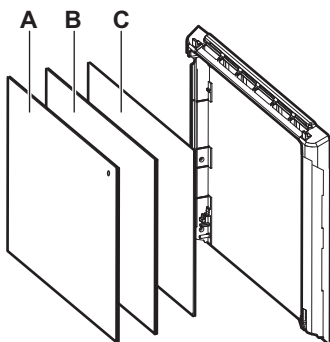


7. Notīriet stikla panelus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla panelus. Nemazgājiet stikla panelus trauku mazgājamajā mašīnā.
8. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla panelus un cepeškrāsns durvis.

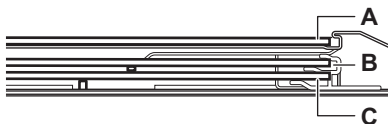
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Pārliecinieties, ka stikla panelus (A, B un C) ievietojat atpakaļ pareizā secībā. Sameklējiet simbolu / apdruku uz stikla paneļa malas. Katrs stikla panelis izskatās atšķirīgi, lai atvieglotu izjaukšanu un salikšanu.

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.



Pārliecinieties, ka pareizi uzstādāt vidējo stikla paneli tam paredzētajā vietā.



7.6 Spuldzes maiņa

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.

Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Informācija par servisu ir norādīta tehnisko datu plāksnītē, kas atrodas rāmja priekšpusē. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti.

Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājoķļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

Ierīci nevar ieslēgt vai darbināt. – Ierīce nav pievienota elektrotīklam vai ir tam pievienota nepareizi.

Ierīce neuzsilst.

- Durvis nav pareizi aizvērtas.
- Ir aktivizēts Bloķēšana.
- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi.

Spuldze nedeg. – Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.

Displejā redzams "00:00". – Bijis strāvas padeves pārtraukums. Iestatiet diennakts laiku.

Err C3 – Aizveriet durvis. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana. Pārbaudiet, vai durvju bloķētājs nav bojāts.

Err F102 – Aizveriet durvis. Pārbaudiet, vai durvju bloķētājs nav bojāts.

9. ENERGOEFEKTIVITĀTE

9.1 Produkta informācijas lapa un produkta informācija saskaņā ar Regulu (ES) 65/2014 un (ES) 66/2014

Piegādātāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa identifikācija	EOF4P46BX 944068309 EOF4P46K 944068431 EOF6P46BX 944068324 EOFDP46BK 944068373 KOFDP46BK 944068370 KOFFP46BK 944068436	
Energoefektivitātes indekss	81.7	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.94 kWh/ciklā	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.67 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	65 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOF4P46BX	34.6 kg
	EOF4P46K	34.4 kg
	EOF6P46BX	33.8 kg
	EOFDP46BK	33.6 kg
	KOFDP46BK	33.3 kg
	KOFFP46BK	33.9 kg

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN IEC 60350-1.

9.2 Informācijas prasības saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0,8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564.

9.3 Lieteikumi elektroenerģijas taupīšanai

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.
- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
- Izmantojiet metāla vai tumšu, neatstarojošu ēdiena gatavošanas trauku.
- Izlaidiet iepriekšēju uzkaršēšanu, ja tā nav vajadzīga.
- Saīsiniet laiku starp vairāku ēdienu cepšanu.
- Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas (tikai atsevišķiem modeļiem).
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu. 3–10 min pirms gatavošanas beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.
- Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs.
- Ventilatora kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.
Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s.
- Automātiska izslēgšanās – drošības nolūkos, kad gatavošanas funkcija ir ieslēgta un nekādi iestatījumi netiek mainīti, ierīce pēc noteikta laika automātiski izslēgsies. Lai gatavošanas funkciju izmantotu ilgāk, iestatiet gatavošanas laiku. Automātiskā izslēgšanās neattiecas uz funkciju Atlikta starta laiks vai ieslēgtu apgaismojumu.
 - 12,5 st: 30–115 °C
 - 8,5 st: 120–195 °C
 - 5,5 st: 200–245 °C
 - 3 st: 250 – maks. °C

10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko ie-

kārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

LIETUVIŲ

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	123
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	125
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	127
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	128
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	128

6. NAUDINGI PATARIMAI.....	131
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	132
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	134
9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	135
10. APLINKOS APSAUGA.....	136

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ja pasinaudoti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jautiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nuro-

dymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.
- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Naudojimo ir aušinimo metu laikykite vai-

kus ir naminius gyvūnus atokiau nuo jo.

- Įjunkite vaikų saugos įtaisą, jei toks yra.
- Vaikai neturi valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

1.2 Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas nevirsija įprasto buitinio.
- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.
- ĮSPĖJIMAS: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę

prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.

- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių priekį, o po to galą. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Montavimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, įsitikinkite, kad jis stovi lygiai ir kad durelės lengvai atsidaro.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros darbus turi vykdyti atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų plokštelės parametrai yra suderinami su elektros tinklo maitinimo šaltinio elektros techniniais duomenimis.
- Prietaisą būtina įžeminti. Visada naudokite taisyklingai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Stenkitės nepažeisti maitinimo kištuko ir kabelio. Jei reikia pakeisti juos, tai turi atlikti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Neleiskite maitinimo kabeliams liestis prie prietaiso durelių ar žemiau esančios nišos arba būti arti jų, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.

- Įtampos turinčių ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgio turi būti tvirtai pritvirtinta ir negali būti nuimama be įrankių.
- Įkiškite maitinimo laido kištuką į lizdą tik kai montavimas baigtas. Po montavimo užtikrinkite prieigą prie maitinimo laido kištuko.
- Jeigu elektros lizdas nestabilus, neįjunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.
- Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo, visiškai uždarykite dureles.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinę lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
ne daugiau kaip 1380	3x0.75
ne daugiau kaip 2300	3x1
ne daugiau kaip 3680	3x1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei rudas fazės ir mėlynas neutralusis laidas.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogdimo pavojus.

- Nemodifikuokite šio prietaiso.

- Įsitikinkite, kad ventiliacijos sistemos angos nėra užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo išjunkite prietaisą.
- Būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles, kai jis veikia, nes gali išsiskirti karštas oras ir degūs alkoholio ingredientų mišiniai.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Kai prietaiso durelės atidarytos, laikykite jį atokiai nuo kibirkščių ir atviros liepsnos.
- Konservavimui naudokite tik sertifikuotus stiklinius indelius ir stiklainius.
- Nedėkite degių produktų šalia prietaiso.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar daiktų tiesiai ant orkaitės dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno.
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Baigę gaminti nepalikite prietaise drėgnų indų ir maisto.
 - Būkite atsargūs nuimdami arba montuodami priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno spalvos pasikeitimas neturi įtakos prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams naudokite gilų kepimo indą, nes vaisių sultys gali palikti ilgalaikių dėmių.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jei prietaisas sumontuotas už baldo plokštės, neuždarykite plokštės, kai naudojate prietaisą arba kol jis visiškai neatvės, kad išvengtumėte karščio ir drėgmės padarytos žalos.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.

- Naudokite tik tomis pačiomis techninėmis charakteristikomis pasižyminčias lemputes.
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.

2.4 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš atlikdami priežiūrą, išjunkite ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Siekiant išvengti stiklo skilimo, užtikrinkite, kad prietaisas būtų šaltas. Jei durelių stiklo plokštės pažeistos, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą dėl pakeitimo.
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs, nes jos yra sunkios.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite ir išdžiovinkite prietaisą, jo ertmę ir priedus, kad išvengtumėte garų kondensacijos, korozijos ir paviršiaus nusidėvėjimo.
- Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra nusidėvėjimo požymių, dėl kurių gaminys gali tapti netinkamas liestis su maistu, tokių kaip įtrūkimai, pūsles, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykitės valymo ir priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.
- Naudokite mikropluošto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių produktų, kempinių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.

Pirolizinis valymas

- Perskaitykite visas instrukcijas dėl pirolizinio valymo.
- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
 - maisto likučius, išsipykusį aliejų, riebalus ir pan.
 - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Atlikdami pirolizinį valymą laikykite vaikus toliau nuo prietaiso, nes prietaisas tampa

labai karštas ir išleidžia karštą orą iš priekinių angų.

- Valant piroliziniu būdu išsiskiria dūmai iš maisto likučių ir konstrukcijos medžiagų. Pirminio įkaitinimo ir pirolizinio valymo metu bei po to užtikrinkite gerą ventiliaciją.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Dūmai, išsiskiriantys valant orkaites ir (arba) maisto likučius piroliziniu būdu, žmonėms, įskaitant vaikus, ar sveikatos sutrikimų turinčius asmenis, nėra kenksmingi.
- Piroliziniu būdu valydami ir įkaitindami prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti

labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karštiesiems garams.

- Pirolizinio valymo metu nepridegantys puodų, keptuvių, skardų ir indų paviršiai gali būti pažeisti aukštos temperatūros ir gali išsiskirti mažo lygio kenksmingi dūmai.

2.5 Šalinimas

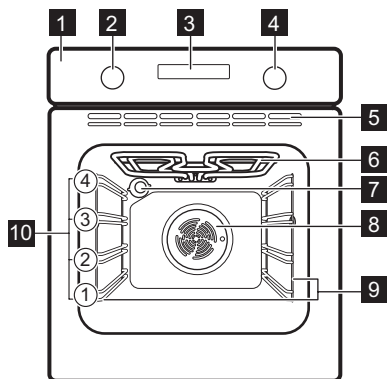
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždegti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, tada nupjaukite ir išmeskite elektros kabelį.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Gaminimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Aušinimo ventiliacijos angos
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Ventiliatorius
- 9 Išimama lentynos atrama
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Valdymo skydelis

	Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Užraktas.
	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Ekranro indikatoriai

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submenu: Kepimo vadovas.
	Submenu: Valymas.
	Submenu: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.



Laikmatis – įjungta.

Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

Kad įjungtumėte prietaisą:

1. Spustelėkite reguliatorius. Rankenėlės išlenda (tik pasirinktiems modeliams).

2. Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte funkciją.
3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

Norėdami išjungti prietaisą, pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį **0**.

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Laiko nustatymas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros maitinimo šaltinio palaukite, kol valdymo skydelyje pamatysite: **"00:00"** arba **"12:00"** (priklauso nuo modelio).

1. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
2. Paspauskite **OK**.

4.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Įkaitinkite tuščią prietaisą, kad pašalintumėte visus kvapus. Gerai išvėdinkite patalpą.

1. Išimkite visus priedus ir lentynų atramas.
2. Nustatykite kiekvieną funkciją iki maksimalios temperatūros ir leiskite prietaisui veikti nurodytą laiką: 1 val, 15 min, 15 min. Žr. Kasdienis naudojimas.
3. Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.
4. Išvalykite vidų šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu sudrėkinta mikropluošto šluoste. Atgal įstatykite lentynų atramas ir sudėkite priedus.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Gaminimo funkcijos



Karšto oro srautas: Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas



Apatinis + viršutinis kaitinimas: Tradicinis kepimas



Šaldytas maistas: Gruzdintos bulvytės, keptos bulvytės, azijietiški suktinukai



Picos programa: Picos kepimas



Apatinis kaitinimas: Pyragų kepimas



Atitirpinimas: Atitirpinimas



Drėgnas konvek. kepimas: Kepimas



Grilis: Skrudinimas, kepimas grilyje



Turbo grilis: Mėsos kepinimas, skrudinimas

Pasirinkus kai kurias orkaitės funkcijas, lemputė gali išsijungti automatiškai temperatūrai nukritus žemiau 80°C.

5.2 Gaminimo funkcijų nustatymas

1. Norėdami pasirinkti gaminimo funkciją, pasukite gaminimo funkcijų pasirinkimo rankenėlę.
2. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

5.3 Laikmatis

1. Pasukite rankenėles, kad pasirinktumėte gaminimo funkciją ir, jei reikia, nustatytumėte temperatūrą.
2. Spauskite , kol pasirodys pageidaujama laikmačio funkcija:



Laikmatis: Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.



Kepimo laikas: Nustatykite atgalinį skaičiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja.

 **Atidėto paleidimo laikas:** Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką. Kai laikas baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja.

3. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
4. Paspauskite OK.
5. Pasibaigus laikui paspauskite OK ir, jei reikia, pasukite rankenėles į padėtį „Išjungta“.

5.4 Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.

1. Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę ties .

Ekrane rodomas , , .

2. Norėdami atverti submeniu, valdymo rankenėle pasirinkite jo piktogramą. Paspauskite OK.

5.5 Kepimo vadovas

Kepimo vadovas papildomą meniu sudaro programos, skirtos specialiems patiekalams. Programos paleidžiamos su atitinkamai parinktais nustatymais. Gaminimo metu galite keisti programos laiką ir temperatūrą.

1. Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę ties .
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte . Paspauskite OK.
3. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą (pvz., P1). Paspauskite OK.
4. Valdymo rankenėle pasirinkite svorį. Ši parinktis galima tik su tam tikrais patiekalais. Paspauskite OK.
5. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.
6. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

Submeniu: Kepimo vadovas

Paaiškinimas



Galima svorio korekcija.



Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.

Paaiškinimas



Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymas.

Ekrane rodomas **P** ir patiekalo **numeris**, kurį rasite lentelėje.

P1	Jautienos filė, lengvai iškepta ¹⁾	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabaliukai
P2	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta ¹⁾	  2; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P3	Jautienos filė, gerai iškepta ¹⁾	
	Veršienos kepsnys (pvz., mentė), 0,8–1,5 kg 4 cm storio	
P4	  2; kepimo indas ant grotelių Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.	
	Kiaulienos sprandinės arba mentės kepsnys , 1,5–2 kg	
P5	  2; kepimo indas ant grotelių Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.	
	Kiaulienos mentė , 1–1,5 kg; 5–6 cm storio	
P6	  2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.	
	Kiaulienos šonkauliukai , 2–3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio	
P7	 2; kepimo indas ant grotelių Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią.	
	Visas viščiukas , 1–1,5 kg; šviežias	
P8	  2; kepimo indas ant grotelių Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.	
	Vištienos krūtinėlė , 180–200 g vienas gabalas	
P9	 2; kepimo skarda	
	Mėsos vyniotinis , 1 kg	
P10	  2; kepimo skarda	
	Visa žuvis, kepta ant grotelių , 0,5–1 kg viena žuvis	
P11	  2; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.	
	Žuvies filė	
P12	 2; troškinimo indas ant grotelių	

P13		Varškės pyragas
	1; 	26 cm kepimo forma su nuimamais šonais ant grotelių
P14		Obuolių tartaletė
	1;	pyrago kepimo forma ant grotelių
P15		Keksiukai
	3;	keksiukų kepimo skarda ant kepimo skardos
P16		Keksas
	2;	duonkepė ant grotelių
P17		Keptos bulvės, 1 kg
	2;	kepimo skarda Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
P18		Kroketai, šaldyti, 0,5 kg
	3;	kepimo skarda
P19		Gruzdintos bulvytės, šaldytos, 0,75 kg
	3;	kepimo skarda
P20		Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais, 1–1,5 kg
	1;	troškinimo indas ant grotelių
P21		Bulvių plokštainis (žalių bulvių), 1–1,5 kg
	1;	troškinimo indas ant grotelių
P22		Šviežia pica, plona
	1;	kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi
P23		Šviežia pica, stora
	1;	kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi
P24		Kišas
	1;	kepimo forma ant grotelių
P25		Prancūziškas batonas / čiabata / balta duona, 0,8 kg
	3;	kepimo skarda , išklota kepimo popieriumi Balta duonai kepti reikia daugiau laiko.

1) Kepimas žemoje temperatūroje.

5.6 Nustatymai

1. Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę ties .
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte . Paspauskite OK.

3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad sureguliuotumėte reikšmę. Paspauskite OK.
5. Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

Submenui: Nustatymai

	Nustatymai	Reikšmė
01	Paros laikas	Pakeisti
02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3– garso išjungimas
04	Ispėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Laikmatis	Ijungti / išjungti
06	Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
07	Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
08	Priminimas apie valymą	Ijungti / išjungti
09	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
10	Programinės įrangos versija	Tikrinti
11	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

5.7 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Jei įjungsite, kai prietaisas naudojamas, valdymo skydelis užsirakins, kad pasirinkti nustatymai išliktų nepakitę.

Jei įjungsite, kai prietaisas išjungtas, valdymo skydelis liks užrakintas, kad atsitiktinai neįjungtumėte prietaiso.

 – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte funkciją.

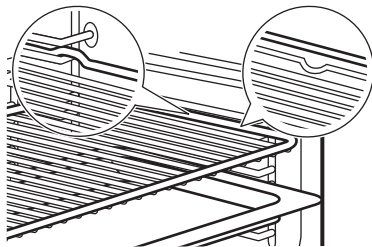
Suveiks garsinis signalas.  – sumirksi 3 kartus, kai užraktas įjungtas. Prietaiso durelės užrakintos.

5.8 Priedai



Priedai galimi priklausomai nuo modelio. Nuskaitykite QR kodą ir patikrinkite, kaip naudoti su prietaisu pateiktus priedus. Papildomų priedų galite užsisakyti atskirai. Jei norite daugiau informacijos, susisiekite su vietiniu tiekėju.

Įstatykite priedą (kepimo groteles ir (arba) skardą) tarp grotelių atramos kreipiančiųjų strypų. Įsitinkinkite, kad grotelės liečiasi su orkaitės vidaus galine dalimi, o kojelės yra nukreiptos žemyn. Maža įduba viršuje padidina saugumą ir apsaugo nuo pasvirimo. Lentynos kraštas užtikrina, kad gaminimo indai nenuslys nuo grotelių.



Jei jūsų skarda turi nuolydį, jis turi būti orkaitės gale.

Jei ant priedo yra užrašas, įsitinkinkite, kad jis yra nukreiptas į jus.

Jei naudojate skardą su skylutėmis, padėkite skardą arba keptuvę po ja, kad surinktumėte lašančius skysčius.

6. NAUDINGI PATARIMAI

6.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio. Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Lentynų padėtyš skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Gaminimo funkcija
	Temperatūra
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)
	Papildoma informacija

6.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

	°C			
Kavos bandelės, 12 vnt.	180	2	35–40	1)
Bandelės, 9 vnt.	180	2	35–40	1)
Pica, šaldyta, 0,35 kg	220	2	35–40	2)

	°C			
Biskvitinis vyniotinis	170	2	30–40	1)
Šokoladiniai sausainėliai	180	2	30–40	1)
Suflių, 6 vnt.	200	3	30–40	3)
Biskvitinis pagrindas	170	2	20–30	4)
Viktorijos sumuštinis	170	2	35–45	5)
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	180	3	35–45	1)
Visa žuvis, 0,2 kg	180	3	35–45	1)
Žuvies filė, 0,3 kg	180	3	35–45	6)
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	200	3	40–50	1)
Šašlykas, 0,5 kg	200	3	25–35	1)
Sausainiai, 16 vnt.	180	2	20–30	1)
Migdolų sausainiai, 20 vnt.	180	2	40–45	1)
Keksiukai, 12 vnt.	170	2	30–40	1)
Pikantiški tešlainiai, 16 vnt.	170	2	35–45	1)
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	150	2	40–50	1)
Tartelės, 8 vnt.	170	2	20–30	1)
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	180	3	35–40	1)

	°C			
Vegetariškas omletas	200	3	30–45	6)
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	180	4	35–40	1)

- 1) Naudokite kepimo skardą arba riebalų surinkimo indą.
- 2) Naudokite grotelės.
- 3) Naudokite keraminius indelius ant lentynėlės su grotelėmis.
- 4) Naudokite trapios tešlos pagrindo formą ant lentynėlės su grotelėmis.
- 5) Naudokite kepimo indą ant lentynėlės su grotelėmis.
- 6) Naudokite picos kepimo indą ant lentynėlės su grotelėmis.

6.3 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

		°C		
Pyragaičiai, 16 vienetų padėkle				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 ir 3	150	20 - 30	1)
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm				

		°C		
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Biskvitinis pyragas, Ø 26 cm pyrago forma				
	2	160	30 - 40	3)2)
	2	160	30 - 40	3)
	1 ir 3	160	25 - 40	3)2)
Trapios tešlos sausainiai				
	3	150	20 - 30	1)
	2	150	20 - 30	1)
	1 ir 3	150	15 - 25	1)
Skrėbutis				
	3	maks.	5 - 7	3)4)

- 1) Naudokite Kepimo skarda.
- 2) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių. Nenaudokite funkcijos Greitas įkaitinimas.
- 3) Naudokite Vielinė lentynėlė.
- 4) Įkaitinkite prietaisą iki nustatytos temperatūros. Nenaudokite funkcijos Greitas įkaitinimas.

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Pastabos dėl valymo

- Naudokite metaliniams paviršiams skirtą valymo tirpalą.
- Įsisenėjusioms dėmėms valyti naudokite specialų orkaitės valiklį.
- Kalkių nuosėdoms pašalinti naudokite gamintojo rekomenduojamą skystą nuosėdų šalinimo priemonę.
- Prietaise arba ant durelių stiklo plokščių gali kondensuotis drėgmė. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami leiskite prietaisui veikti 10 minučių. Nelaikykite maisto prietaise ilgiau nei 20 minučių.
- Neplaukite priedų indaplovėje.

7.2 Lentynų atramų

- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.

- Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
- Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.
- Sudėkite lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis. Pakartokite veiksmus atvirkštine tvarka.

Jei yra ištraukiami bėgeliai, tokiu atveju jų atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

7.3 Pirolizinis valymas

Ši programa nudegina prietaise likusius nešvarumus. Ją galite naudoti kartą, kai prietaisą reikia kruopščiai išvalyti.

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Tai gali pažeisti orkaitę arba spintelę.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus pirolizei neatsparius priedus iš orkaitės.
3. Orkaitės vidų ir durelių stiklo vidinę pusę valykite minkšta šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
4. Pasukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę ties , kad patektumėte į Meniu.
5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte , ir paspauskite OK.

Valymo programa	Trukmė
C1 - Lengvas valymas	2 h

6. Paspauskite OK, kad pradėtumėte valymą.

Prasidėjus valymo programai prietaiso durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos. Kol durelės liks užrakintos, ekrane matysite .

7. Pasibaigus valymo programai, nustatykite gaminimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.
8. Palaukite, kol prietaisas atvės ir durelės atsidarys. Orkaitės vidų valykite suvilgyta švelnia šluoste.

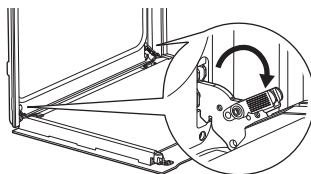
7.4 Priminimas apie valymą

Kai pasibaigus gaminimo ciklui ekrane mirksi , prietaisas primena, kad reikia atlikti pirolizinį valymą. Šį priminimą galite išjungti papildomame meniu: Nustatymai. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Nustatymai“.

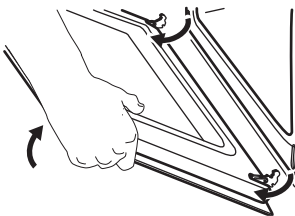
7.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

Orkaitės durelėse yra keturios stiklo plokštės. Norėdami jas išvalyti, galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes. Prieš išimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir montavimas“.

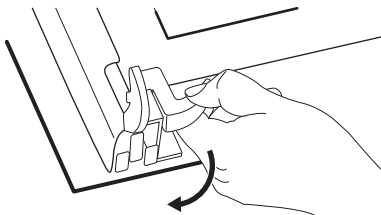
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



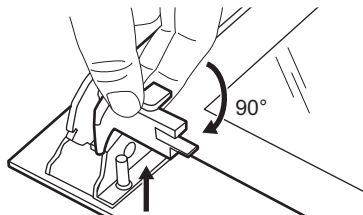
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



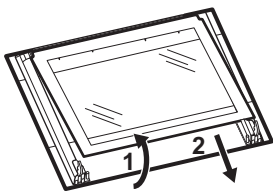
4. Padėkite dureles ant minkštos šluostės, ant stabilaus paviršiaus, ir atlaisvinkite fiksavimo sistemą bei išimkite vidines stiklo plokštes.



5. Pasukite fiksatorius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų.



6. Pirmiausia atsargiai pakelkite ir po vieną išimkite stiklo plokštes. Pradėkite nuo viršutinės plokštės.

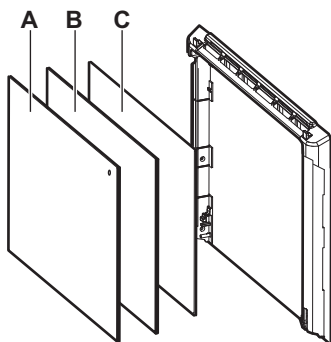


7. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
8. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Stiklo plokštes (A, B ir C) reikia sudėti atgal teisinga tvarka. Spaudos ženklo ieškokite stiklo plokštės šone. Kiekviena stiklo plokštė pažymėta skirtingai, kad būtų paprasčiau išrinkti ir surinkti.

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.

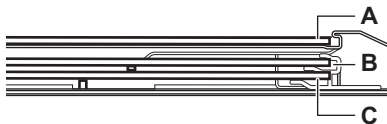


8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyks, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Techninės priežiūros informacija pateikiama techninių duomenų plokštelėje, esančioje ant priekinio rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nepašalinkite techninių duomenų plokštelės.

Jeigu valdymo skydelyje matote klaidos kodą, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite elektros saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Įsitikinkite, kad tinkamai įstatėte vidurinę stiklo plokštę į atramas.



7.6 Lempučių keitimas

Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite, kol jis atvės.

Orkaitės lempučių pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempučių.

Galinė lempučių

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Pakeiskite lempučių.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

Negalite įjungti arba valdyti prietaiso. – Prietaisas neprijungtas prie elektros tinklo arba prijungtas neteisingai.

Prietaisas neįkaista.

- Nevisiškai uždarytos durelės.
- Užraktas – įjungta.
- Įjungta automatinio išsijungimo funkcija.

Lempučių neveikia. – Lempučių perdegusi. Pakeiskite lempučių.

Lempučių išjungta. – Drėgnas konvek. kepinimas – yra aktyvuotas.

Ekrane rodoma "00:00". – Buvo nutrūkęs elektros energijos tiekimas. Nustatykite paros laiką.

Err C3 – Uždarykite dureles. Išjunkite ir įjunkite prietaisą. Patikrinkite, ar nesugedęs durelių užraktas.

Err F102 – Uždarykite dureles. Patikrinkite, ar nesugedęs durelių užraktas.

9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

9.1 Produkto informacijos lapas ir produkto informacija pagal Reglamentą (ES) Nr. 65/2014 ir Reglamentą (ES) Nr. 66/2014

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio identifikatorius	EOF4P46BX 944068309 EOF4P46K 944068431 EOF6P46BX 944068324 EOFD46BK 944068373 KOFDP46BK 944068370 KOFFP46BK 944068436	
Energijos efektyvumo rodyklė	81.7	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.94 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.67 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	65 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOF4P46BX	34.6 kg
	EOF4P46K	34.4 kg
	EOF6P46BX	33.8 kg
	EOFD46BK	33.6 kg
	KOFDP46BK	33.3 kg
	KOFFP46BK	33.9 kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0,8 W
------------------------------------	-------

Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min
---	--------

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.

9.3 Energijos taupymo patarimai

- Gamindami laikykite dureles uždarytas ir venkite jas dažnai atidaryti.
- Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
- Naudokite metalinius arba tamsius, neatspindinčius indus.
- Jei nereikia, praleiskite išankstinį įkaitinimą.
- Sutrumpinkite pertraukas tarp kelių patiekalų kepimo.
- Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją (tik tam tikri modeliai).
- Naudokite likutinę kaitrą, kad maistas išliktų šiltas. Prieš baigdami gaminti, sumažinkite prietaiso temperatūrą iki bent 3–10 min.
- Gamindami išjunkite lemputę, nebent tai būtų būtina.
- Drėgnas konvek. kepimas (tik tam tikri modeliai) – ši funkcija buvo naudojama siekiant atitikti energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimus (pagal EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti pagal IEC/EN 60350-1. Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veikėtų efektyviausiai. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia. Kai kuriuose modeliuose ji išsijungia po 30 sek.
- Automatinis išjungimas – saugumo sumetimais, jei gaminimo funkcija yra aktyvi ir nustatymai nekeičiami, prietaisas po tam tikro laiko automatiškai išsijungs. Norėdami, kad gaminimo funkcija veiktų ilgiau, nustatykite gaminimo laiką. Automatinio išjungimo funkcija neveikia,

kai Atidėto paleidimo laikas funkcija arba lemputė yra įjungta.

- 12,5 val: 30–115 °C

- 8,5 val: 120–195 °C
- 5,5 val: 200–245 °C
- 3 val: ne daugiau kaip 250 °C

10. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos

prietaisų atliekas. Prietaisų nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

NORSK

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	136
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	138
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	140
4. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	141
5. DAGLIG BRUK.....	141

6. RÅD OG TIPS.....	144
7. STELL OG RENGJØRING.....	145
8. FEILSØKING.....	147
9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	147
10. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	148

Med forbehold om endringer.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye gjennom de vedlagte instruksjonene før du monterer og bruker produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap,

dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn og kast den på forsvarlig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir var-

me under bruk. Hold barn og kjæledyr unna under bruk og avkjøling.

- Aktiver barnesikringsenheten, hvis tilgjengelig.
- Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Hvis tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du

byter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.

- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produkttrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dør.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødig avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- Vær forsiktig når du flytter produktet, da det er tungt. Bruk alltid vernehansker og sikkert fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Installer produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før montering av produktet, sørg for at det er i vater og at døren åpner seg uten hindringer.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Sørg for at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Produktet må jordes. Bruk alltid en korrekt montert, jordat stikkontakt.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptere og skjøteledninger.
- Unngå skade på stikkontakt og kabel. Hvis utskifting er nødvendig, må det gjøres av vårt autoriserte servicesenter.
- Strømledningene må ikke berøre eller komme nær døren på produktet eller nisen under, spesielt ikke når det er i bruk eller når døren er varm.
- Støtbeskyttelse av strømførende og isolerte deler må festes sikkert og skal ikke kunne fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Sørg for tilgang til kontakten etter installasjon.

- Hvis stikkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isolasjonsanordning som kobler produktet fra strømmettet ved alle poler, med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren på produktet helt før du kobler det til strømmettet.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskifting i Europa:

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

For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm ²)
maks 1380	3x0.75
maks 2300	3x1
maks 3680	3x1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være 2 cm lenger enn den brune fasen og de blå nøytrale kablene.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktet må ikke modifiseres.
- Sørg for at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren på produktet under drift, da varm luft og brennbare blandinger fra alkoholingredienser kan frigjøres.

- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hold gnister og åpen ild vekk fra produktet når døren er åpen.
- Bruk kun godkjent glass og krukker til hermetisering.
- Ikke plasser brennbare produkter i nærheten av produktet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - Ikke plasser fat og former eller andre gjenstander direkte på bunnen av ovnsrommet.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnsrommet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke la fuktige retter og mat bli liggende i produktet etter tilberedning.
 - Vær forsiktig når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarging av emalje eller rustfritt stål påvirker ikke produktets ytelse.
- Bruk en dyp form til fuktige kaker, da fruktsafter kan forårsake permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er installert bak et møbelpanel må du ikke lukke panelet under bruk eller før produktet er helt avkjølt for å forhindre varme- og fuktskader.
- Angående lypspæren(e) i dette produktet og reserve-lypspærene som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lamper med de samme spesifikasjonene.
- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet. Bruk kun originale reservedeler.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskafe, brann eller skade på produktet.

- Slå av og koble fra produktet før vedlikehold.
- Sørg for at produktet er kaldt for å unngå glassbrudd. Hvis dørglassene er skadet, kontakt et autorisert servicesenter for erstatning.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet, den er tung.
- Rengjør og tørk produktet, ovnsrommet og tilbehøret etter hver bruk for å forhindre dampkondensasjon, korrosjon og overflateforringelse.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel sprekker, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.
- Bruk en mikrofiberklut, varmt vann og nøytrale rengjøringsmidler for rengjøring av produktet og tilbehøret. Ikke bruk slipende produkter, løsemidler, skarpe gjenstander eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene på emballasjen når du bruker ovnsspray.

Pyrolytisk rengjøring

- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring.
- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
 - alle uttakbare gjenstander (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet) spesielt Superclean gryter, panner, brett, redskaper osv.
- Hold barn vekk under pyrolytisk rengjøring, da produktet blir veldig varmt og slipper ut varm luft fra frontventilene.
- Pyrolytisk rengjøring frigjør røyk fra matrester og byggematerialer. Sikre god ventilasjon under og etter den første forvarmingen og pyrolytisk rengjøring.
- Ikke søl eller påfør vann på ovnsdøren under og etter den pyrolytiske rengjøringen for å unngå å skade glasspanelene.

- Røyk som frigis fra pyrolytiske ovner / matrester er ikke skadelige for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.
- Hold kjæledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjæledyr (spesielt fugler og reptiler) kan være svært følsomme for temperaturendringer og avgitt røyk.
- Overflater med slippbelegg på gryter, panner, brett og kjøkkenutstyr kan bli skadet av pyrolytisk rengjøring ved høy temperatur og kan slippe ut skadelige damper.

2.5 Avfallshåndtering

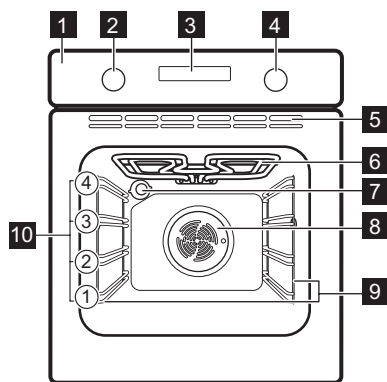
⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra hovedstrømforsyningen. Kutt så den elektriske ledningen og kast den på forsvarlig måte.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knott for matlagingsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Ventilåpninger for kjølevifte
- 6 Varmeelement
- 7 Lampe
- 8 Vifte
- 9 Hyllestøtte, avtakbar
- 10 Hyllenivåer

3.2 Betjeningspanel

	Trykk for å stille inn timerfunksjoner.
	Trykk og hold for å velge funksjonen: Hurtigoppvarming.

	Trykk for å slå produktets lampe på og av.
	Trykk og hold for å velge funksjonen: Lås.
OK	Trykk for å bekrefte valget.

Displayindikatorer

	Produktet er låst.
	Undermeny: Assistert matlaging.
	Undermeny: Rengjøring.
	Undermeny: Innstillinger
	Hurtigoppvarming er aktivert.
	Varselur er aktivert.
	Tilberedningstid er aktivert.
	Utsatt start er aktivert.
	Tidteller er aktivert.
	Fremdriftslinje – indikerer visuelt når produktet når den innstilte temperaturen eller når tilberedningstiden er over.

For å slå på produktet:

1. Trykk på bryterne. Bryterne kommer ut (bare utvalgte modeller).
2. Dreii på knotten for matlagingsfunksjonene for å velge en funksjon.

3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillinger.

Drei knotten for matlagingsfunksjoner til av-posisjon 0 for å slå av produktet.

4. FØR FØRSTEGANGS BRUK

4.1 Klokkeinnstilling.

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (avhengig av modell).

1. Drei på kontrollbryteren for å stille tiden.
2. Trykk på OK.

4.2 Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet for å fjerne eventuell lukt. Ventiler rommet.

1. Fjern alt tilbehør og hyllestøtter.
2. Still inn hver funksjon på maksimumstemperatur og la produktet være på i angitte tidsperioder: 1 t, 15 min, 15 min. Se Daglig bruk.
3. Slå av produktet og la det avkjøle seg.
4. Rengjør med en mikrofiberklut, varmt vann og mildt vaskemiddel. Sett tilbehør og hyllestøtter tilbake på plass.

5. DAGLIG BRUK

5.1 Matlagingsfunksjoner

	Varmluft: Tilberedning, mørhet, tørking
	Over- og undervarme: Tradisjonell steking
	Frossen mat: Pommes frites, potetbåter, vårruller
	Pizzafunksjon: Lage pizza
	Undervarme: Steking av kaker
	Tining: Tining
	Baking med fukt: Steking
	Grill: Brødristing, grilling
	Gratinerer med vifte: Steke kjøtt, bruning

Lampen kan slå seg av automatisk ved en temperatur under 80 °C ved enkelte ovnsfunksjoner.

5.2 Innstilling av matlagingsfunksjoner

1. Drei på knotten for matlagingsfunksjoner for å velge en funksjon.
2. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.

5.3 Timer

1. Vri på knottene for å velge matlagingsfunksjon og angi temperatur ved behov.
2. Trykk på til displayet viser ønsket timerfunksjon:

Varselur: For å stille inn nedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal.

Tilberedningstid: For å stille inn nedtelling. Når nedtellingen er ferdig, høres lydsignalet og tilberedningen stanser.

Utsatt start: For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen. Når timeren er ferdig, høres du et lydsignal og tilberedningen stanser.

3. Drei på kontrollbryteren for å stille tiden.
4. Trykk på OK.
5. Når tiden er ute, trykk på OK og vri knottene til av-posisjon hvis nødvendig.

5.4 Meny

Åpne menyen for å få tilgang til Assistert matlagings-retter og innstillinger.

1. Vri knotten for matlagingsfunksjoner til .

Displayet viser , , .

2. Drei kontrollbryteren og velg ikonet for å gå inn i undermenyen. Trykk på **OK**.

5.5 Assistert matlaging

Assistert matlaging-undermenyen består av programmer som er utformet for spesielle retter. Programmer starter med en passende innstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedning.

1. Vri knotten for matlagingsfunksjoner til .
2. Vri på kontrollknotten for å velge . Trykk på **OK**.
3. Drei kontrollbryteren for å velge en rett (P1 – P ...). Trykk på **OK**.
4. Drei kontrollbryteren for å justere vekten. Alternativet er tilgjengelig for utvalgte retter. Trykk på **OK**.
5. Plasser maten inne i produktet. Trykk på **OK**.
6. Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

Undermeny: Assistert matlaging

Bildetekst	
	Vektjustering tilgjengelig.
	Forvarm produktet før du starter tilberedningen.
	Brethøyde. Se Produktbeskrivelse.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten som du kan kontrollere i tabellen.

P1	Oksefilet, rød 1)	0,5–1,5kg; 5–6 cm tykke stykker
P2	Oksefilet, medium 1)	  2; ovns panne på rist
P3	Oksefilet, medium pluss 1)	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P4	Kalvekjøtt (f.eks. skulder), 0,8–1,5 kg; 4 cm tykk	  2; ovns panne på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.

P5	Svinenakke eller -skulder , 1,5 - 2 kg   2; ovns panne på rist Snu kjøttet etter halve steketiden.
P6	Svinekam , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykk   2; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P7	Spareribs av svin , 2–3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynn  2; ovns panne på rist Tilsett væske for å dekke bunnen av en form.
P8	Hel kylling , 1 - 1,5 kg; fersk   2; ovns panne på rist Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
P9	Kyllingbryst , 180–200 g per stykke  2; stekebrett
P10	Kjøttpudding , 1 kg   2; stekebrett
P11	Hel fisk, grillet , 0,5–1 kg per fisk   2; stekebrett Fyll fisken med smør, krydder og urter.
P12	Fiskefilet  2; gryte på rist
P13	Ostekake  1; Ø 26 cm springform på rist
P14	Epleterte  1; paiform på rist
P15	Muffins  3; muffinsbrett på stekebrett
P16	Formkake  2; brødf orm på rist
P17	Bakte poteter , 1 kg  2; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
P18	Kroketter, frosne , 0,5 kg  3; stekebrett
P19	Pommes frites, frosne , 0,75 kg  3; stekebrett
P20	Kjøtt-/grønnsaks lasagne med tørre pasta-plater , 1 - 1,5 kg  1; gryte på rist

P21	Potetgrateng (rå poteter) 1 - 1,5 kg  1: gryte på rist
P22	Pizza, fersk, tynn  1: stekebrett kledd med bakepapir
P23	Pizza, fersk, tykk  1: stekebrett kledd med bakepapir
P24	Quiche  1: bakeform på rist
P25	Baguette / ciabatta / lyst brød , 0,8 kg  3: stekebrett kledd med bakepapir Det trengs mer tid for loff.

1) Steking ved lav temperatur.

5.6 Innstillinger

- Vri knotten for matlagingsfunksjoner til .
- Vri på kontrollbryteren for å velge .
Trykk på OK.
- Drei kontrollbryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
- Drei kontrollbryteren for å justere verdien. Trykk på OK.
- Drei knotten for matlagingsfunksjoner til av-posisjon for å gå ut av Meny.

Undermeny: Innstillinger

	Innstilling	Verdi
01	Tid på dagen	Endre
02	Skjermlysstyrke	1 - 5
03	Tastelyder	1 - Pip, 2 - Klikk, 3 - Lyd av
04	Summervolum	1 - 4
05	Tidteller	På / Av
06	Lys	På / Av
07	Hurtigoppvarming	På / Av
08	Rengjøringspåminnelse	På / Av
09	Demomodus	Aktiveringskode: 2468
10	Programvareversjon	Kontroller

	Innstilling	Verdi
11	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei

5.7 Sperre

Denne funksjonen forhindrer utilsiktede endringer av produktets funksjoner.

Når den aktiveres mens produktet er i bruk, låser den kontrollpanelet, og gjeldende matlagingsinnstillinger fortsetter uten avbrudd.

Når den er aktivert mens produktet er av, holder den betjeningspanelet låst, slik at produktet ikke kan slås på utilsiktet.

 - trykk og hold inne for å slå funksjonen av og på.

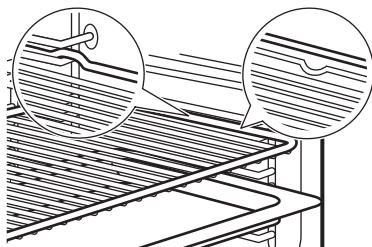
Det høres et lydsignal.  blinker 3 ganger når låsen er aktivert. Døren til produktet er låst.

5.8 Tilbehør



Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.

Sett inn tilbehøret (trådhylle/brett) mellom sporene på hyllestøtten. Sørg for at risten berører baksiden av ovnsrommet og at føttene peker ned. En liten fordypning øverst gir økt sikkerhet og beskytter mot velting. Risten har en kant som forhindrer at kokekar sklir av den.



Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovns interiør.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

6. RÅD OG TIPS

6.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes. Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Symboler som brukes i tabellene:

	Matttype
	Matlagingsfunksjon
°C	Temperatur
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)
	Tilleggsinformasjon:

6.2 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulige resultater.

	°C			
Søt små gjærbakst, 12 stk	180	2	35–40	1)
Rundstykker, 9 stk	180	2	35–40	1)
Frossen pizza, 0,35 kg	220	2	35–40	2)
Rullekake	170	2	30–40	1)
Brownies	180	2	30–40	1)
Soufflé, 6 stk	200	3	30–40	3)
Sukkerbrødbunn	170	2	20–30	4)
Formkake med syltetøy	170	2	35–45	5)
Posjert fisk, 0,3 kg	180	3	35–45	1)
Hel fisk, 0,3 kg	180	3	35–45	1)
Fiskefilét, 0,3 kg	180	3	35–45	6)
Posjert kjøtt, 0,25 kg	200	3	40–50	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–35	1)

	°C			
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	180	2	20–30	1)
Makroner, 20 stk	180	2	40–45	1)
Muffins, 12 stk	170	2	30–40	1)
Ikke-søt buttedeig, 16 stk	170	2	35–45	1)
Sandkake, 20 stk	150	2	40–50	1)
Småterter, 8 stk	170	2	20–30	1)
Grønnsaker, posjerte, 0,3 kg	180	3	35–40	1)
Vegetarisk omelett	200	3	30–45	6)
Middelhavsg grønnsaker, 0,7 kg	180	4	35–40	1)

- 1) Bruk stekebrett eller langpanne
- 2) Bruk rist.
- 3) Bruk keramiske porsjonsformer på rist
- 4) Bruk flanform på rist.
- 5) Bruk bakeform på rist.
- 6) Bruk pizzaform på rist.

6.3 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

		°C		
Småkaker, 16 stk. per stekebrett				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 og 3	150	20 - 30	1)
Eplepai, 2 former Ø 20 cm				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Formkake, kakeform Ø26 cm				
	2	160	30 - 40	3)2)
	2	160	30 - 40	3)

		°C		
	1 og 3	160	25 - 40	3)2)
Mørdeigkjeks				
	3	150	20 - 30	1)
	2	150	20 - 30	1)
	1 og 3	150	15 - 25	1)

		°C		
Ristet brød				
	3	maks.	5 - 7	3)4)
1) Bruk Stekebrett. 2) Forvarm ovnen i 10 minutter. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming. 3) Bruk Rist. 4) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming.				

7. STELL OG RENGJØRING

7.1 Merknader om rengjøring

- Bruk et rengjøringsmiddel for metalloverflater.
- Bruk en ovnsrens som tar gjenstridige flekker.
- Bruk det flytende avkalkingsmiddelet som produsenten anbefaler for å fjerne kalksteinsrester.
- Fuktighet kan skape kondens inne i produktet eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondens, la produktet stå på i 10 minutter før tilberedning. Ikke oppbevar mat i produktet i mer enn 20 minutter.
- Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

7.2 Fjerning av brettstignene

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av brettstignene ut fra sideveggen og ta den ut.
4. Sett hyllestøttene tilbake til utgangsposisjonen. Gjenta trinnene i motsatt rekkefølge.

Hvis uttrekkbare skinner følger med, må holderne peke forover.

7.3 Pyrolytisk rengjøring

Dette programmet brenner av gjenværende smuss i produktet. Bruk den når produktet trenger en dyprengjøring.

Hvis det er andre produkter montert i samme skap må du ikke bruke dem samtidig som denne funksjonen. Det kan forårsake skade på ovnen eller skapet.

1. Sørg for at produktet er kaldt.

2. Fjern alt tilbehør som ikke tåler varme fra ovnen.
3. Rengjør innsiden av ovnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
4. Vri på knotten for matlagingsfunksjonene til for å velge Meny.
5. Vri på kontrollbryteren for å velge og trykk på OK.

Rengjøringsprogram	Steketid
C1 - Lett rengjøring	2 h

6. Trykk på OK for å starte rengjøringen. Når rengjøringen starter, er døren til produktet lukket og lampen er av. Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt. Displayspillet viser til døren låses opp.
7. Etter rengjøring, dreii knotten for matlagingsfunksjoner til av-posisjon.
8. Vent til produktet er kaldt og døren låses opp. Rengjør innsiden av ovnen med en myk klut og vann.

7.4 Rengjøringspåminnelse

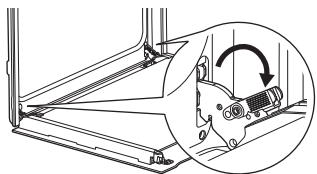
Når blinker på displayet etter tilberedning, varsler produktet om at det er på tide med pyrolytisk rengjøring. Du kan slå av påminnelsen i undermenyen: Innstillinger. Referer til Daglig bruk, Innstillinger.

7.5 Fjerning og montering av døren

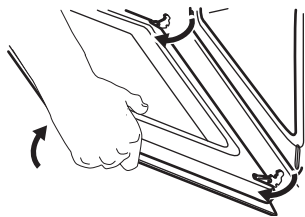
Ovnsdøren har fire glasspaneler. Du kan fjerne ovnsdøren og de innvendige glasspanelene for å rengjøre dem. Les hele instruksjonen

for å fjerne og montere døren før du fjerner glasspanelene.

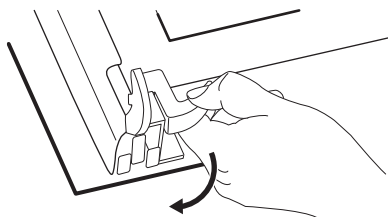
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



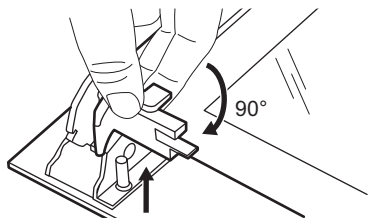
3. Lukk ovnsdøren halvveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



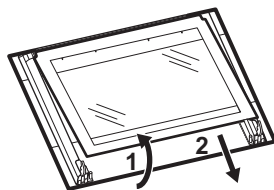
4. Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag og frigjør låsesystemet for å fjerne de indre glasspanelene.



5. Dreii festene 90° og ta dem ut av holderne.



6. Løft forsiktig før du fjerner ett og ett glasspanel. Begynn med det øverste.



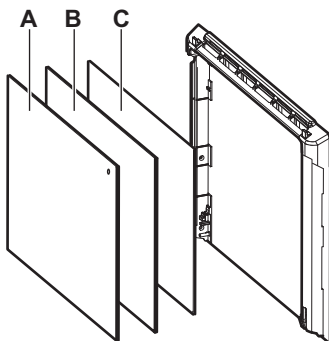
7. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

8. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

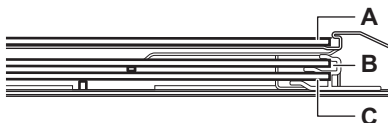
Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

Pass på at du setter glasspanelene (A, B og C) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Hvert av glasspanelene ser forskjellige ut for å gjøre demontering og montering enklere.

Dørlisten klikker når den installeres riktig.



Pass på at du installerer det midtre glasspanelet riktig i holderne.



7.6 Skifte lyspære

Koble produktet fra strømmettet og vent til det er kaldt.

Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

Bakre ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør glassdekselet.

3. Skifte ut lampen.
4. Monter glassdekselet.

8. FEILSØKING

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Du finner serviceinformasjon på typeskiltet, på frontrammen. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet.

Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. - Produktet er ikke koblet til en strømfor-
syning, eller det er feil tilkoblet.

Produktet blir ikke varmt.

- Døren er ikke skikkelig stengt.
- Sperre er aktivert.
- Automatisk utkobling er aktivert.

Lampen virker ikke. - Lampen er utbrent.
Bytt ut lampen.

Lampen er slått av. - Baking med fukt - er aktivert.

Displayet viser "00:00". - Det var et strøm-
brudd. Angi tid på dagen.

Err C3 - Lukk døren. Slå produktet av og på.
Sjekk at dørlåsen ikke er ødelagt.

Err F102 - Lukk døren. Sjekk at dørlåsen ikke
er ødelagt.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

9.1 Produktinformasjonsark og produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifika- sjon	EOF4P46BX 944068309 EOF4P46K 944068431 EOF6P46BX 944068324 EOFDP46BK 944068373 KOFDP46BK 944068370 KOFFP46BK 944068436
Energieffektivitetsindeks	81.7
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og under- varme	0.94 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbe- lastning, viftemodus	0.67 kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	65 l
Ovnstyper	Innebygd ovn

Masse	EOF4P46BX	34.6 kg
	EOF4P46K	34.4 kg
	EOF6P46BX	33.8 kg
	EOFDP46BK	33.6 kg
	KOFDP46BK	33.3 kg
	KOFFP46BK	33.9 kg

Produkt testet i henhold til: EN IEC 60350-1.

9.2 Informasjonskrav i henhold til (EU) nr. 2023/826

Strømforbruk i standby-modus	0,8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret au- tomatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

Produkt testet i henhold til: EN 50564.

9.3 Energisparingstips

- Hold døren stengt under matlaging og unngå å åpne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.
- Bruk metall eller mørke, ikke-reflekterende kokekar.
- Hopp over forvarming med mindre det er nødvendig.

- Ha færrest mulig pauser mellom retter du ovnssteker.
- Om mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm (kun for utvalgte modeller).
- Bruk restvarme for å holde maten varm. Reduser produktets temperatur til minst 3 - 10 min før tilberedningen er over.
- Slå av lampen under matlaging med mindre den må være på.
- Baking med fukt(kun utvalgte modeller) - denne funksjonen ble brukt til å overholde krav til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1. Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med

høyest mulig energieffektivitet. Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen. For noen modeller tar det 30 s.

- Automatisk av-funksjon - av sikkerhetsgrunner vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tid hvis matlagingsfunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres. Still inn tilberedningstiden for å bruke en matlagingsfunksjon lenger. Automatisk av-funksjon fungerer ikke med Utsatt start-funksjonen eller når lampen er på.
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 – maksimum °C

10. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet



Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter.

Ikke avhend produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

ROMÂNĂ

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	148
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	150
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	153
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	153
5. UTILIZARE ZILNICĂ.....	154

6. SFATURI UTILE.....	157
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	158
8. DEPANARE.....	160
9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	160
10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	161

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

și accesibil pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzo-

- riale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
 - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și eliminați-le în mod corespunzător.
 - **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Păstrați copiii și animalele de companie la distanță în timpul utilizării și răcirii.
 - Activați dispozitivul de siguranță pentru copii, dacă este disponibil.
 - Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină aparatul fără supraveghere.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Nu instalați aparatul în spațele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spa-

te de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesorii-le și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Installation

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Aparatul trebuie legat la pământ. Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Evită să deteriorați priza și cablul. Dacă este nevoie de înlocuire, aceasta trebuie realizată de Centrul nostru de Servicii Autorizate.

- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția împotriva șocurilor pentru piesele vii și izolate trebuie fixată bine și nu trebuie detașată fără unelte.
- Introduceți fișa în priză numai după încheierea instalării. Asigurați-vă că aveți acces la priza de rețea după instalare.
- Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de cablu de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să aibă un dispozitiv de izolare care să deconecteze aparatul de la rețeaua electrică la toți polii, cu o lățime a deschiderii de contact de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a-l conecta la rețeaua electrică.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

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

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

2.3 Utilizarea

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați acest aparat.

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

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

starea de funcționare a aparatului.

Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

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

2.4 Îngrijire și curățare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Oprii și deconectați aparatul de la priză înainte de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este rece pentru a evita spargerea sticlei. Dacă panourile din sticlă ale ușii sunt deteriorate, contactați centrul de service autorizat pentru înlocuire.
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat, este grea.
- Folosiți procedura de curățare cavități și uscarea cavități pentru aparatul, cavitățile acestuia și accesorii după fiecare utilizare pentru a preveni condensarea aburului, coroziunea și deteriorarea suprafeței.
- Verificați produsul în mod regulat pentru a depista semne de deteriorare care îl pot face impropriu pentru contactul cu alimentele, cum ar fi crăpături, bășici, delaminare, contracție, aderență, coroziune sau alte modificări vizibile ale texturii sau aspectului. Urmați instrucțiunile de curățare și îngrijire pentru a preveni deteriorarea.
- Pentru curățarea aparatului și a accesoriilor, utilizați o cârpă din microfibră, apă caldă și detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, tampoane, solvenți, obiecte ascuțite sau metalice.
- Respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj atunci când utilizați un spray pentru cuptor.

Curățare pirolitică

- Citiți toate instrucțiunile pentru curățare pirolitică

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
 - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Țineți copiii la distanță în timpul curățării pirolitice, deoarece aparatul se încălzește foarte tare și eliberează aer fierbinte prin orificiile de ventilație din față.
- Curățarea pirolitică eliberează fum din reziduurile de gătit și materialele de construcție. Asigurați o bună ventilație în timpul și după preîncălzirea inițială și curățarea pirolitică.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente ale oalelor, tigăilor, tavelor și ustensilelor pot fi deteriorate de curățare pirolitică la temperaturi ridicate și pot elibera vapori nocivi în cantități mici.

2.5 Eliminare

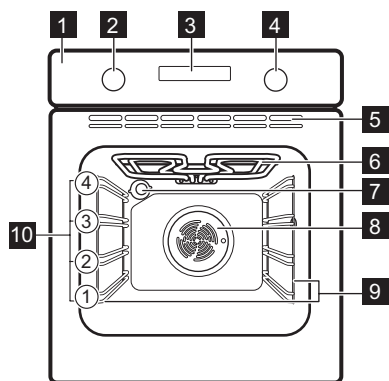
AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton pentru funcțiile de gătit
- 3 Afișajul
- 4 Buton de comandă
- 5 Orificii de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 6 Element de încălzire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport raft, detașabil
- 10 Poziții raft

3.2 Panou de comandă

	Apasă pentru a seta funcțiile cronometrului.
	Apăsați lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.
	Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.

 Apăsați lung pentru a seta funcția: Blocare.

OK Apăsați pentru a confirma selecția.

Indicatorii afișajului

 Aparatul este blocat.

 Submeniu: Gătire asistată.

 Submeniu: Curățare.

 Submeniu: Setări

 Încălzire rapidă este activat.

 Cronometru este activat.

 Durată gătit este activat.

 Pornire cu întârziere este activat.

 Cronometru numărătoare directă este activat.

Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătit se încheie.

Pentru a porni aparatul:

1. Apăsați butoanele. Butoanele ies (numai modelele selectate).
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit la poziția oprit 0.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

4.1 Setarea orei

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

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

4.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

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

1. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor.
2. Setați fiecare funcție la temperatura maximă și lăsați aparatul să funcționeze

pentru duratele specificate:  1h, 

15min,  15min. Consultați secțiunea Utilizare zilnică.

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

5. UTILIZARE ZILNICĂ

5.1 Funcții de gătit

	Aer cald cu ventilație: Coacere uniformă, frăgezime, uscare
	Încălzire sus și jos: Coacere tradițională
	Preparate congelate: Cartofi prăjiți, cartofi wedges, rulouri de primăvară
	Funcție Pizza: Coacere pizza
	Încălzire jos: Coacere prăjituri
	Decongelare: Decongelare
	Aer cald umed: Coacere
	Grill: Pâine prăjită, grătar
	Gătire intensivă: Frigerea cărnii, rumenire

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

5.2 Setare: funcții de gătit

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

5.3 Timer

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătit și a seta temperatura, la nevoie.
2. Apăsați  până când afișajul afișează funcția dorită a temporizatorului:

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



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

 **Pornire cu întârziere:** Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii. Când se termină timer-ul, sună semnalul și gătitul se oprește.

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
4. Apăsați OK .
5. Când timpul se termină, apăsați OK și rotiți butoanele în poziția oprit, dacă este necesar.

5.4 Meniu

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de încălzire la .

Afișajul indică , , .

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

5.5 Gătire asistată

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

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de încălzire la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsați OK .
3. Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsați OK .

4. Rotește butonul de comandă pentru a regla greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsăți OK.
5. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsăți OK.
6. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.

Submeniu: Gătire asistată

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

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

P1	File de vită, în sânge 1)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase   2; vas de copt pe raftul de sârmă
P2	File de vită, mediu 1)	Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P3	File de vită, făcut 1)	
P4	Friptură de vițel (de exemplu, spată), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm grosime   2; vas de copt pe raftul de sârmă	Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P5	Friptură de ceafă de porc sau pulpă , 1,5 - 2 kg   2; vas de copt pe raftul de sârmă	La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P6	Mușchiuleț de porc , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm grosime   2; tavă de copt	Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P7	Coaste de porc , 2 - 3 kg; folosiți crud, 2 - 3 cm subțire  2; vas de copt pe raftul metalic	Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat.

P8	Pui întreg , 1 - 1,5 kg; proaspăt   2; vas de copt pe raftul de sârmă	Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
P9	Piept de pui , 180 - 200 g per bucată  2; tavă de copt	
P10	Bucată de carne , 1 kg   2; tavă de copt	
P11	Pește întreg, la grătar , 0,5 - 1 kg per pește   2; tavă de copt	Umple peștele cu unt, condimente și ierburi.
P12	File de pește  2; caserolă pe raftul de sârmă	
P13	Prăjitură cu brânză  1;  26 cm tavă cu arc pe raft de sârmă	
P14	Tartă cu mere  1; formă de plăcintă pe raftul de sârmă	
P15	Brioșe  3; tavă pentru brioșe pe tava de copt	
P16	Chec  2; tavă de pâine pe raftul de sârmă	
P17	Cartofi copti , 1 kg  2; tavă de copt	Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
P18	Crochete, congelate , 0,5 kg  3; tavă de copt	
P19	Cartofi, congelați , 0,75 kg  3; tavă de copt	
P20	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste 1 - 1,5 kg  1; caserolă pe raftul de sârmă	
P21	Cartofi gratinați (cartofii cruzi), 1 - 1,5 kg  1; caserolă pe raftul de sârmă	
P22	Pizza proaspătă, subțire  1; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt	
P23	Pizza proaspătă, groasă  1; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt	

P24	Quiche  1; tavă de copt pe raftul de sârmă
P25	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă, 0,8kg  3; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.

¹⁾ Gătire la temperatură joasă.

5.6 Setări

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

Submeniu: Setări

	Setare	Valoare
01	Timpul	Modificare
02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Bip, 2 - Click, 3 - Sunet oprit
04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Cronometru numărătoare directă	Pornit / Oprit
06	Iluminare	Pornit / Oprit
07	Încălzire rapidă	Pornit / Oprit
08	Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit / Oprit
09	Modul demo	Cod de activare: 2468
10	Versiunea software	Verificare
11	Resetati toate optiunile	Da / Nu

5.7 Blocare

Această funcție previne o schimbare accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul

de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

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

 - apăsați și mențineți pentru a activa și dezactiva funcția.

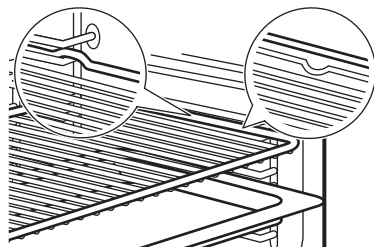
Va fi emis un semnal sonor.  - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată. Ușa aparatului este blocată.

5.8 Accesorii



Accesorii disponibile în funcție de model. Scanati codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

Introduceți accesoriul (grătar metalic/tava) între barele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului și că picioarele sunt îndreptate în jos. O mică adâncitură în partea de sus crește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Marginea din jurul raftului previne alunecarea vaselor de gătit de pe raft.



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

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

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

6. SFATURI UTILE

6.1 Recomandări pentru gătit

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

Simboluri utilizate în tabele:

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

6.2 Aer cald umed

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

	°C			
Rulouri dulci, 12 bucăți	180	2	35 - 40	1)
Rulouri, 9 bucăți	180	2	35 - 40	1)
Pizza congelată, 0,35 kg	220	2	35 - 40	2)
Ruladă	170	2	30 - 40	1)
Negresă	180	2	30 - 40	1)
Soufflă, 6 bucăți	200	3	30 - 40	3)
Blat de pandișpan	170	2	20 - 30	4)
Sandviș Victoria	170	2	35 - 45	5)
Pește fiert, 0,3 kg	180	3	35 - 45	1)
Pește întreg, 0,2 kg	180	3	35 - 45	1)
File de pește, 0,3 kg	180	3	35 - 45	6)
Carne fiartă, 0,25 kg	200	3	40 - 50	1)
Șașlăc, 0,5 kg	200	3	25 - 35	1)
Prăjituri, 16 bucăți	180	2	20 - 30	1)

	°C			
Pricomigdale, 20 de bucăți	180	2	40 - 45	1)
Brioșe, 12 bucăți	170	2	30 - 40	1)
Pateuri sărate, 16 bucăți	170	2	35 - 45	1)
Fursecuri, 20 de bucăți	150	2	40 - 50	1)
Mini tarte, 8 bucăți	170	2	20 - 30	1)
Legume, fierte, 0,4 kg	180	3	35 - 40	1)
Omletă vegetariană	200	3	30 - 45	6)
Legume mediteraneene, 0,7 kg	180	4	35 - 40	1)

- 1) Folosiți o tavă de gătit sau o tavă de colectare.
- 2) Folosiți raftul de sârmă.
- 3) Folosiți vase ceramice ramekin pe raft de sârmă.
- 4) Folosiți o formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă.
- 5) Folosiți vas de copt pe raft de sârmă.
- 6) Folosiți tavă de pizza pe raft de sârmă.

6.3 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

		°C		
Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 și 3	150	20 - 30	1)
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm				
	2	160	30 - 40	3)2)
	2	160	30 - 40	3)
	1 și 3	160	25 - 40	3)2)

		°C		
-Prăjitură sfărâmcioasă				
	3	150	20 - 30	1)
	2	150	20 - 30	1)
	1 și 3	150	15 - 25	1)
Pâine prăjită				

		°C		
	3	maxim	5 - 7	3)4)
1) UtilizareTavă de gătit. 2) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute. Nu utilizați funcția: Încălzire rapidă. 3) UtilizareRaft sarmă. 4) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu utilizați funcția: Încălzire rapidă.				

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

7.1 Observații privind curățarea

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

7.2 Scoaterea suporturilor raftului

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

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

7.3 Curățare pirolitică

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

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Poate provoca deteriorarea cuptorului sau a dulapului.

- Verificați dacă aparatul s-a răcit.

- Scoateți din cuptor toate accesoriile care nu sunt rezistente la funcția pirolitică.
- Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
- Rotiți butonul pentru funcțiile de gătit la pentru a intra în modul de încălzire rapidă (Meniu).
- Rotiți butonul de control pentru a selecta și apăsați OK.

Programul de curățare	Durată
C1 - Curățare ușoară	2 h

- Apăsați OK pentru a începe curățarea. Când începe curățarea, ușa aparatului se blochează și becul se stinge. Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului. Până la deblocarea ușii, afișajul indică .
- După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit la poziția oprit.
- Așteptați până când aparatul se răcește și ușa se deblochează. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale și apă.

7.4 Semnal De Reamintire La Curățare

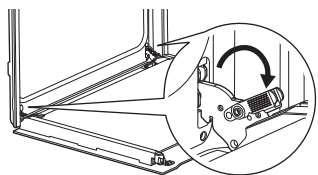
Când clipește pe afișaj după sesiunea de gătit, aparatul vă reamintește să îl curățați cu curățare pirolitică. Puteți dezactiva memento-ul din submeniu: Setări Consultați secțiunea Utilizare zilnică, Setări.

7.5 Scoaterea și montarea ușii

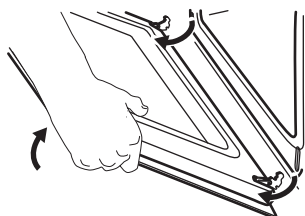
Ușa cuptorului are patru panouri de sticlă. Puteți îndepărta ușa cuptorului și panourile

de sticlă interne pentru a le curăța. Citiți întreaga instrucțiune "Îndepărtarea și instalarea ușii" înainte de a îndepărta panourile de sticlă.

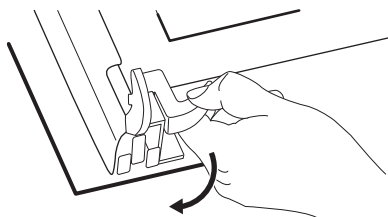
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



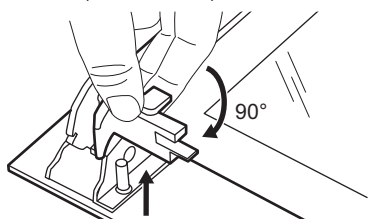
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



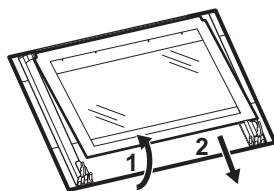
4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă și deschideți sistemul de blocare pentru a scoate panourile de sticlă.



5. Rotiți dispozitivele de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



6. Mai întâi ridicați cu atenție și apoi îndepărtați panourile de sticlă unul câte unul. Începeți de la panoul superior.

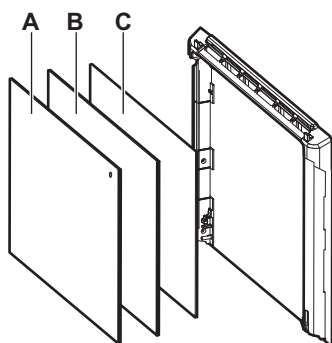


7. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
8. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

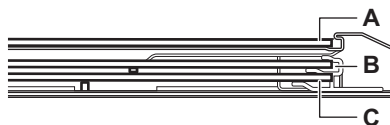
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (**A**, **B** și **C**) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă arată diferit pentru a facilita dezambblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



Asigurați-vă că instalați corect panoul de sticlă din mijloc pe scaune.



7.6 Înlocuirea becului

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

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

Becul din spate

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

8. DEPANARE

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

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

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

Aparatul nu se încălzește.

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

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

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

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

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

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

9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOF4P46BX 944068309 EOF4P46K 944068431 EOF6P46BX 944068324 EOFDP46BK 944068373 KOFDP46BK 944068370 KOFFP46BK 944068436
Index de eficiență energetică	81.7
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încălzire standard, modul convențional	0.94 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încălzire standard, în modul ventilație	0.67 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică

Volumul	65 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	EOF4P46BX 34.6 kg EOF4P46K 34.4 kg EOF6P46BX 33.8 kg EOFDP46BK 33.6 kg KOFDP46BK 33.3 kg KOFFP46BK 33.9 kg

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

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

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

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564.

9.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

- Țineți ușa închisă în timpul gătitului și evitați să o deschideți des.
- Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.
- Folosiți vase metalice sau de culoare închisă, non-reflectorizante.
- Sari peste preîncălzire dacă nu este nevoie.
- Reduceți la minimum pauzele dintre coacerea mai multor feluri de mâncare.
- Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă. Reduceți temperatura aparatului la minimum 3 - 10 min înainte de sfârșitul gătirii.
- Opriți lampa în timpul gătitului, cu excepția cazului în care este necesar.
- Aer cald umed Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de

eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste realizate conform cu: IEC/EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat. La unele modele durează 30 sec.

- Oprire automată - din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp. Pentru a opera o funcție de gătit mai mult timp, setați timpul de gătire. Oprirea automată nu se aplică cu funcția Pornire cu întârziere sau când lampa este aprinsă.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - maxim °C

10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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

SLOVENSKY

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	161
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	163
3. OPIS VÝROBKU.....	166
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	166
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	167
6. RADY A TIPY.....	169

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	171
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	173
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	173
10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	174

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložené pokyny. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste,

bené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste,

aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Počas používania a chladenia udržiujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.

- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v host'ovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo

ohrozeniu elektrickým prúdom.

- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.

- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Installation

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.

- Pred montážou spotrebiča sa uistite, že je vyrovnaný a že sa dvierka otvárajú bez zasekávania.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete hlavného napájacieho zdroja.
- Spotrebič musí byť uzemnený. Vždy používajte správne nainštalovanú prepäťovú zásuvku.

- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servisné stredisko.
- Nedovoľte, aby sa napájacie káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom dielov a izolované diely sa musia bezpečne upevniť a nemali by sa dať odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Zaisťte prístup k elektrickej sieti po inštalácii.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájacie kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické inštalácie musia mať odpájacie zariadenie, ktoré odpája spotrebič zo siete na všetkých póloch, so šírkou otvoru kontaktov aspoň 3 mm.
- Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete úplne zatvorte dvierka spotrebiča.
- Siete spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

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

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximálne 1380	3x0.75
maximálny 2300	3x1
maximálny 3680	3x1.5

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

2.3 Použitie

⚠ VAROVANIE!

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

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

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - riad ani iné predmety neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - po dovarení nenechávajte v spotrebiči tekuté pokrmý ani potraviny;
 - pri demontáži alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo nehrdzavejúcej ocele nemá vplyv na výkon spotrebiča.
- Na tekuté koláče použite hlbokú panvicu, pretože ovocné šťavy môžu spôsobiť trvalé škvrny.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Ak je spotrebič nainštalovaný za nábytkovým panelom, daný panel nezatvárajte počas používania alebo dovtedy, kým spotrebič úplne

nevychladne, aby nedošlo k poškodeniu v dôsledku ohrevu a vlhkosti.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.
- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou spotrebič vypnite a odpojte zo zásuvky.
- Uistite sa, že spotrebič je studený, aby ste predišli rozbitiu skla. Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, kontaktujte autorizované servisné stredisko so žiadosťou o ich výmenu.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne, pretože sú ťažké.
- Po každom použití spotrebič, jeho vnútro a príslušenstvo očistite a osušte, aby ste predišli kondenzácii pary, korózii a poškodeniu povrchu.
- Produkt pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia, ktoré by mohli spôsobiť, že nebude vhodný na styk s potravinami, ako sú praskliny, vydutia, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, korózia alebo iné viditeľné zmeny v štruktúre alebo vzhľade. Dodržiavajte pokyny na čistenie a údržbu, aby ste predišli poškodeniu.
- Na čistenie spotrebiča a príslušenstva použite handričku z mikrovlákna, teplú vodu a neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne produkty, žinky, rozpúšťadlá, predmety s ostrými hranami ani kovové predmety.
- Pri používaní spreja na rúry dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

Čistenie pyrolýzou

- Prečítajte si všetky pokyny na čistenie pyrolýzou
- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
 - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usaďeniny mastnoty,
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Počas čistenia pyrolýzou dbajte na to, aby sa deti nachádzali v bezpečnej vzdialenosti, pretože sa spotrebič veľmi zahrieva a z predných vetracích otvorov uniká horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou uvoľňuje výpary zo zvyškov varenia a stavebných materiálov. Počas úvodného predhriatia a po ňom, ako aj čistenia pyrolýzou zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dvierka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých rúr s čistením pyrolýzou/zvyškov z varenia, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí a ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas čistenia pyrolýzou a po ňom, ako aj úvodného predhriatia dbajte na to, aby sa domáce zvieratá nachádzali mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Nepríslušné povrchy hrncov, panvíc, plechov a riadu sa môžu poškodiť pri čistení pyrolýzou kvôli vysokej teplote a môžu uvoľňovať škodlivé výpary v nízkej koncentrácii.

2.5 Likvidácia

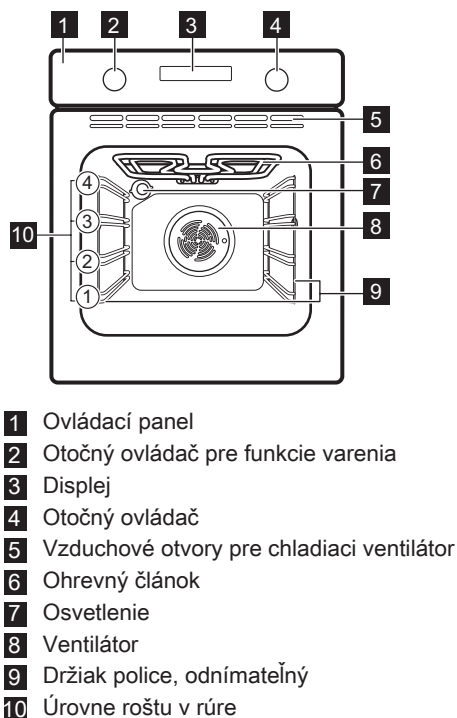
VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

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

3. OPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



3.2 Ovládací panel

	Stlačením nastavíte funkcie časovača.
	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie.
	Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča.



Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Blokovanie.

OK

Stlačením potvrdíte výber.

Ukazovatele na displeji



Spotrebič je zablokovaný.



Podmenu: Podporované varenie.



Podmenu: Čistenie.



Podmenu: Nastavenia



Funkcia Rýchle zohrievanie je aktivovaná.



Funkcia Časomer je aktivovaná.



Funkcia Čas prípravy je aktivovaná.



Funkcia Nastaviť odložený štart je aktivovaná.



Funkcia Časovač je aktivovaná.

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

Zapnutie spotrebiča:

1. Stlačte otočný ovládač. Ovládače vychádzajú (len vybrané modely).
 2. Otočením otočného ovládača funkcií varenia vyberte príslušnú funkciu.
 3. Otočením ovládača upravte nastavenia.
- Ak chcete spotrebič vypnúť: otočný ovládač funkcií varenia otočte do vypnutej polohy 0.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

4.1 Nastavenie času

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

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

4.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

Prázdny spotrebič predhrievajte, aby sa odstránili všetky pachy. Miestnosť dobre vyvetrajte.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo a zasúvacie lišty.

2. Každú funkciu nastavte na maximálnu teplotu a spotrebič nechajte zapnutý počas určenej doby trvania: 1 h, 15 min, 15 min. Pozrite si časť Každodenné používanie.
3. Spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť.

4. Vyčistite mikrovlnkovou handričkou, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Vymeňte príslušenstvo a zasúvacie lišty.

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

5.1 Funkcie varenia

	Tepl vzdušné pečenie: Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie
	Tradičné pečenie: Tradičné pečenie
	Mrazené pokrmy: Hranolčeky, americké zemiaky, jarné rolky
	Pizza: Pečenie pizze
	Dolný ohrev: Pečenie koláčov
	Rozmrazovanie: Rozmrazovanie
	Vlhký horúci vzduch: Pečenie
	Gril: Zapekanie, grilovanie
	Turbo gril: Pečenie mäsa, zapekanie

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

5.2 Funkcie nastavenia varenia

1. Otočením otočného ovládača funkcií varenia vyberte funkciu varenia.
2. Otočením ovládača nastavte teplotu.

5.3 Časovač

1. Otočením otočných ovládačov vyberte funkciu varenia a nastavte teplotu, ak je to potrebné.
2. stlačte dovtedy, kým displej nezobrazí požadovanú funkciu časovača:

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

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

Nastaviť odložený štart: Odloženie začiatku alebo konca varenia. Keď časovač skončí, zaznie signál a varenie sa zastaví.

3. Otočením ovládača nastavíte koniec.

4. Stlačte OK.

5. Po uplynutí času stlačte OK a v prípade potreby otočný ovládač otočte do polohy vypnutia.

5.4 Menu

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

1. Otočením otočného ovládača funkcií varenia vyberte .

Na displeji sa zobrazí , , .

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

5.5 Podporované varenie

Vedľajšia ponuka Podporované varenie vedľajšia ponuka pozostáva z programov, ktoré sú navrhnuté pre špeciálne pokrmy. Programy začínajú s vhodným nastavením. Môžete upraviť čas a teplotu počas pečenia.

1. Otočný ovládač funkcií varenia otočte do polohy .
2. Otočením otočného ovládača vyberte . Stlačte OK.
3. Otočením otočného ovládača zvolte pokrm (P1 – P...). Stlačte OK.
4. Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Voliteľná funkcia je k dispozícii pre vybrané pokrmy. Stlačte OK.
5. Jedlo vložte do spotrebiča. Stlačte OK.
6. Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Podponuka: Podporované varenie

Legenda		
	K dispozícii je nastavenie hmotnosti.	
	Pred pečením spotrebič predhrejete.	
	Úroveň roštu. Pozrite si časť Opis výrobku.	
Na displeji sa zobrazí P a číslo jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.		
P1	Hovädzie filety, neprepečené ¹⁾	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kúsky
P2	Hovädzie filety, stredne prepečené ¹⁾	  2; pekáč na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P3	Hovädzie filety, prepečené ¹⁾	
P4	Teľacie pečené (napr. plece), 0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé	  2; pekáč na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P5	Pečená bravčová krkovička alebo plece, 1,5 – 2 kg	  2; pekáč na drôtenom rošte Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P6	Bravčová panenka, 1 - 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé	  2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P7	Bravčové rebrá, 2 – 3 kg; použiť surové, 2 – 3 cm tenké	 2; pekáč na drôtenom rošte Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby.
P8	Celé kurča, 1 – 1,5 kg; čerstvé	  2; pekáč na drôtenom rošte Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
P9	Kuracie prsia, 180 – 200 g/kus	 2; plech na pečenie
P10	Sekaná, 1 kg	  2; plech na pečenie
P11	Celá ryba, grilovaná, 0,5 – 1 kg/ryba	  2; plech na pečenie Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.

P12	Rybie filé	 2; zapekacia misa na drôtenom rošte
P13	Tvarohový koláč cheesecake	 1;  26 cm forma na tortu na drôtenom rošte
P14	Jablková torta	 1; forma na koláč na drôtenom rošte
P15	Muffiny	 3; forma na muffiny na plech na pečenie
P16	Bochníkový koláč	 2; forma na chlieb na drôtenom rošte
P17	Pečené zemiaky, 1 kg	 2; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.
P18	Krokety, mrazené, 0,5 kg	 3; plech na pečenie
P19	Hranolčeky, mrazené, 0,75 kg	 3; plech na pečenie
P20	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín, 1 – 1,5 kg	 1; zapekacia misa na drôtenom rošte
P21	Zapečené zemiaky (surové zemiaky), 1 – 1,5 kg	 1; zapekacia misa na drôtenom rošte
P22	Čerstvá pizza, tenká	 1; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P23	Čerstvá pizza, hrubá	 1; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P24	Slaný koláč	 1; forma na pečenie na drôtenom rošte
P25	Bageta/ciabatta/biely chlieb, 0,8 kg	 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.

¹⁾ Pečenie pri nízkej teplote.

5.6 Nastavenia

- Otočením otočného ovládača funkcií varenia vyberte .

- Otočením ovládača vyberte symbol . Stlačte OK
- Otočením ovládača vyberte nastavenie. Stlačte OK
- Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Stlačte OK
- Otočením otočného ovládača funkcií varenia do vypnutej polohy opustíte Ponuku.

Podponuka: Nastavenia

Nastavenie	Hodnota
01 Presný čas	Zmeniť
02 Jas displeja	1 - 5
03 Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie, 2 – Kliknite, 3 – Vypnutie zvuku
04 Hlasitosť zvuku	1 - 4
05 Časovač	Zap./Vyp.
06 Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
07 Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
08 Pripomienka čistenia	Zap./Vyp.
09 Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
10 Verzia softvéru	Kontrola
11 Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

5.7 Blokovanie

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

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

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

– stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie funkcie.

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

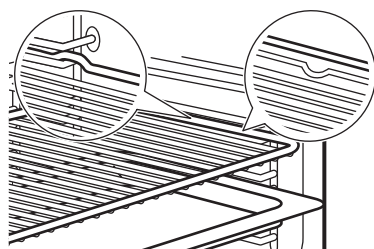
5.8 Príslušenstvo



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

informácií vám poskytne váš miestny dodávateľ.

Príslušenstvo (drôtená mriežka/plech) vložte medzi vodiace lišty držiakov. Uistite sa, že sa drôtená mriežka dotýka zadnej časti vnútra rúry nožičky smerujú nadol. Malý zárez v hornej časti zvyšuje bezpečnosť a poskytuje ochranu proti prevráteniu. Okraj okolo mriežky zabraňuje zošmyknutiu riadu z roštu.



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

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

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

6. RADY A TIPY

6.1 Odporúčania pre varenie

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

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Symbody použité v tabuľkách:



Druh potravín



Funkcia varenia

°C	Teplota
	Úroveň roštu v rúre
	Čas prípravy (min)
	Dodatočné informácie

6.2 Vlhký horúci vzduch

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

	°C			
Sladké pečivo, 12 kusov	180	2	35 – 40	1)
Pečivo, 9 kusov	180	2	35 – 40	1)
Pizza, mrazená, 0,35 kg	220	2	35 – 40	2)
Píškótová roláda	170	2	30 – 40	1)
Brownies – čok. sušienky	180	2	30 – 40	1)
Nákyp, 6 kusov	200	3	30 – 40	3)
Píškótový korpus	170	2	20 – 30	4)
Viktóriin koláč	170	2	35 – 45	5)
Poširovaná ryba, 0,3 kg	180	3	35 – 45	1)
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	35 – 45	1)
Rybie filé, 0,3 kg	180	3	35 – 45	6)
Poširované mäso, 0,25 kg	200	3	40 – 50	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25 – 35	1)
Sušienky, 16 kusov	180	2	20 – 30	1)
Mandľové sušienky, 20 kusov	180	2	40 – 45	1)
Muffiny, 12 kusov	170	2	30 – 40	1)
Slané pečivo, 16 kusov	170	2	35 – 45	1)
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	150	2	40 – 50	1)
Malé tortičky, 8 kusov	170	2	20 – 30	1)
Zelenina, poširovaná, 0,4 kg	180	3	35 – 40	1)
Vegetariánska omeleta	200	3	30 – 45	6)

	°C			
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	180	4	35 – 40	1)

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

6.3 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

		°C		
Malé koláčiky, 16 ks/plech				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 a 3	150	20 - 30	1)
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Píškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm				
	2	160	30 - 40	3)2)
	2	160	30 - 40	3)
	1 a 3	160	25 - 40	3)2)
Sušienky z krehkého cesta				
	3	150	20 - 30	1)
	2	150	20 - 30	1)
	1 a 3	150	15 - 25	1)
Hrianky				
	3	Max.	5 - 7	3)4)

- 1) Použite Plech na pečenie.
- 2) Spotrebič predhrievajte 10 minút. Nepoužívajte funkciu: Rýchle zohrievanie.
- 3) Použite Drôtený rošt.
- 4) Spotrebič predhrejte, kým nedosiahne nastavenú teplotu. Nepoužívajte funkciu: Rýchle zohrievanie.

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

7.1 Poznámky k čisteniu

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

7.2 Vybratie zasúvacích lišt

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.
4. Zasúvacie lišty vráťte späť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky v opačnom poradí.

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

7.3 Čistenie pyrolýzou

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

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

1. Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo, ktoré nie je možné používať počas pyrolýzy.
3. Vnútro rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
4. Otočný ovládač funkcií varenia otočte na  a otvorte Ponuka.
5. Otočte otočný ovládač, vyberte  a stlačte OK.

Program čistenia	Doba trvania
C1 - Ľahké čistenie	2 h

6. Stlačte OK a spustíte čistenie.

Po spustení čistenia sa dvierka spotrebiča zablokujú a osvetlenie zhasne. Funkciu ne-spúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dvierka rúry. Kým sa dvierka neodistia, na displeji je zobrazovaný .

7. Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.

8. Počkajte, kým spotrebič vychladne, a dvierka sa odblokujú. Vnútro spotrebiča vyčistite mäkkou handričkou a vodou.

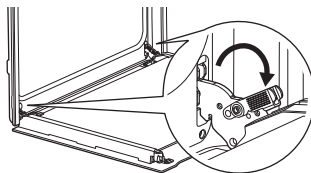
7.4 Pripomienka čistenia

Keď po varení blíkajú na displeji , spotrebič vám pripomenie, aby ste ho očistili a spustili čistenie pyrolýzou. Pripomienku môžete vypnúť vo vedľajšej ponuke: Nastavenia. Pozrite si časť Každodenné používanie, Nastavenia.

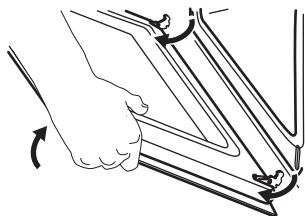
7.5 Odstránenie a montáž dvierok

Dvierka rúry majú štyri sklenené panely. Môžete odstrániť dvierka rúry a vnútorné sklenené panely, aby ste ich očistili. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celé pokyny v časti „Odstránenie a inštalácia dvierok“.

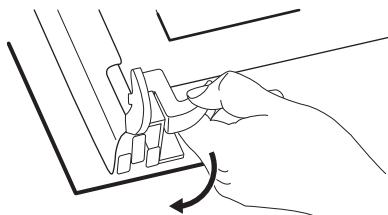
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



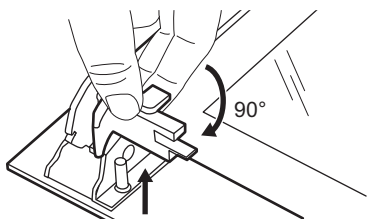
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



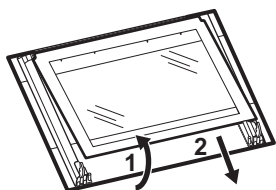
4. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch a uvoľnite uzamykací systém, aby ste odobrali vnútorné sklenené panely.



5. Úchytky otočte o 90° a vyberte z ich lôžok.



6. Najprv opatrne zdvihnite a potom odstráňte sklenené panely jeden po druhom. Začnite od horného panela.



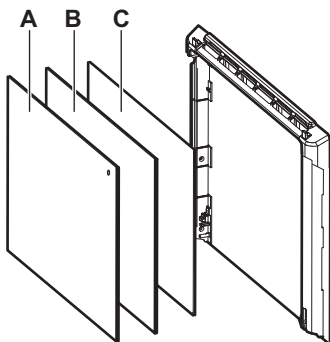
7. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

8. Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry.

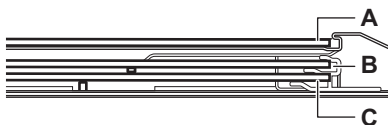
Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

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

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.



Uistite sa, že je stredný sklenený panel správne nainštalovaný v držiakoch.



7.6 Výmena osvetlenia

Spotrebič odpojte od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.

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

Zadné osvetlenie

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

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte naše kontaktné centrum alebo svojho predajcu. Podrobnosti o servise sú na typovom štítku umiestnenej na prednom ráme. Je viditeľný, keď otvoríte dverka. Neodstraňujte typový štítek.

Ak sa na displeji zobrazí kód chyby, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na naše kontaktné centrum alebo svojho predajcu.

Nemôžete aktivovať ani ovládať spotrebič.

– Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti alebo je pripojený nesprávne.

Spotrebič sa nezohrieva.

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

Svetlo nefunguje. – Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku.

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

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

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

Err F102 – Zatvorte dverka. Skontrolujte, či blokovanie dverok nie je pokazené.

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	EOF4P46BX 944068309 EOF4P46K 944068431 EOF6P46BX 944068324 EOFDP46BK 944068373 KOFDP46BK 944068370 KOFFP46BK 944068436
Index energetickej účinnosti	81.7
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.94 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorevej nútenej konvekcie	0.67 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	65 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra

Hmotnosť	EOF4P46BX	34.6 kg
	EOF4P46K	34.4 kg
	EOF6P46BX	33.8 kg
	EOFDP46BK	33.6 kg
	KOFDP46BK	33.3 kg
	KOFFP46BK	33.9 kg

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.

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

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

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.

9.3 Tipy na úsporu energie

- Počas varenia udržiavajte dverka zatvorené a vyhnite sa častému otváraniu.
- Tesnenie dverok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.
- Používajte kovové alebo tmavé, neodrážajúce riady.
- Preskočte predhriatie, pokiaľ nie je potrebné.

- Minimalizujte prestávky medzi pečením viacerých pokrmov.
- Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie (iba vybrané modely).
- Využite zvyškový ohrev na udržanie jedla v teple. Teplotu spotrebiča znížte na minimum 3 – 10 min pred koncom varenia.
- Vypnite lampu počas varenia, pokiaľ nie je potrebná.
- Vlhký horúci vzduch (iba vybrané modely) – táto funkcia sa použila na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne. Pri niektorých modeloch to trvá 30 sek.
- Automatické vypnutie – ak je funkcia varenia zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne. Ak chcete, aby funkcia varenia fungovala dlhšie, nastavte čas varenia. Automatické vypnutie sa nevzťahuje na funkciu Nastaviť odložený štart alebo keď je lamp zapnutá.
 - 12,5 h: 30 – 115 °C
 - 8,5 h: 120 – 195 °C
 - 5,5 h: 200 – 245 °C
 - 3 h: 250 – maximum °C

10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  recyklujte. Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče ozna-

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

ESPAÑOL

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	174
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	176
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	179
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	180
5. USO DIARIO.....	180

6. CONSEJOS.....	183
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	184
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	186
9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	186
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	187

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas,

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

miento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red

eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continua-

ción, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Antes de montar el aparato, asegúrese de que esté nivelado y de que la puerta se abra sin dificultad.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características técnicas son compatibles con los valores del suministro eléctrico.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Utilice siempre una toma con aislamiento

de conexión a tierra correctamente instalada.

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

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

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

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

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

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - No coloque recipientes para horno ni objetos directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.
 - Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.
- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice un molde hondo para los pasteles húmedos, ya que los jugos de las frutas pueden causar manchas permanentes.

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

2.4 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Apague y desenchufe el aparato antes de las tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato porque pesa.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.

- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un spray para horno.

Limpieza Piroclítica

- Lea todas las instrucciones para la limpieza piroclítica.
- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
 - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Mantenga a los niños alejados durante la limpieza piroclítica, ya que el aparato se calienta mucho y libera aire caliente por las rejillas frontales.
- La limpieza piroclítica libera humos de residuos de cocción y materiales de construcción. Asegúrese de una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial y la limpieza piroclítica.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza piroclítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por los hornos piroclíticos y los residuos de cocción no son dañinos para las personas, incluidos los niños y personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de ollas, sartenes, bandejas y utensilios pueden dañarse con la limpieza piroclítica a alta temperatura y pueden liberar humos nocivos de bajo nivel.

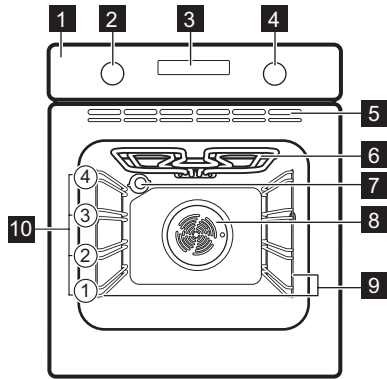
2.5 Eliminación

ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



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

3.2 Panel de control

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

	Mantenga pulsado para ajustar la función: Bloqueo.
OK	Pulse para confirmar la selección.

Indicadores de pantalla

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

Para poner en marcha el aparato.

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

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

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Ajuste de la hora

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

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

4.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato vacío para eliminar los olores. Ventile la sala.

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

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de cocción

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

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

5.2 Ajuste de las funciones de cocción

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

5.3 Temporizador

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

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

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

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

3. Gire el mando de control para ajustar la hora.
4. Pulse OK.
5. Cuando termine el tiempo, pulse OK y, si es necesario, gire los mandos a la posición de apagado.

5.4 Menú

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

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

La pantalla muestra , , .

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

5.5 Cocción asistida

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

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

Submenú: Cocción asistida

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

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

P1	Filete de ternera, poco hecho ¹⁾	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedazos gruesos
P2	Filete de ternera, al punto ¹⁾	  2; fuente de asado en parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P3	Filete de ternera, hecho ¹⁾	
P4	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm de grosor	  2; fuente de asar en parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.

P5	Cuello o paleta de cerdo asado , 1,5 - 2 kg   2; fuente de asar en parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.
P6	Lomo de cerdo , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de grosor   2; bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P7	Costillas de cerdo 2 - 3 kg; usar crudas 2 - 3 cm finas  2; fuente de asar en parrilla Añada líquido para cubrir la base de un plato.
P8	Pollo entero , 1 - 1,5 kg; fresco   2; fuente de asar en parrilla Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P9	Pechuga de pollo , 180 - 200 g por pieza  2; bandeja
P10	Pastel de carne , 1 kg   2; bandeja
P11	Pescado entero, a la parrilla , 0,5 - 1 kg por pescado   2; bandeja Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.
P12	Filete de pescado  2; cacerola en parrilla
P13	Tarta de queso  1;  26 cm Molde desmontable en parrilla
P14	Tarta de manzana  1; forma de pastel en parrilla
P15	Magdalenas  3; bandeja para muffins en parrilla
P16	Pan de bizcocho  2; bandeja de pan en parrilla
P17	Patatas al horno , 1 kg  2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
P18	Croquetas, congeladas , 0,5 kg  3; bandeja
P19	Patatas fritas, congeladas , 0,75 kg  3; bandeja

P20	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca , 1 - 1,5 kg  1; cacerola en parrilla
P21	Patatas gratinadas (patatas crudas), 1 - 1,5 kg  1; cacerola en parrilla
P22	Pizza fresca, fina  1; bandeja forrada con papel de hornear
P23	Pizza fresca, gruesa  1; bandeja forrada con papel de hornear
P24	Quiche  1; molde para hornear en parrilla
P25	Baguette / chapata / pan blanco , 0,8 kg  3; bandeja forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.

1) Cocción a baja temperatura.

5.6 Ajustes

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

Submenú: Ajustes

	Ajuste	Valor
01	Hora	Cambiar
02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido
04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
06	Luz	Encendido/Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
08	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado

	Ajuste	Valor
09	Modo demostración	Código de activación: 2468
10	Versión del software	Comprobar
11	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

5.7 Bloqueo

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

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

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

 - manténgalo pulsado para activar y desactivar la función.

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

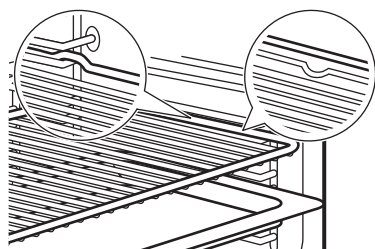
5.8 Accesorios



Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado.

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

Inserte el accesorio (parrilla / bandeja) entre las barras de guía de la rejilla de soporte. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno y de que las patas apunten hacia abajo. Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección antivuelco. El borde alrededor de la parrilla evita que el recipiente de cocción se deslice y caiga de la parrilla.



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

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

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

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

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

6.2 Horneado húmedo + ventilador

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

	°C			
Rollitos dulces, 12 piezas	180	2	35 - 40	1)
Rollitos, 9 piezas	180	2	35 - 40	1)
Pizza congelada, 0,35 kg	220	2	35 - 40	2)
Brazo de gitano	170	2	30 - 40	1)
Brownie	180	2	30 - 40	1)
Soufflé, 6 piezas	200	3	30 - 40	3)
Base de masa brisé	170	2	20 - 30	4)

	°C			
Tarta Victoria	170	2	35 - 45	5)
Pescado pochado, 0,3 kg	180	3	35 - 45	1)
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	35 - 45	1)
Filete de pescado, 0,3 kg	180	3	35 - 45	6)
Carne pochada, 0,25 kg	200	3	40 - 50	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 35	1)
Galletas, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)
Mostachones de almendra, 20 piezas	180	2	40 - 45	1)
Muffins, 12 piezas	170	2	30 - 40	1)
Tarta salada, 16 piezas	170	2	35 - 45	1)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	150	2	40 - 50	1)
Tartaletas, 8 piezas	170	2	20 - 30	1)
Verduras pochadas, 0,4 kg	180	3	35 - 40	1)
Tortilla vegetariana	200	3	30 - 45	6)
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	180	4	35 - 40	1)

1) Utilice la bandeja para repostería o la bandeja de goteo.

2) Utilice la parrilla.

3) Utilice ramequines cerámicos sobre parrilla.

4) Utilice un molde para flanes sobre la parrilla.

5) Utilice un plato para hornear sobre la parrilla.

6) Utilice un molde para pizza sobre la parrilla.

6.3 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

		°C		
Pastelillos, 16 unidades por bandeja				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 y 3	150	20 - 30	1)
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm				
	2	160	30 - 40	3)2)
	2	160	30 - 40	3)
	1 y 3	160	25 - 40	3)2)

		°C		
Galletas masa quebr				
	3	150	20 - 30	1)
	2	150	20 - 30	1)
	1 y 3	150	15 - 25	1)
Tostadas				
	3	máx.	5 - 7	3)4)

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

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

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

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

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

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

7.3 Limpieza pirolítica

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

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

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

Programa de limpieza	Duración
C1 - Limpieza ligera	2 h

6. Pulse **OK** para iniciar la limpieza.

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

7. Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

8. Espere a que el aparato se enfríe y la puerta se desbloquee. Limpie el interior del horno con agua y un paño suave.

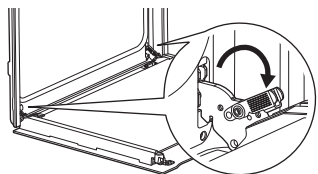
7.4 Aviso de limpieza

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

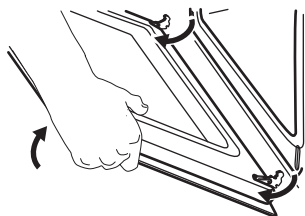
7.5 Extracción e instalación de la puerta

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

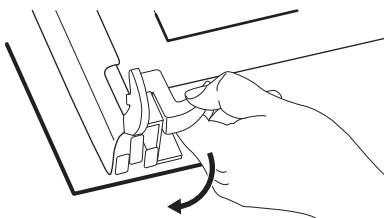
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



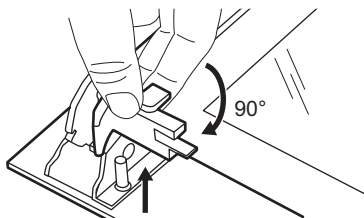
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



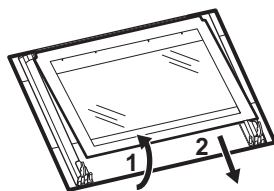
4. Pon la puerta sobre un paño suave en una superficie estable y Libera el sistema de bloqueo para quitar los paneles de cristal.



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



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

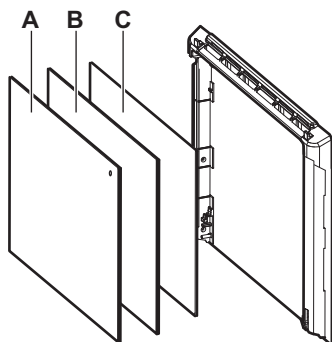


7. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
8. Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

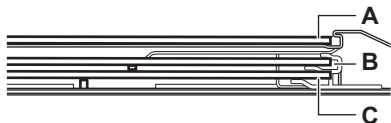
Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

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

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



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



7.6 Cambio de la bombilla

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

Cambie la bombilla por otra apropiada termo-resistente hasta 300 °C.

Bombilla trasera

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

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

El aparato no se calienta.

- La puerta no está bien cerrada.
- Bloqueo está activado.
- La desconexión automática está activada.

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

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

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

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

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

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor

Electrolux

Identificación del modelo

EOF4P46BX 944068309
EOF4P46K 944068431
EOF6P46BX 944068324
EOFDP46BK 944068373
KOFDP46BK 944068370
KOFFP46BK 944068436

Índice de eficiencia energética	81.7	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.94 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.67 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	65 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	EOF4P46BX	34.6 kg
	EOF4P46K	34.4 kg
	EOF6P46BX	33.8 kg
	EOFD46BK	33.6 kg
	KOFDP46BK	33.3 kg
	KOFFP46BK	33.9 kg

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

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

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

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

9.3 Consejos para ahorrar energía

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.

- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes.
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Horneado húmedo + ventilador (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.
- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste dicho tiempo. El apagado automático no funciona con la función Inicio retardado ni cuando la lámpara está encendida.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - máximo °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

SVENSKA

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	188
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	190
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	192
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	193
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	193

6. RÅD OCH TIPS.....	196
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	197
8. FELSÖKNING.....	199
9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	199
10. MILJÖSKYDD.....	200

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs bifogade instruktioner noga före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit till följd av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med använd-

ningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på rätt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta under användning och medan de svalnar.
- Aktivera barnsäkringen, om sådan finns.
- Barn får inte rengöra eller underhålla produkten utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **VARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **VARNING!** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsförmar.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från produkten och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation

VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var försiktig när du flyttar produkten eftersom den är tung. Använd skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan du monterar produkten, ser du till att den ligger rakt och att dörren öppnas utan hinder.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning

VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.
- Se till att de värden som anges på produktdekalen överensstämmer med nätspänningen.
- Produkten måste jordas. Använd alltid ett korrekt installerat stötsäkert eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Undvik att skada stickkontakten och kabeln. Om byte behövs måste det göras av vår auktoriserade serviceverkstad.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskydd för spänningsförande och isolerade delar måste fästas ordentligt och får inte kunna tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Se till att du har

tillgång till stickkontakten efter installationen.

- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Elinstallationen måste ha en isoleringsanordning som kopplar bort produkten från elnätet vid alla terminaler, med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm.
- Stäng produktens lucka helt innan du kopplar in den i elnätet.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

För kabeldelen, se den totala effekten på produktdekalen. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm ²)
max. 1 380	3x0.75
max. 2 300	3x1
max. 3 680	3x1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

2.3 Använd

VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Gör inga ändringar på denna produkt.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användning.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka under drift, eftersom varm luft och

brandfarliga blandningar från alkoholhaltiga ingredienser kan släppas ut.

- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Håll gnistor och öppen låga borta från produkten när luckan är öppen.
- Använd endast godkända glas och burkar för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter nära produkten.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - Placera inte ugnskärl eller föremål direkt på ugnsutrymmets botten.
 - Placera inte aluminiumfolie direkt på ugnsutrymmets botten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Lämna inte fuktig disk och mat kvar i produkten efter matlagning.
 - Var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehör.
- Missfärgning av emalj eller rostfritt stål påverkar inte produktens prestanda.
- Använd en djup form för saftiga kakor, eftersom fruktsafter kan orsaka permanenta fläckar.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten är installerad bakom en möbelpanel, stäng inte panelen under användning eller förrän produkten har svalnat helt för att förhindra värme- och fuktskador.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och fuktighet, eller är avsedda att signalera information om produktens driftstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd endast lampor med samma specifikationer.
- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskadorna, brand eller skador på produkten.

- Stäng av och koppla ur produkten innan underhåll.
- Se till att produkten är kall för att undvika att glaset spricker. Om dörrens glaspaneler är skadade, kontakta du ett auktoriserat servicecenter för byte.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten. Den är tung.
- Rengör och torka produkten, dess hålrum och tillbehör efter varje användning för att förhindra ångkondensation, korrosion och ytförsämring.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel sprickor, blåsor, delaminering, krympning, klubbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.
- Använd en mikrofiberduk, varmt vatten och neutrala rengöringsmedel för att rengöra produkten och tillbehören. Använd inte slipande produkter, tvättsvampar, lösningsmedel, vassa föremål eller metallföremål.
- Följ säkerhetsanvisningarna på förpackningen när du använder en ugnsspray.

Pyrolytisk rengöring

- Läs alla instruktioner för pyrolytisk rengöring
- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
 - eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Håll barn borta under pyrolytisk rengöring, eftersom produkten blir mycket varm och släpper ut varm luft från de främre ventilerna.
- Pyrolytisk rengöring släpper ut ångor från matrester och byggmaterial. Se till att det finns god ventilation under och efter den

första förvärmningen och den pyrolytiska rengöringen.

- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolysrengöringen för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor från pyrolyslugnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den första föruppvärmningsfasen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.

- Non-stick-ylor på grytor, pannor, plåtar och redskap kan skadas av pyrolytisk rengöring vid hög temperatur och kan släppa ut låga nivåer av skadliga ångor.

2.5 Avfallshantering

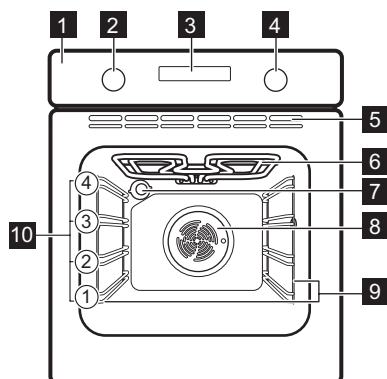
⚠ WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla bort produkten från elnätet. Kapa sedan av och kassera elkabeln.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsvred
- 5 Ventilationsöppningar för kylfläkten
- 6 Värmeelement
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstege, borttagbar
- 10 Hyllplaceringar

3.2 Kontrollpanel



Tryck på för att ställa in timerfunktioner.



Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Snabb uppvärmning



Tryck för att slå på och stänga av ugnslampan.



Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Knapplås



Tryck på för att bekräfta ditt val.

Indikeringar på displayen



Produkten är låst.



Undermeny: Tillagningshjälp.



Undermeny: Rengöring.



Undermeny: Inställningar



Snabbuppvärmning är aktiverad.



Tidur är aktiverad.



Tillagningstid är aktiverad.



Tidsfördröjd start är aktiverad.



Uptimer är aktiverad.

Förloppsindikator – indikerar visuellt när produkten när den inställda temperaturen eller när tillagningstiden är slut.

För att slå på ugnen:

1. Tryck på vreden. Vreden hoppar ut (endast utvalda modeller).
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.

3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

Stäng av produkten genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge **0**.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 Ställa in tid

När du ansluter produkten till eluttaget första gången, vänta tills displayen visar: "**00:00**" eller "**12:00**" (beroende på modell).

1. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
2. Tryck på **OK**.

4.2 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma produkten för att ta bort eventuell lukt. Ventilera rummet.

1. Ta bort alla tillbehör och ugnsstegarna.
2. Ställ in varje funktion på maximal temperatur och låt produkten vara igång under angivna tider: 1 t, 15 min, 15 min. Se Daglig användning
3. Stäng av produkten och låt den svalna.
4. Rengör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Byt ut tillbehör och ugnsstegar.

5. DAGLIG ANVÄNDNING

5.1 Tillagningsfunktioner

	Tillagning med varmluft: Jämn bakning, mörhet, torkning
	Över-/undervärme: Traditionell bakning
	Frys mat: Pommes frites, potatisklyftor, värurullar
	Pizza/Paj: Pizza
	Undervärme: Baka kakor
	Uppthning: Tina
	Bakning med fukt: Bakning
	Grill: Rosta, grilla
	Varmluftsgrillning: Steka och bryna kött

Lampan kan slockna automatiskt vid en temperatur under 80 °C under vissa ugnsfunktioner.

5.2 Inställning: tillagningsfunktioner

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en funktion.

2. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.

5.3 Timer

1. Vrid vreden för att välja tillagningsfunktion och vid behov ställa in temperaturen.
2. Tryck på tills displayen visar önskad timerfunktion:

Tidur: Ställ in en nedräkning. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.

Tillagningstid. Ställ in en nedräkning. När timern går ut hörs signalen och tillagningen upphör.

Tidsfördröjd start. För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid. När timern går ut hörs signalen och tillagningen upphör.

3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på **OK**.
5. När tiden är slut trycker du på **OK** och vrid vid behov vreden till avstängt läge.

5.4 Menyn

Öppna menyn för att komma åt rätter med tillagningshjälp och inställningar.

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till .

Displayen visar , , .

2. Vrid på kontrollvredet och välj ikonen för att öppna undermenyn. Tryck på OK.

5.5 Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp består av program som är utformade för särskilda rätter. Program inleds med en passande inställning. Du kan justera tid och temperatur under tillagning.

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid på kontrollvredet för att välja . Tryck på OK.
3. Vrid på kontrollvredet för att välja en maträtt (P1 - P...). Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera vikten. Tillval är tillgängligt för utvalda maträtter. Tryck på OK.
5. Placera maten inuti produkten. Tryck på OK.
6. När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

Undermeny: Tillagningshjälp

Teckenförklaring	
	Viktjustering är tillgänglig.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå. Se Produktbeskrivning

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

P1	Oxfile, rare ¹⁾	0,5 – 1,5 kg, 5 – 6 cm tjocka bitar
P2	Oxfile, medium ¹⁾	  2, stekfat på galler
P3	Oxfile, well done ¹⁾	Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.

Kalkköttstek (t.ex. bog), 0,8 – 1,5kg, 4 cm tjock

- P4**   2, stekfat på **galler**
Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.

Fläskstek – hals eller bog, 1,5 – 2 kg

- P5**   2, stekfat på **galler**
Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

Fläskkarré, 1 – 1,5kg, 5 – 6 cm tjock

- P6**   2, **bakplåt**
Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.

Revbensspjäll, 2 – 3kg, använd råa, 2 – 3 cm tunna

- P7**  2, stekfat på **galler**
Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet.

Hel kyckling, 1 – 1,5 kg, fårsak

- P8**   2, stekfat på **galler**
Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.

Kycklingbröst, 180 – 200 g per styck

- P9**  2, **bakplåt**

P10 **Köttfärslimpa**, 1 kg

-   2, **bakplåt**

Hel fisk, grillad, 0,5 - 1 kg per fisk

- P11**   2, **bakplåt**
Fyll fisken med smör, kryddor och örter.

Fiskfilé

- P12**  2, grytform på **galler**

Cheesecake

- P13**  1,  26 cm springform på **galler**

Äppeltarte

- P14**  1, pajform på **galler**

Muffins

- P15**  3, muffinsplåt på **bakplåt**

Sockerkaka

- P16**  2, brödform på **galler**

Bakad potatis, 1 kg

- P17**  2, **bakplåt**
Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.

Kroketter, frysta, 0,5 kg

- P18**  3, **bakplåt**

P19	Pommes frites, frysta, 0,75 kg ☐ 3, bakplåt
P20	Lasagne med kött / vegetarisk med torra lasagneplattor, 1 – 1,5 kg ☐ 1, grytform på galler
P21	Potatisgratäng (rå potatis), 1 – 1,5 kg ☐ 1, grytform på galler
P22	Färsk pizza, tunn ☐ 1, bakplåt täckt med bakplåtspapper
P23	Färsk pizza, tjock ☐ 1, bakplåt täckt med bakplåtspapper
P24	Quiche ☐ 1, bakform på galler
P25	Baguette / ciabatta / ljust bröd, 0,8 kg ☐ 3, bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.

¹⁾ Lågtemperaturlagning.

5.6 Inställningar

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid på kontrollvredet för att välja .
Tryck på OK.
3. Vrid kontrollvredet för att välja inställning.
Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera värdet. Tryck på OK.
5. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till avstängningspositionen Meny för att avsluta.

Undermeny: Inställningar

	Inställning	Värde
01	Klockslag	Ändra
02	Ljusstyrka för display	1 - 5
03	Knappljud	1 – pip, 2 – klick, 3 – ljud av
04	Ljudsignal volym	1 - 4
05	Upptimer	På/Av
06	Lätt	På/Av
07	Snabbuppvärmning	På/Av

	Inställning	Värde
08	Påminnelse om rengöring	På/Av
09	Demoläge	Aktiveringskod: 2468
10	Programversion	Kontrollera
11	Återställ alla inställningar	Ja/Nej

5.7 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Om den aktiveras när produkten är i bruk låser den kontrollpanelen, så att de aktuella tillagningsinställningarna inte avbryts.

Om den är aktiverad när produkten är avstängd ser den till att hålla kontrollpanelen låst, vilket förhindrar att produkten slås på oavsiktligt.

 – håll intryckt för att slå på och av funktionen.

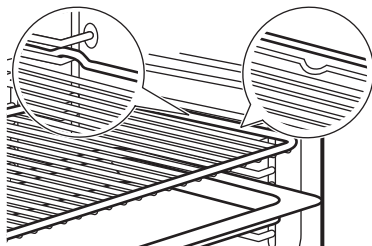
En ljudsignal hörs.  – blinkar 3 gånger när låset aktiveras. Luckan är spärrad.

5.8 Tillbehör



Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

För in tillbehöret (gallerhyllan/brickan) mellan ugnsstegens ledskenor. Se till att hyllan rör vid baksidan av ugnen invändigt och att fötterna pekar nedåt. En liten fördjupning upptill ökar säkerheten och ger lutningsskydd. Kantens runt hyllan förhindrar att köksredskap glider av hyllan.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål placerar du plåten/pannan under för att samla upp dropande vätskor.

6. RÅD OCH TIPS

6.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd. Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande. Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)
	Ytterligare information

6.2 Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

	°C			
Vetebullar, 12 st	180	2	35–40	1)
Frallor, 9 st	180	2	35–40	1)
Fryst pizza, 0,35 kg	220	2	35–40	2)
Rulltårta	170	2	30–40	1)
Brownie	180	2	30–40	1)
Sufflé, 6 st	200	3	30–40	3)
Sockerkaksbotten	170	2	20–30	4)
Viktoriakaka	170	2	35–45	5)
Pocherad fisk, 0.3 kg	180	3	35–45	1)
Hel fisk, 0.2 kg	180	3	35–45	1)
Fiskfilé, 0.3 kg	180	3	35–45	6)
Pocherat kött, 0,25 kg	200	3	40–50	1)

	°C			
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–35	1)
Småkakor, 16 st	180	2	20–30	1)
Macaroons, 20 st	180	2	40–45	1)
Muffins, 12 st	170	2	30–40	1)
Matpaj, 16 st	170	2	35–45	1)
Mördegskakor, 20 st	150	2	40–50	1)
Tarteletter, 8 st	170	2	20–30	1)
Pocherade grönsaker, 0.4 kg	180	3	35–40	1)
Vegetarisk omelett	200	3	30–45	6)
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	180	4	35–40	1)

- 1) Använd långpanna eller djup form.
- 2) Använd gallret.
- 3) Använd keramiska portionsformar på galler.
- 4) Använd brylépuddingform på galler.
- 5) Använd gratängform på galler.
- 6) Använd pizzaform på galler.

6.3 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

		°C		
Småkakor, 16 st/plåt				
	3	150	25 - 35	1)
	3	150	20 - 30	1)2)
	1 och 3	150	20 - 30	1)
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar				
	2	170	80 - 100	3)
	2	160	70 - 90	3)
Sockerkaka i Ø26 cm kakform				

		°C		
	2	160	30 - 40	3)2)
	2	160	30 - 40	3)
	1 och 3	160	25 - 40	3)2)
Mördegskakor, kex				
	3	150	20 - 30	1)
	2	150	20 - 30	1)
	1 och 3	150	15 - 25	1)

		°C		
Rostat bröd				
	3	max.	5 - 7	3)4)

- 1) Använd Bakplåt.
- 2) Förvärm produkten i 10 minuter. Använd inte funktionen: Snabbuppvärmning.
- 3) Använd Galler.
- 4) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte funktionen: Snabbuppvärmning.

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

7.1 Anvisning för rengöring

- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Använd ett speciellt ugsnrengöringsmedel för svåra fläckar.
- Använd det flytande avkalkningsmedel som rekommenderas av tillverkaren för att ta bort kalkrester.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på dörrglaspanelerna. För att minska kondensen låter du produkten vara igång i 10 minuter innan du lagar mat. Förvara inte mat i produkten längre tid än 20 minuter.
- Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

7.2 Ta bort ugsnstegarna

1. Se till att ugnen är kall.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugsnstegen bort från sidoväggen och ta bort den.
4. Sätt tillbaka hyllstöden till utgångsläget. Upprepa stegen i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

7.3 Pyrolytisk rengöring

Detta program bränner bort kvarvarande smuts i produkten. Använd den när din produkt behöver en djuprengöring.

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen eller skåpet.

1. Se till att ugnen är kall.
2. Ta bort alla icke pyrolysisbeständiga tillbehör från ugnen.
3. Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till för att öppna Meny.
5. Vrid vredet för att välja och tryck på OK.

Rengöringsprogram	Koktid
C1 - Lätt rengöring	2 h

6. Tryck på OK för att starta rengöringen. När rengöringen startar, låses luckan och lampan släcks. Starta inte funktionen om du inte har stängt ugsnsluckan ordentligt. Tills luckan låses upp visar displayen .
7. Efter rengöring vrid du vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge.
8. Vänta tills produkten är sval och luckan låses upp. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa och vatten.

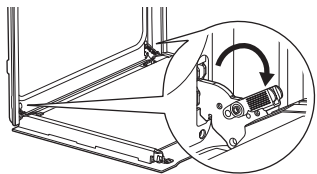
7.4 Påminnelse om rengöring

När blinkar på displayen efter tillagningen påminner produkten dig om att rengöra den med pyrolytisk rengöring. Du kan stänga av påminnelsen i undermenyn Inställningar. Se Daglig användning, Inställningar.

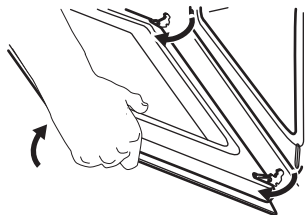
7.5 Demontering och montering av luckan

Ugnsluckan har fyra glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

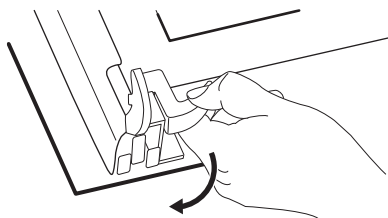
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



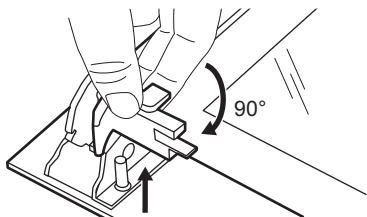
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



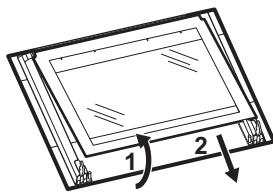
4. Lägg luckan på en mjuk trasa på en stabil yta och lossa låssystemet för att ta bort glaspanelerna.



5. Vrid de två fästena 90° och ta bort dem.



6. Lyft först försiktigt och ta sedan bort glaspanelerna en efter en. Börja med den övre panelen.

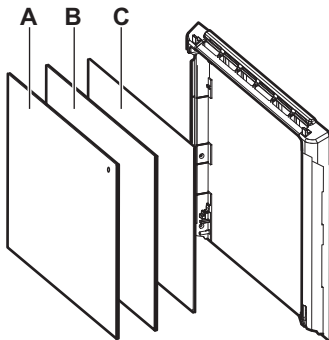


7. Rengör glaspanelerna med vatten och lite diskmedel. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.
8. När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.

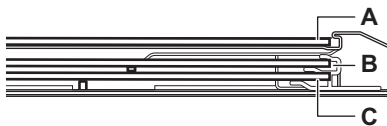
Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna (A, B och C i rätt ordning. Kontrollera att symbolen/trycket syns på glaspanelens kant. De olika glaspanelerna ser olika ut för att förenkla demontering och återmontering.

När det har monterats rätt hörs ett klick från lucklisten.



Se till att montera den mellersta glaspanelen i fästena på rätt sätt.



7.6 Byte av LED-lampa

Koppla ur produkten från elnätet och vänta tills den svalnat.

Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.

Bakre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.

2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

8. FELSÖKNING

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Serviceinformation finns på typplåten, som är placerad på den främre ramen. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort typplåten.

Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Du kan inte aktivera eller använda produkten. – Produkten är inte ansluten till ett eluttag eller är felaktigt ansluten.

Ugnen värms inte upp.

- Dörren är inte ordentligt stängd.
- Knapplås är aktiverad.
- Automatisk avstängning är aktiverad.

Lampan fungerar inte. – Lampan är trasig. Byt ut lampan.

Lampan är avstängd. – Bakning med fukt – har aktiverats.

Displayen visar "00:00". – Det har varit strömavbrott. Ställ in klockan.

Err C3 – Stäng luckan. Stäng av och slå på produkten. Kontrollera att lucklåset är inte trasigt.

Err F102 – Stäng luckan. Kontrollera att lucklåset är inte trasigt.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

9.1 Produktinformationsblad och produktinformation enligt (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	EOF4P46BX 944068309 EOF4P46K 944068431 EOF6P46BX 944068324 EOFDP46BK 944068373 KOFDP46BK 944068370 KOFFP46BK 944068436
Energieffektivitetsindex	81.7
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.94 kWh/cykel
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0.67 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	65 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn

Massa	EOF4P46BX	34.6 kg
	EOF4P46K	34.4 kg
	EOF6P46BX	33.8 kg
	EOFDP46BK	33.6 kg
	KOFDP46BK	33.3 kg
	KOFFP46BK	33.9 kg

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Effektförbrukning i viloläge	0,8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Produkten har testats enligt: EN 50564.

9.3 Energibesparande tips

- Håll luckan stängd under tillagningen och undvik att öppna den för ofta.

- Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.
- Använd metall eller mörka, icke-reflekterande köksredskap.
- Hoppa över förvärmning om det inte behövs.
- Minimera pauserna mellan tillagning av flera rätter.
- Använd om möjligt varmluftsfunktionen för att spara energi (endast utvalda modeller).
- Använd restvärme för att hålla maten varm. Sänk produktens temperatur till minst 3 - 10 min innan matlagningen är klar.
- Släck belysningen under tillagning om den inte behövs.
- Bakning med fukt (endast utvalda modeller) – den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014).

Tester enligt IEC/EN 60350-1. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt. I vissa modeller tar det 30 sek.

- Automatisk avstängning – av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras. Ställ in tillagningstiden för att använda en tillagningsfunktion längre. Automatisk avstängning gäller inte med Tidsfördröjd start-funktionen eller när lampan är på.
 - 12,5 t: 30–115 °C
 - 8,5 t: 120–195 °C
 - 5,5 t: 200–245 °C
 - 3 t: 250 – max. °C

10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

