



Electrolux

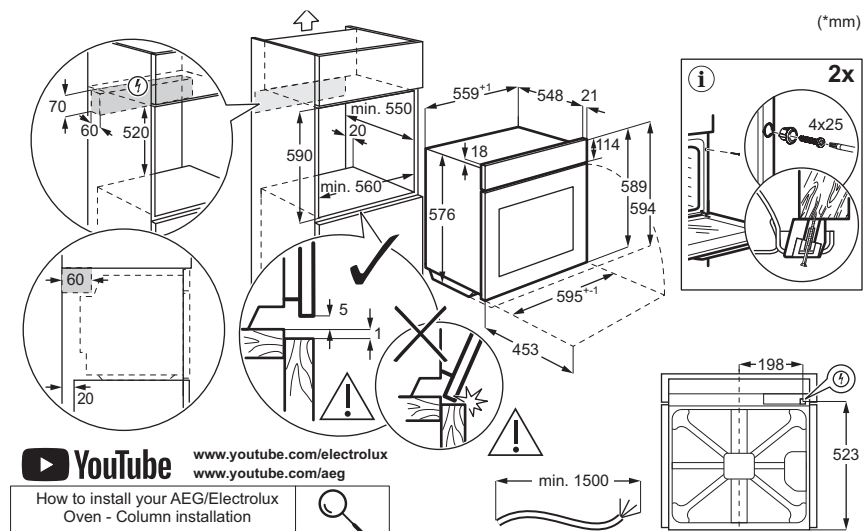
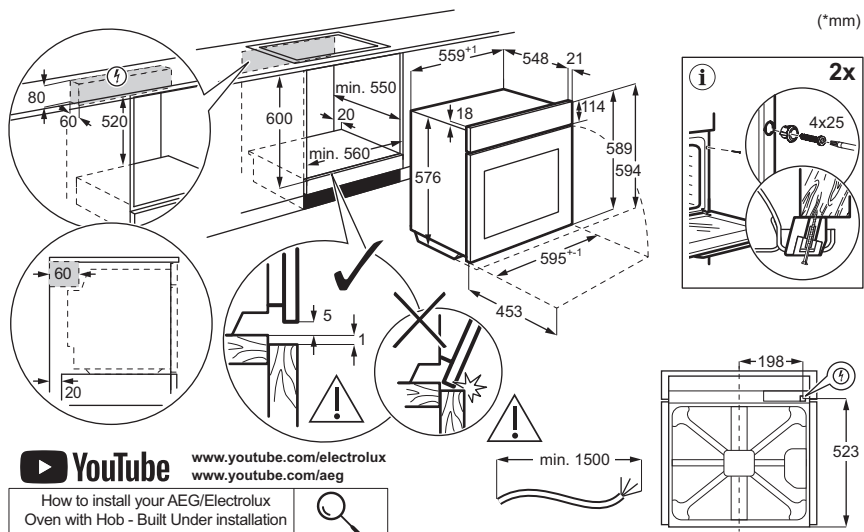


electrolux.com/register



EOD4P57H
EOD6P77
KODDP77H
KODDP77X
Y6POD57X

INSTALACE / INSTALACJA / INŠTALÁCIA



1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3	7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	14
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5	8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	15
3. POPIS VÝROBKU.....	7	9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	15
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8	10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	15
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8	11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	16
6. TIPY A RADY.....	13		

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Installation

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

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

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

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

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou 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 předehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
 - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku,
 - jakékoliv vyjimatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřílnavým povrchem.

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

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

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

2.5 Likvidace

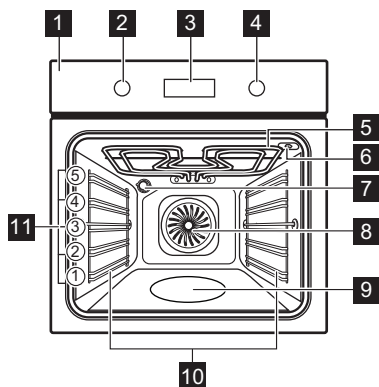
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový pohled






- 1 Ovládací panel
- 2 Otočný knoflík pro funkce vaření
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Topné těleso
- 6 Zásuvka pro pečicí sondu
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Vlis vnitřku trouby
- 10 Vyjímatelná zasouvací mřížka
- 11 Polohy mřížky

3.2 Ovládací panel

	Stisknutím zadáte funkce časovače.
	Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Rychlé zahřátí.
	Stisknutím zapnete a vypnete osvětlení spotřebiče.
	Stisknutím nastavte teplotu ve středu pokrmu s: Pečicí sonda
OK	Stisknutím potvrďte výběr.

Ukazatele na displeji

	Spotřebič je uzamčen.
	Podnabídka: Podporované Vaření.
	Podnabídka: Čištění.
	Podnabídka: Nastavení
	Je zapnuto Rychlé zahřátí.
	Pečení v páře je zapnuté.
	Je zapnuto Pečicí sonda.
	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

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

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


5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

5.1 Funkce vaření


	Pravý horký vzduch: Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení
	Horní/spodní ohřev: Tradiční pečení
	SteamBake: Příprava v páře
	Mražené potraviny: Hranolky, americké brambory, jarní závitky
	Pizza: Příprava pizzy
	Spodní ohřev: Pečení koláčů
	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.  Rychlé zahřátí - stiskněte a držte pro zkrácení doby vaření. Je k dispozici pro některé funkce pečení. Ventilátor se může automaticky zapnout.

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.


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

5.4 SteamBake - Vaření v páře

- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
- Naplňte prolis vnitřku trouby vodou z kohoutku (100 ml pro pečení, 200 ml pro pečení masa).



Maximální objem vliisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby během pečení, nebo když je spotřebič horký.


- Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci vaření .
- Nastavte teplotu otočením ovladače.
- Pro vytvoření vlhkosti předehřejte prázdný spotřebič na 5 min.
- Vložte pokrm do spotřebiče.
- Po ukončení přípravy spotřebič vypněte otočením ovladače funkcí vaření do polohy vypnuto.
- Jakmile je spotřebič studený, odstraňte zbývající vodu z vliisu vnitřku trouby měkkým hadříkem.

VAROVÁNÍ!

Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.

5.5 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**.

5.6 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**.
- Vložíme potraviny do spotřebiče. Stiskněte **OK**.
- Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

Podnabídka: Podporované Vaření

Legenda



Aby bylo možné funkci používat, musí být připojena pečicí sonda. Viz Pečicí sonda.



Naplňte vlis vnitřku spotřebiče vodou na vaření v páře.

















Před započetím pečení spotřebič předehřejte.




























Poloha roštu. Viz Popis výrobku.

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

P1	Hovězí pečeně, nepropečená	  2; plech na pečení
P2	Hovězí pečeně, středně propečená	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P3	Hovězí pečeně, dobře propečená	
P4	Steak, středně propečený , 180–220 g na kus; tloušťka 3 cm	  3; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.

P5	Hovězí pečeně / dušená (prvotřídní žebírka, silný bok) 1,5 – 2 kg   2; pečící mísa na tvárováném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.
P6	Hovězí pečeně, nepropečená ¹⁾   2; plech na pečení
P7	Hovězí pečeně, středně propečená ¹⁾ 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P8	Hovězí pečeně, dobře propečená ¹⁾
P9	Hovězí filet, nepropečený ¹⁾   2; plech na pečení
P10	Hovězí filet, středně propečený ¹⁾ 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P11	Hovězí filet, propečený ¹⁾
P12	Telecí pečeně (např. plecko)   2; pečící mísa na tvárováném roštu , 0,8–1,5 kg; tloušťka 4 cm Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče. Pečte zakryté.
P13	Pečeně z vepřové krkvice nebo plec-ka , 1,5–2 kg   2; pečící mísa na tvárováném roštu Do pečící mísy přidejte 200 ml tekutiny.
P14	Vepřové maso trhané ¹⁾ , 1,5–2 kg   2; plech na pečení V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P15	Vepřová panenka , 1–1,5 kg; tloušťka 5–6 cm   2; pečení na tvárováném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P16	Vepřová žebírka , 2–3 kg; použijte syrová, tenká 2–3 cm  3; hluboká pánev Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.






P17	Jehněčí kýta s kostmi , 1,5–2kg; tloušťka 7–9 cm   2; pečící mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P18	Celé kuře , 1–1,5kg; čerstvé   2;  200 ml; pekáč na dušené jídlo na plechu na pečení V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P19	Polovina kuřete , 0,5–0,8 kg   3; plech na pečení
P20	Kuřecí prsa , 180–200 g na kus   2; pekáč na dušené jídlo na tvárováném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
P21	Kuřecí stehna, čerstvá   3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
P22	Kachna, celá , 2–3 kg   2; pečící mísa na tvárováném roštu Vložte maso do pečící nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
P23	Husa, celá , 4–5 kg   2; hluboká pánev Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
P24	Sekaná , 1 kg   2; tvárováný rošt
P25	Celá ryba, grilovaná , 0,5–1 kg na rybu   2; plech na pečení Rybu naplňte máslem, kořením a bylinkami.
P26	Rybí filé   3; pekáč na dušené jídlo na drátěné polici
P27	Tvarohový koláč  2; \emptyset 28 cm forma na pečení na tvárováném roštu
P28	Jablečný koláč   2;  100–150 ml; plech na pečení

P29	Jablečný dort ☐ 2; forma na koláč na tvarovaném tvarovaném roštu
P30	Jablečný koláč ☐ 2; ☐ 2; ☐ 100–150 ml; Ø 22 cmforma na koláč na tvarovaném roštu
P31	Brownies, 2 kg těsta ☐ 3; hluboká pánev
P32	Muffiny ☐ 2; ☐ 2; ☐ 100–150 ml; plech na pečení muffinů ve tvarovaném roštu
P33	Mazanec ☐ 2; pekáč na mazanec na tvarovaném roštu
P34	Pečené brambory, 1 kg ☐ 2; plech na pečení Použijte celé brambory ve slupce.
P35	Americké brambory, 1 kg ☐ 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Brambory nakrájejte na kousky.
P36	Grilovaná zeleninová směs, 1–1,5 kg ☐ 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Zeleninu nakrájejte na kousky.
P37	Krokety, zmrazené, 0,5 kg ☐ 3; plech na pečení
P38	Hranolky, zmrazené, 0,75 kg ☐ 3; plech na pečení
P39	Masové / zeleninové lasagne se suchými těstovinovými plátky, 1–1,5 kg ☐ 2; pekáč na dušené jídlo na tvarovaném roštu
P40	Zapečené brambory (syrové brambory) 1–1,5 kg ☐ 1; pekáč na dušené jídlo na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká ☐ 2; ☐ 2; ☐ 100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P42	Čerstvá pizza, silná ☐ 2; ☐ 2; plech na pečení vyložený pečicím papírem

P43	Slaný koláč ☐ 2; forma na pečení na tvarovaném roštu
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb, 0,8 kg ☐ 2; ☐ 2; ☐ 100 ml ; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
P45	Celozrnný / žitný / tmavý chléb, 1 kg ☐ 2; ☐ 2; ☐ 100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / pekáč na mazanec na tvarovaném roštu

1) Nízkoteplotní pečení.

5.7 Nastavení

- Otočením ovladače funkcí vaření vyberte .
- Otočením ovladače vyberte . Stiskněte symbol .
- Otočením ovladače zvolte nastavení. Stiskněte symbol .
- Otočením ovladače upravte hodnotu. Stiskněte symbol .
- 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 vypnut
04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	Pečící sonda Krok	1 - Alarm a zastavení, 2 - Alarm
06	Časovač	Zap/Vyp
07	Osvětlení	Zap/Vyp
08	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
09	Připomínka čištění	Zap/Vyp
10	Režim demo	Aktivační kód: 2468


	Nastavení	Hodnota
11	Verze software	Kontrola
12	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

5.8 Zámek

Tato funkce zabraňuje náhodné změně funkce spotřebiče.

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

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

 OK - stisknutím a podržením tlačítka funkci zapnete a vypnete.

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

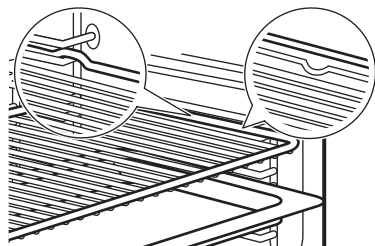
5.9 Příslušenství



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 / táč) mezi vodící 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.

5.10 Pečicí sonda

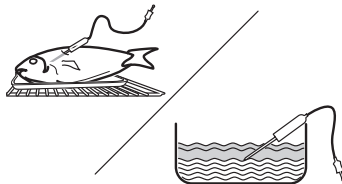
Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

-  - teplota trouby (max. 250 °C s teplotní sondou). Měla by být nejméně o 25 °C vyšší než teplota teplotní sondy.

-  - teplota teplotní sondy.

1. Nastavte funkci ohřevu a teplotu trouby.
2. Zasuňte špičku teplotní sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. U dušených/zapékaných jídel umístěte špičku pečicí sondy přesně do středu, stabilně do pevné ingredience. Ujistěte se, že se špička nedotýká dna nádoby na pečení.



3. Zapojte pečicí sonda do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz Popis výrobku. Displej zobrazuje aktuální teplotu teplotní sondy.
4. Otočením ovladače nastavte teplotu pečicí sondy. Stiskněte tlačítko OK.
5. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

Požadovanou koncovou činnost pečicí sondy můžete zvolit v podnabídce: Nastavení.

6. Vypnete spotřebič.
7. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.






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

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

	°C			
Sladké pečivo, 16 kusů	180	2	20–30	1)
Pečivo, 9 kusů	180	2	30–40	1)
Mražená pizza, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Piškotová roláda	170	2	25–35	1)
Sušenka brownie	175	3	25–30	1)
Suflé, 6 kusů	200	3	25–30	3)
Dort. korp., pišk. těsto	180	2	15–25	4)
Piškotový dort	170	2	40–50	5)
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Rybí filé, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Pošírované maso, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)

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

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

2) Použijte rošt.

3) Použijte keramické 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 zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

		°C		
Malé koláče, 20 kousků na plech				
	3	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 a 4	150 - 160	20 - 35	1)
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)

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

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

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

7. ČIŠTĚNÍ 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 dvířek se může kondenzovat vlhkost. Chcete-li kondenzaci snížit, nechte spotřebič před vařením 10 minut pracovat. Neskladujte potraviny ve spotřebiči déle než 20 minut.
- Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

7.2 Vyjmutí drážek na rošty

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



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

7.3 Pyrolytické čištění


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

Jsou-li ve stejné skříní instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. 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 dvířek 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	1 h
C2 - Normální čištění	1 h 30 min
C3 - Důkladné čištění	2 h 30 min

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

7.4 Připomínka čištění

Když po vaření na displeji bliká , spotřebič vám připomene, abyste jej vyčistili pyrolytic-

kým čištěním. Připomínku můžete vypnout v podnabídce: Nastavení Viz také Denní používání, Nastavení.

7.5 Výměna žárovky

Odpojte spotřebič od sítě a počkejte, až vychladne.

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

Zadní žárovka

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

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na 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.

Pečící sonda nefunguje. - Zástrčka Pečící sonda není zcela zasunutá do zásuvky.

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

Err C2 - Plně zastrčte Pečící sonda do zásuvky.

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. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Technické údaje

Napětí	220–240 V
--------	-----------

Frekvence	50–60 Hz
-----------	----------

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOD4P57H 949499868 EOD6P77 949499846 KODDP77H 949499871 KODDP77X 949499845 Y6POD57X 949499866
Index energetické účinnosti	81.2

Třída energetické účinnosti	A+
-----------------------------	----

Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus
--	-----------------

Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus
---	-----------------

Počet dutin	1
-------------	---

Zdroj tepla	Elektrická energie	
Objem	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOD4P57H	32.1 kg
	EOD6P77X	33.0 kg
	KODDP77H	32.5 kg
	KODDP77X	32.8 kg
	Y6POD57X	33.0 kg

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

10.2 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.


10.3 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, přehřívání přeskočte.
- Minimalizujte přestávky mezi pečením více pokrmů.
- Je-li to možné, pro úsporu energie používejte 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

11. 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 odezdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	17	6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	28
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	19	7. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	29
3. OPIS PRODUKTU.....	22	8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	30
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	22	9. DANE TECHNICZNE.....	30
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	23	10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	31
		11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	32

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

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

kowania i schładzania nie pozwalać dzieciom i zwierzętom domowym zbliżać się do urządzenia.

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

odłączyć urządzenie od zasilania.

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

nice blach w odwrotnej kolejności.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalo-

wych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

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

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.

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

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy całkowicie zamknąć jego drzwi.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

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

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

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

2.3 Sposób użytkowania

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - nie umieszczać naczyń ani przedmiotów bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - nie umieszczać folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - nie pozostawiać wilgotnych naczyń ani żywności w urządzeniu po zakończeniu gotowania.
 - zachować ostrożność podczas zdejmowania lub montowania akcesoriów.
- Przebarwienia emalii lub stali nierdzewnej nie wpływają na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast używać głębokiej formy, ponieważ soki owocowe mogą powodować trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane za ścianką meblową, nie zamykać ścianki podczas użytkowania ani do momentu całkowitego ostygnięcia urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniom od ciepła i wilgoci.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Należy używać wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.
- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Wyłączyć i odłączyć urządzenie przed konserwacją.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Zachować ostrożność podczas zdejmowania drzwi z urządzenia, ponieważ są one ciężkie.
- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.

Czyszczenie pirolityczne

- Zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagraniem piekarnika należy usunąć z komory:
 - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym ruszty i prowadnice boczne

w zetswie z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

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

2.5 Utylizacja

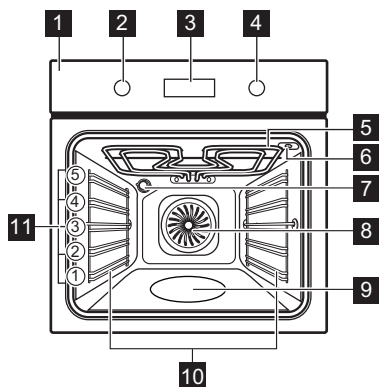
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji gotowania
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Gniazdo termosondy
- 7 Oświetlenie
- 8 Wentylator
- 9 Wnęka komory
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Panel sterowania

	Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.
	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję: Szybkie nagrzewanie.
	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie urządzenia.
	Nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu: Termosonda

OK Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

Wskaźniki na wyświetlaczu

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

Aby włączyć urządzenie:

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

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

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na wyświet-


laczu pojawi się wskazanie: "00:00" lub "12:00" (w zależności od modelu).


1. Obrócić pokrętko sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.

2. Nacisnąć przycisk OK.

4.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

1. Rozgrzać puste urządzenie, aby usunąć wszelkie zapachy. Przewietrzyc pomieszczenie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
3. Ustawić każdą funkcję na maksymalną temperaturę i pozwolić urządzeniu










pracować przez określony czas: 

1 godz,  15 min. Patrz Codzienne użytkowanie.

4. Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć.
5. Czyścić ściereczką z mikrofibry, ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Ponownie włożyć akcesoria i prowadnice blach.

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE


5.1 Funkcje gotowania

	Termoobieg: Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie
	Pieczenie tradycyjne: Tradycyjne pieczenie
	SteamBake: Gotowanie na parze
	Potrawy mrożone: Frytki, ćwiartki ziemniaczane, bułki
	Funkcja Pizza: Pieczenie pizzy
	Dolna grzałka: Pieczenie ciast
	Pieczenie konwekc. wilgotne: Pieczenie
	Grill: Opiekanie, grillowanie
	Turbo grill: Pieczenie mięsa, przyrumienianie


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


5.2 Ustawienie funkcji gotowania


1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji gotowania, aby wybrać funkcję.
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.


 Szybkie nagrzewanie – nacisnąć i przytrzymać, aby skrócić czas gotowania. Jest dostępne dla niektórych funkcji gotowania. Wentylator może włączyć się automatycznie.

5.3 Timer

1. Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję gotowania i w miarę potrzeb ustawić temperaturę.
2. Nacisnąć i przytrzymać , aż na wyświetlaczu pojawi się wybrana funkcja timera:

 **Minutnik:** Ustawić odliczanie. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, słychać sygnał dźwiękowy.

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

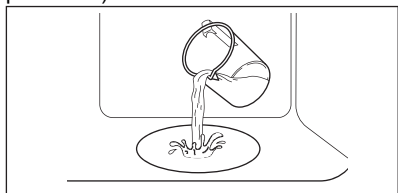
 **Uruchomienie z opóźnieniem:** Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia. Gdy zakończy się odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja gotowania wyłączy się.

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


5.4 SteamBake – pieczenie parowe

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wnękę komory napełnić wodą z kranu (100 ml do wpieków, 200 ml do

pieczenia).



Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas pieczenia lub gdy urządzenie jest gorące.


- Ustawić pokrętko wyboru funkcji gotowania w położeniu .
- Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić temperaturę.
- Aby wytworzyć wilgotność, należy nagrzać wstępnie puste urządzenie przez 5 min.
- Włożyć potrawę do urządzenia.
- Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętko funkcji pieczenia do pozycji wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.
- Gdy urządzenie ostygnie, usunąć mięką ściereczką pozostałą wodę z wgłębienia komory.




OSTRZEŻENIE!

Ostrożnie otwórz drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.

5.5 Menu

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


- Ustawić pokrętko wyboru funkcji gotowania w położeniu .


Na wyświetlaczu pojawiają się symbole: , , .

- Obrócić pokrętko sterowania i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Nacisnąć OK.

5.6 Gotowanie wspomagane





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

- Ustawić pokrętko wyboru funkcji gotowania w położeniu .




- Obrócić pokrętko sterowania, aby wybrać . Nacisnąć OK.
- Obrócić pokrętko sterujące, aby wybrać potrawę (P1–P...). Nacisnąć OK.
- Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.
- Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

Podmenu: Gotowanie wspomagane

Legenda

- | | |
|---|---|
|  | Aby korzystać z tej funkcji, należy podłączyć termosondę. Patrz Termosonda. |
|  | Do pieczenia parowego należy napełnić wgłębienie wodą. |
|  | Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie. |
|  | Poziom umieszczania potraw. Patrz Opis produktu. |

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

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

P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona ¹⁾	2; blacha do pieczenia ciasta
P7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona ¹⁾	1 - 1,5 kg; grubość: 4 - 5 cm Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona ¹⁾	
P9	Filet wołowy, lekko wypieczony ¹⁾	2; blacha do pieczenia ciasta
P10	Filet wołowy, średnio wypieczony ¹⁾	0,5 - 1,5 kg; grubość: 5 - 6 cm Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P11	Filet wołowy, dobrze wypieczony ¹⁾	
P12	Pieczeń cielęca (np. łopatką)	2; brytfanna na ruszcie , grubość: 0,8 - 1,5 kg; 4 cm Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu. Pieczeń przykryta.
P13	Karczek wieprzowy lub łopatką , 1,5 - 2 kg	2; brytfanna na ruszcie Dodaj 200 ml płynu do brytfanny.
P14	Szarpana wieprzowina ¹⁾ , 1,5 - 2 kg	2; blacha do pieczenia ciasta Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P15	Schab , 1 - 1,5 kg; grubość: 5 - 6 cm	2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P16	Żeberka wieprzowe , 2 - 3 kg; surowe, grubość: 2 - 3 cm	3; głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P17	Udziec jagnięcy z kośćmi , 1,5 - 2 kg; grubość: 7 - 9 cm	2; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać wodę. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.


P18	Cały kurczak , 1 - 1,5 kg; świeży	2; 200 ml; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P19	Półówka kurczaka , 0,5 - 0,8 kg	3; blacha do pieczenia ciasta
P20	Pierś z kurczaka , 180 - 200 g na sztukę	2; naczynie żaroodporne na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P21	Udka kurczaka, świeże	3; blacha do pieczenia ciasta Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
P22	Kaczka, cała , 2 - 3 kg	2; brytfanna na ruszcie Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23	Geś, cała , 4 - 5 kg	2; głęboka blacha Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić geś po upływie połowy czasu pieczenia.
P24	Klops , 1 kg	2; ruszt
P25	Cała ryba grillowana 0,5 - 1 kg na rybę	2; blacha do pieczenia ciasta Nadziać rybę masłem, przyprawami i ziołami.
P26	Filet rybny	3; naczynie żaroodporne na ruszcie
P27	Sernik	2; Ø 28 cm tortownica na ruszcie
P28	Szarlotka	2; 100 - 150 ml; blacha do pieczenia ciasta
P29	Tarta jabłkowa	2; forma do ciasta na ruszcie
P30	Amerykańska szarlotka	2; 100 - 150 ml; Ø 22 cm forma do ciasta na ruszcie

P31	Brownie, 2 kg z ciasta ☐ 3; głęboka blacha
P32	Babeczki ☐ 2; 100 - 150 ml; tacka na babeczki na ruszcie
P33	Keks ☐ 2; forma keksowa na ruszcie
P34	Pieczone ziemniaki, 1 kg ☐ 2; blacha do pieczenia ciasta Użyć całych ziemniaków ze skórką.
P35	Ćwiartki, 1 kg ☐ 3; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Pokroić ziemniaki na kawałki.
P36	Grillowane warzywa mieszane, 1 - 1,5 kg ☐ 3; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Pokroić warzywa na kawałki.
P37	Krokiety mrożone, 0,5 kg ☐ 3; blacha do pieczenia ciasta
P38	Frytki mrożone, 0,75 kg ☐ 3; blacha do pieczenia ciasta
P39	Lazania mięsna/warzywna z płatkami suchego makaronu, 1 - 1,5 kg ☐ 2; naczynie żaroodporne na ruszcie
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki) 1 - 1,5 kg ☐ 1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
P41	Pizza świeża, cienka ☐ 2; 100 ml; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia
P42	Pizza świeża, gruba ☐ 2; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia
P43	Quiche ☐ 2; forma do pieczenia na ruszcie
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb, 0,8 kg ☐ 2; 100 ml; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.

P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny, 1 kg ☐ 2; 100 ml; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia / forma keksowa na ruszcie
-----	--

1) Pieczenie w niskiej temperaturze.

5.7 Ustawienia

1. Ustawić pokrętko wyboru funkcji gotowania w położeniu ☐.
2. Obrócić pokrętko sterujące, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętko, aby wybrać ustawienie. Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętko sterujące, aby ustawić wartość. Nacisnąć OK.
5. Obrócić pokrętko wyboru funkcji gotowania w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Podmenu: Ustawienia


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


5.8 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

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

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

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.

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

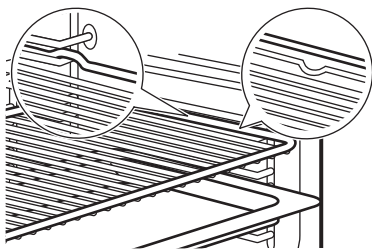
5.9 Akcesoria



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

informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.

Wsunąć ruszt lub blachę do pieczenia między prowadnice blach. Ruszt musi dotykać tylnej części piekarnika, a nóżki muszą być skierowane w dół. Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.



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

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

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

5.10 Termosonda

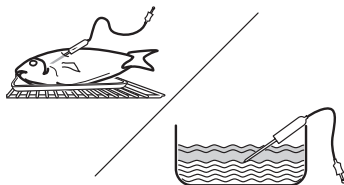
Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura piekarnika (maks. 250°C z termosondą). Powinna być co najmniej o 25°C wyższa niż temperatura termosondy.

-  - temperatura termosondy.

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę piekarnika.
2. Włożyć końcówkę termosondy w środek najgrubszej części mięsa lub ryby. Gdy przygotowuje się zapiekankę należy umieścić końcówkę czujnika temperatury dokładnie w środku, w stałym składniku. Upewnić się, że końcówka nie dotyka dna naczynia do pieczenia.



3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu. Na wyświetlaczu pojawia się symbol Wyświetlacz pokazuje obecną temperaturę termosondy.
4. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę termosondy. Nacisnąć OK.
5. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

Można wybrać żądaną końcową akcję termosondy w podmenu: Ustawienia.

6. Wyłączyć urządzenie.
7. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.






6. WSKAZÓWKI I PORADY

6.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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





Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Symbole użyte w tabelach:

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

6.2 Pieczenie konwekc. wilgotne

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











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

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

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

6.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

		°C		
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	3	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 i 4	150 - 160	20 - 35	1)
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm				
	1	170	25 - 40	3) 2)

		°C		
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 i 4	160	40 - 60	3) 2)
Krucze ciasteczka				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 i 4	140 - 150	25 - 45	1)

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

1) Sposób użytkowania Blacha do pieczenia ciasta.
2) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.
3) Sposób użytkowania Ruszt.

7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

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

7.2 Wyjmowanie prowadnic blach

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

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

7.3 Czyszczenie pirolityczne

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

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Może to doprowadzić do uszkodzenia piekarnika lub szafki.

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


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

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

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

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

7.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

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

7.5 Wymiana źródła światła

Odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż ostygnie.

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

Tylnie oświetlenie

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

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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

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

Urządzenie nie nagrzewa się.

- Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.

- Blokada jest wł.
- Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.

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

Lampa jest wyłączona. - Pieczenie konwekcji wilgotnej - jest aktywowany.

Termosonda nie działa. - Wtyczka do Termosonda nie jest w pełni włożona do gniazda.

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

Err C2 - Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.

Err C3 - Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie. Sprawdzić, czy blokada drzwi jest uszkodzona.

Err F102 - Zamknąć drzwi. Sprawdzić, czy blokada drzwi jest uszkodzona.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V
----------	-------------

Częstotliwość	50 - 60 Hz
---------------	------------

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOD4P57H 949499868 EOD6P77 949499846 KODDP77H 949499871 KODDP77X 949499845 Y6POD57X 949499866
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	EOD4P57H 32.1 kg EOD6P77X 33.0 kg KODDP77H 32.5 kg KODDP77X 32.8 kg Y6POD57X 33.0 kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.

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


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


Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

10.3 Porady dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania zamykać drzwi i unikać ich częstego otwierania.
- Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
- Używać metalowe lub ciemne naczynia, które nie odbijają światła.
- Pomiąć podgrzewanie, chyba że jest to konieczne.
- Zminimalizować przerwy pomiędzy pieczeniem różnych potraw.
- Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu (tylko wybrane modele).
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy. Zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum 3-10 min przed końcem gotowania.
- Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia, jeśli nie jest to konieczne.
- Pieczenie konwekc. wilgotne Funkcja tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza. W niektórych modelach potrzeba 30 sek.
- Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja gotowania jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Aby dłużej korzystać z funkcji gotowania, należy ustawić czas przygotowania potrawy. Funkcja automatycznego wyłączania nie działa wraz z funkcją Uruchomienie z opóźnieniem lub gdy oświetlenie jest włączone.
 - 12.5 godz: 30-115 °C
 - 8.5 godz: 120-195 °C
 - 5.5 godz: 200-245 °C
 - 3 godz: 250 – maksimum °C

11. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	33	7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	44
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	35	8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	45
3. OPIS VÝROBKU.....	37	9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	45
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	38	10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	46
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	38	11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	
6. RADY A TIPY.....	43	47

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

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

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

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

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v hosťovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý,

aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

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

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Installation

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred montážou spotrebiča sa uistite, že je vyrovnaný a že sa dverka 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 dveriek spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dverka horúce.

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

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

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

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm 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, popálenia, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre spotrebiča.

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

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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

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

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

2.4 Ošetrovanie a čistenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou spotrebič vypnite a odpojte 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/usađeniny masnoty,
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské

pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.

- Počas čistenia pyrolýzou dbajte na to, aby sa deti nachádzali v bezpečnej vzdialenosti, pretože sa spotrebič veľmi zahrieva a z predných vetracích otvorov uniká horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou uvoľňuje výpary zo zvyškov varenia a stavebných materiálov. Počas úvodného predhriatia a po ňom, ako aj čistenia pyrolýzou zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dverka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých rúr s čistením pyrolýzou/zvyškov z varenia, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí a ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas čistenia pyrolýzou a po ňom, ako aj úvodného predhriatia dbajte na to, aby sa

domáce zvieratá nachádzali mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.

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

2.5 Likvidácia

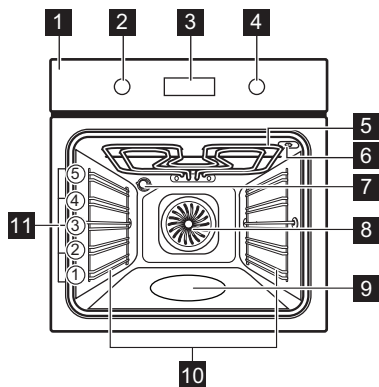
⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

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

3. OPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Otočný ovládač pre funkcie varenia
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Ohrevný článok
- 6 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 7 Osvetlenie
- 8 Ventilátor
- 9 Priestor dutiny
- 10 Držiak police, odnímateľný






11 Úroveň roštu v rúre

3.2 Ovládací panel

- | | |
|--|--|
| | Stlačením nastavíte funkcie časovača. |
| | Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie. |
| | Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča. |
| | Stlačením tlačidla nastavíte vnútornú teplotu pokrmu s: Teplotná sonda |
| | Stlačením potvrdíte výber. |

Ukazovatele na displeji

- | | |
|--|---|
| | Spotrebič je zablokovaný. |
| | Podmenu: Podporované varenie. |
| | Podmenu: Čistenie. |
| | Podmenu: Nastavenia |
| | Funkcia Rýchle zohrievanie je aktivovaná. |
| | Varenie parou je aktivované. |
| | Funkcia Teplotná sonda 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

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

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

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

5.1 Funkcie varenia

	Teplovzdušné pečenie: Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie
	Tradičné pečenie: Tradičné pečenie
	SteamBake: Parné pečenie
	Mrazené pokrmy: Hranolčeky, americké zemiaky, jarné rolky
	Pizza: Pečenie pizze
	Dolný ohrev: Pečenie koláčov
	Vlhký horúci vzduch: Pečenie
	Gril: Zapekanie, grilovanie


 **Turbo gril:** Pečenie mäsa, zapekanie


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


5.2 Funkcie nastavenia varenia


1. Otočením otočného ovládača funkcií varenia vyberte funkciu varenia.
2. Otočením ovládača nastavte teplotu.
 - ☞ Rýchle zohrievanie – stlačte a podržte na skrátenie doby varenia. Je k dispozícii pre všetky funkcie varenia. Ventilátor sa môže automaticky zapnúť.

5.3 Časovač

1. Otočením otočných ovládačov vyberte funkciu varenia a nastavte teplotu, ak je to potrebné.
2.  stláčajte dovedy, kým displej nezobrazí požadovanú funkciu časovača:

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

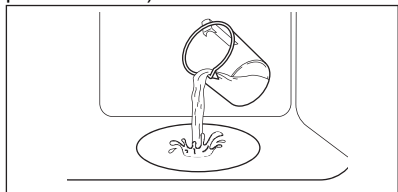
 **STOP Čas prípravy:** Služi na nastavenie odpočítavania času. Keď časovač skončí, zaznie signál a varenie sa zastaví.

 **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 SteamBake - Parné pečenie

1. Skontrolujte, či sú dverka spotrebiča chladné.
2. Priehlbínu v dutine rúry naplňte vodou z vodovodu (100 ml na pečenie, 200 ml na pečenie mäsa).



Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je spotrebič horúci.

3. Otočte otočný ovládač pre funkcie varenia a vyberte funkciu varenia .
4. Otočením ovládača nastavte teplotu.
5. Prázdny spotrebič predhrievajte po dobu 5 min, aby sa vytvorila vlhkosť.
6. Vložte jedlo do spotrebiča.
7. Po skončení varenia spotrebič vypnete otočením otočného ovládača funkcií varenia do vypnutej polohy.


8. Keď spotrebič vychladne, pomocou mäkkej handričky odstráňte zvyšnú vodu z priehlbiny dutiny rúry.




VAROVANIE!

Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

5.5 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.

5.6 Podporované varenie

Veďšia ponuka Podporované varenie veďšia 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 zvoľte pokrm (P1 – P...). Stlačte OK.
4. Jedlo vložte do spotrebiča. Stlačte OK.
5. Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Podponuka: Podporované varenie

Legenda



Aby ste mohli funkciu používať, musí byť pripojená teplotná sonda. Pozrite si časť Teplotná sonda.



Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou na parné pečenie.




















Pred pečením spotrebič predhrejte.





































Úroveň roštu. Pozrite si časť Opis výrobku.

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

P1	Hovädzie pečené, neprepečené	  2; plech na pečenie
P2	Hovädzie pečené, stredne prepečené	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P3	Hovädzie pečené, prepečené	
Steak, stredne prepečený, 180 – 220 g/kus; 3 cm hrubé		
P4	  3; pekáč na drôtenom rošte	Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
Hovädzie pečené/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, hrubý bok) 1,5 – 2 kg		
P5	  2; pekáč na drôtenom rošte	Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
Hovädzie pečené, neprepečené 1)		
P6	  2; plech na pečenie	
Hovädzie pečené, stredne prepečené 1)		
P7	  2; plech na pečenie	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
Hovädzie pečené, prepečené 1)		
P8	  2; plech na pečenie	
Hovädzie filety, neprepečené 1)		
P9	  2; plech na pečenie	
Hovädzie filety, stredne prepečené 1)		
P10	  2; plech na pečenie	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
Hovädzie filety, prepečené 1)		
P11	  2; plech na pečenie	
Teľacie pečené (napr. plece)		
P12	  2; pekáč na drôtenom rošte,	0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča. Pečte prikryté.
Pečená bravčová krkovička alebo plece, 1,5 – 2 kg		
P13	  2; pekáč na drôtenom rošte	Do nádoby na pečenie pridajte 200 ml tekutiny.



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

P25	  2; plech na pečenie Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.
P26	  3; zapekacia misa na drôtenom rošte
P27	Tvarohový koláč cheesecake  2; Ø 28 cm forma na tortu na drôtenom rošte
P28	  2;  100 – 150 ml; plech na pečenie
P29	Jablková torta  2; forma na koláč na drôtenom rošte
P30	Jablkový koláč   2;  100 – 150 ml; Ø 22 cm forma na koláč na drôtenom rošte
P31	Brownies, 2 kg cesta  3; hlboký pekáč
P32	Muffiny   2;  100 – 150 ml; forma na muffiny na drôtenom rošte
P33	Bochníkový koláč  2; forma na chlieb na drôtenom rošte
P34	Pečené zemiaky, 1 kg  2; plech na pečenie Použite celé zemiaky so šupkou.
P35	Americké zemiaky, 1 kg  3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Nakrájajte zemiaky na kúsky.
P36	Grilovaná miešaná zelenina, 1 – 1,5 kg  3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Zeleninu nakrájajte na kúsky.
P37	Krokety, zmrazené, 0,5 kg  3; plech na pečenie
P38	Hranolčky, mrazené, 0,75 kg  3; plech na pečenie
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín, 1 – 1,5 kg  2; zapekacia misa na drôtenom rošte

P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky) 1 – 1,5 kg  1; zapekacia misa na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká   2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P42	Čerstvá pizza, hrubá   2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P43	Slaný koláč  2; forma na pečenie na drôtenom rošte
P44	Bageta/ciabatta/biely chlieb, 0,8 kg   2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
P45	Celozrnný/ražný/tmavý chlieb, 1 kg   2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie/forma na chlieb na drôtenom rošte

1) Pečenie pri nízkej teplote.

5.7 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 Ponuka.

Podponuka: Nastavenia

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


	Nastavenie	Hodnota
04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Teplotná sonda Akcia	1 – Alarm a zastavenie, 2 – Alarm
06	Časovač	Zap./Vyp.
07	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
08	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
09	Pripomienka čistenia	Zap./Vyp.
10	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
11	Verzia softvéru	Kontrola
12	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie


5.8 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.

 OK – stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie funkcie.

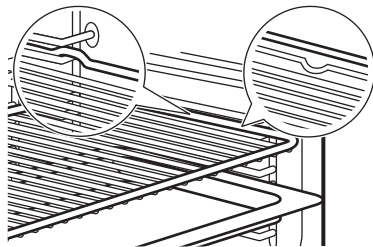
Zaznie zvukový signál.  – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne. Dvierka spotrebiča sú zablokované.

5.9 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.

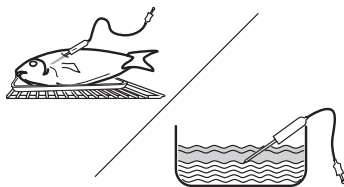
5.10 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

- °C – teplota rúry. (max. 250 °C s teplotnou sondou). Mala by byť aspoň 25°C vyššia ako teplota teplotnej sondy.
-  – teplota teplotnej sondy.

1. Nastavte funkciu varenia a teplotu rúry.
2. Hrot teplotnej sondy vložte do stredu najhrubšej časti mäsa alebo ryby. V prípade kastrolov umiestnite hrot teplotnej sondy presne do stredu, stabilizovanú v pevnej zložke. Uistite sa, že sa hrot nedotýka spodnej časti plechu na pečenie.



3. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Pozrite si časť Opis výrobku. Displeji zobrazí aktuálnu teplotu teplotnej sondy.
4. Otočením otočného ovládača nastavte teplotu teplotnej sondy. Stlačte OK.
5. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Vo vedľajšej ponuke môžete vybrať úkon ukončenia používania teplotnej sondy: Nastavenia.

6. Vypnite spotrebič.
7. Zástrčku teplotnej sondy vyťahnite zo zásuvky a pokrm vyberte zo spotrebiča.






6. RADY A TIPY

6.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závajú 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.

Symbole 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, 16 kusov	180	2	20 – 30	1)
Pečivo, 9 kusov	180	2	30 – 40	1)
Pizza, mrazená, 0,35 kg	220	2	10 – 15	2)
Piškótová roláda	170	2	25 – 35	1)
Brownies – čok. sušienky	175	3	25 – 30	1)
Nákyp, 6 kusov	200	3	25 – 30	3)
Piškótový korpus	180	2	15 – 25	4)
Viktóriin koláč	170	2	40 – 50	5)
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	180	3	20 – 25	1)

	°C			
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	25 – 35	1)
Rybíe filé, 0,3 kg	180	3	25 – 30	6)
Pošírované mäso, 0,25 kg	200	3	35 – 45	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25 – 30	1)
Sušienky, 16 kusov	180	2	20 – 30	1)
Mandľové sušienky, 24 kusov	180	2	25 – 35	1)
Muffiny, 12 kusov	170	2	30 – 40	1)
Slané pečivo, 20 kusov	180	2	25 – 30	1)
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	150	2	25 – 35	1)
Malé tortičky, 8 kusov	170	2	20 – 30	1)
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	180	3	35 – 45	1)
Vegetariánska omeleta	200	3	25 – 30	6)
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	180	4	25 – 30	1)

1) Použite plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku.

2) Použite drôtený rošt.

3) Použite keramické zapekacie formy na drôtenom rošte.











4) Použite formu na korpus na drôtenom rošte.











5) Použite formu na pečenie na drôtenom rošte.

6) Použite formu na pizzu na drôtenom rošte

6.3 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

		°C		
Malé koláčky, 20 ks/plech				
	3	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 a 4	150 - 160	20 - 35	1)
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Piškútový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm				
	1	170	25 - 40	3) 2)

		°C		
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 a 4	160	40 - 60	3) 2)
Sušienky z krehkého cesta				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 a 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Hrianky				
	4	Max.	1 - 5	3) 2)

1) Použite Plech na pečenie.

2) Spotrebič predhrievajte 10 minút.

3) Použite Drôtený rošt.

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

7.1 Poznámky k čisteniu

- Na kovové povrchy použite prostriedok na čistenie.
- Na odolné škrvny 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	1 h
C2 - Normálne čistenie	1 h 30 min

6. Otočením ovládača vyberte program čistenia a stlačte OK.


7. Stlačte OK a spustíte čistenie.

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

8. Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.

9. Počkajte, kým spotrebič vychladne, a dvierka sa odblokujú. Vnútro spotrebiča vyčistíte mäkkou handričkou a vodou.

7.4 Pripomienka čistenia

Keď po varení bliká 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 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 dvierka. 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.

- Dvierka 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.

Nefunguje. Teplotná sonda – Zástrčka Teplotná sonda nie je úplne zasunutá do zásuvky.

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

Err C2 – Úplne zasuňte Teplotná sonda do zásuvky.

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

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

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Technické údaje

Napätie 220 – 240 V

Frekvencia 50 – 60 Hz

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	Electrolux	
Identifikácia modelu	EOD4P57H 949499868 EOD6P77 949499846 KODDP77H 949499871 KODDP77X 949499845 Y6POD57X 949499866	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	72 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	EOD4P57H	32.1 kg
	EOD6P77X	33.0 kg
	KODDP77H	32.5 kg
	KODDP77X	32.8 kg
	Y6POD57X	33.0 kg

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.

10.2 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.

10.3 Tipy na úsporu energie

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

11. 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.

