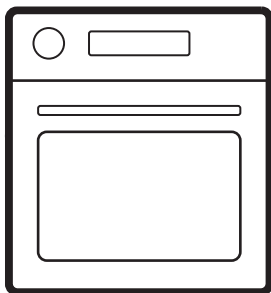




Electrolux



electrolux.com/register



EOD6F77H

ČESKY

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	7
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
6. TIPY A RADY.....	12

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

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

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

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném 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 nejdříve jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Installation

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

- Ochrana proti úrazu elektrickým proudem u živých a izolovaných částí musí být bezpečně upevněna a neměla by být odnímatelná bez náradí.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky až na konci instalace. Po instalaci zajistěte přístup k síťové zástrčce.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí mít odpojovací zařízení, které odpojí spotřebič od sítě na všech pólech, s roztečí kontaktů alespoň 3 mm.
- 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 otvírání 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, nezavírejte desku během používání nebo dokud se spotřebič zcela neochladí, aby se předešlo poškození teplem a vlhkostí.
- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

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

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Likvidace

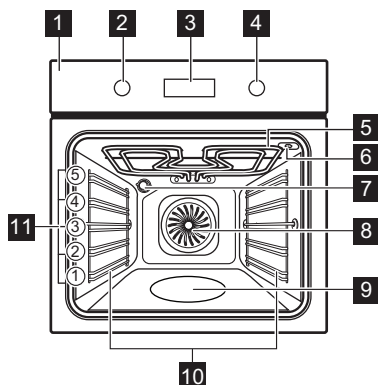
VAROVÁNÍ!

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 přehřívání a čištění

1. Přehřejte prázdný spotřebič, abyste odstranili případné pachy. Místnost vyvětrejte.
2. Vyjměte všechno příslušenství a drážky na rošty.
3. Nastavte každou funkci na maximální teplotu a nechte spotřebič pracovat po

stanovenou dobu:  1 h,  15 min,  15 min. Viz Denní používání.

4. Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.
5. Očistěte hadříkem z mikrovlákna, teplou vodou a jemným čisticím prostředkem. Vraťte zpět příslušenství a drážky na rošty.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

5.1 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 osvětlit 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.

3. Otočením ovladače nastavte čas.
4. Stiskněte tlačítko **OK**.
5. Po uplynutí času stiskněte **OK** a v případě potřeby otočte ovladač do polohy vypnuto.

5.4 SteamBake - Vaření v páře

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



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

3. Otočením ovladače pečících funkcí zvolte funkci vaření .
4. Nastavte teplotu otočením ovladače.
5. Pro vytvoření vlhkosti přehřejte prázdný spotřebič na 5 min.
6. Vložte pokrm do spotřebiče.

- Po ukončení přípravy spotřebič vypněte otočením ovladače funkcí vaření do polohy vypnuto.
- Jakmile je spotřebič studený, odstraňte zbývající vodu z vlisu 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 předehejte.



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	
Steak, středně propečený, 180–220 g na kus; tloušťka 3 cm		
P4	  3; pečicí mísa na tvarovaném roštu	Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
Hovězí pečeně / dušená (prvotřídní žebírka, silný bok) 1,5 – 2 kg		
P5	  2; pečicí mísa na tvarovaném 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⁾	
Telecí pečeně (např. plecko)		
P12	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu, 0,8–1,5 kg; tloušťka 4 cm	Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče. Peče zakryté.
Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka, 1,5–2 kg		
P13	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu	Do pečicí mísy přidejte 200 ml tekutiny.

P14			Vepřové maso trhané¹⁾ , 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 tvarovaném 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 , 1,5–2 kg; tloušťka 7–9 cm
			2; pečící mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P18			Celé kuře , 1–1,5 kg; 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 tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
P21			Kuřecí stehna, čerstvá
			3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
P22			Kachna, celá , 2–3 kg
			2; pečící mísa na tvarovaném 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; tvarovaný rošt
P25			Celá ryba, grilovaná , 0,5–1 kg na rybu
			2; plech na pečení Rybu naplňte máslem, kořením a bylinkami.

P26			Rybí filé
			2; 3; pekáč na dušené jídlo na drátěné polici
P27			Tvarohový koláč
			2; 28 cm forma na pečení na tvarovaném 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; 100–150 ml; 22 cm forma na koláč na tvarovaném roštu
P31			Brownies , 2 kg těsta
			3; hluboká pánev
P32			Muffiny
			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

	Zapečené brambory (syrové brambory) 1–1,5 kg
P40	1; pekáč na dušené jídlo na tvárováném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
	Čerstvá pizza, tenká
P41	2; 100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem
	Čerstvá pizza, silná
P42	2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
	Slaný koláč
P43	2; forma na pečení na tvárováném roštu
	Bageta / ciabatta / bílý chléb , 0,8 kg
P44	2; 100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
	Celozrnný / žitný / tmavý chléb , 1 kg
P45	2; 100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / pekáč na mazanec na tvárováném roštu

1) Nízkoteplotní pečení.

5.7 Nastavení

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

Podnabídka: Nastavení

	Nastavení	Hodnota
01	Denní čas	Změnit
02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnutí
04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	Pečicí sonda Krok	1 - Alarm a zastavení, 2 - Alarm

	Nastavení	Hodnota
06	Časovač	Zap/Vyp
07	Osvětlení	Zap/Vyp
08	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
09	Režim demo	Aktivační kód: 2468
10	Verze software	Kontrola
11	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

5.8 Zámek

Tato funkce zabráňuje náhodné změně funkce spotřebiče.

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

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

OK - stisknutím a podržením tlačítka funkci zapnete a vypnete.

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

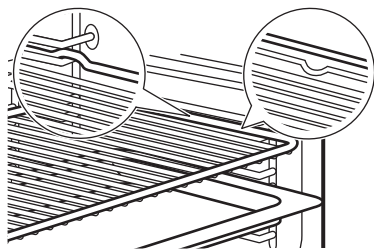
5.9 Příslušenství



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 zabráňuje 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

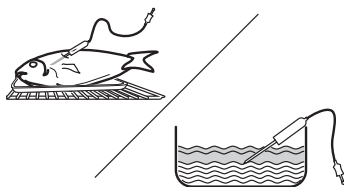
Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C – 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 sondu 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. Vypněte 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.

Symbody použité v tabulkách:

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

Doplnkové 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)

	°C			
Piškotový dort	170	2	40–50	5)
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Rybí filé, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Pošírované maso, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Sušenky, 16 kusů	180	2	20–30	1)
Makronky, 24 kusů	180	2	25–35	1)
Muffin, 12 kusů	170	2	30–40	1)
Slané pečivo, 20 kusů	180	2	25–30	1)
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	150	2	25–35	1)
Ovocné dortíky, 8 kusů	170	2	20–30	1)
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetariánská omeleta	200	3	25–30	6)
Středomořská zelenina, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

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

2) Použijte rošt.

3) Použijte keramické zapékací misky a umístěte je na rošt.

4) Použijte dortovou formu a umístěte na rošt.

5) Použijte zapékací mísu a umístěte na rošt.

6) Použijte pánev na pizzu a umístěte na rošt.

6.3 Informace pro zkušební

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)
Beztlučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	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)
Topinky				
	4	max.	1 - 5	3) 2)

1) Použijte Plech na pečení.

2) Nechte spotřebič 10 minut předehřát.

3) Použijte Tvarovaný rošt.

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

7.1 Poznámky k čištění

- Použijte čisticí roztok na kovové povrchy.
- Na odolné skvrny použijte speciální čisticí troubu. Nenanásejte čisticí troubu na katalytické povrchy.
- Očistěte a zkontrolujte těsnění dvířek kolem rámu vnitřku 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

- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
- Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
- 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 Katalytické čištění

Vybrané části trouby jsou opatřeny katalytickým smaltem, který absorbuje tuk během katalytického čištění. Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemají na čištění vliv. Katalytický smalt je samočisticí, nečistěte jej hadříkem.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyměňte veškeré příslušenství.
3. Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete pouze měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Vyberte Nabídka  / Čištění .

5. Stiskněte OK třikrát.

Délka: 1 h

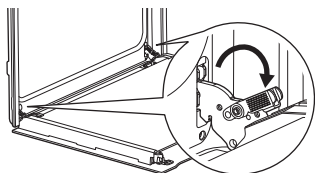
Po dokončení čištění zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne.

6. Když spotřebič vychladne, vyčistěte jeho dno vlhkým měkkým hadříkem.

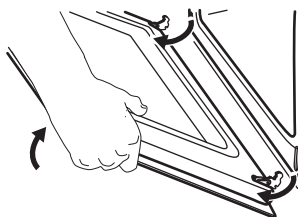
7.4 Odstranění a instalace dvířek

Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

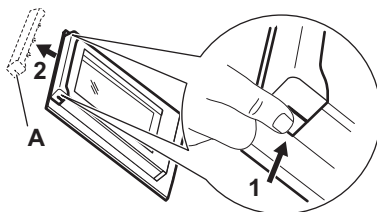
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



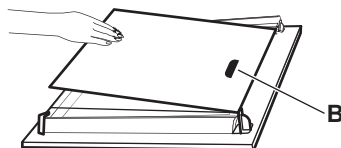
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



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



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



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

Dávejte pozor, abyste skleněné panely nasedli zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Tisková zóna **B** (pokud existuje) musí směřovat k vnitřku trouby. Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

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.

- 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.

Těsnění dvířek je poškozené. - Nepoužívejte spotřebič. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

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

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOD6F77H 949499584
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	31.1 kg

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

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

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

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

9.3 Tipy pro úsporu energie

- Během vaření udržujte dvířka zavřená a vyhněte se jejich častému otevírání
- Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.
- Používejte kovové nebo tmavé, nereflexní nádoby).
- Pokud to není nutné, předeřívání přeskočte.
- Minimalizujte přestávky mezi pečením více pokrmů.
- Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem (pouze vybrané modely).
- Použijte 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 nejúsporněji. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. U některých modelů to trvá 30 sek.
- Automatické vypnutí – Pokud je zapnutá funkce vaření a neproběhne změna

žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne. Chcete-li funkci vaření používat déle, nastavte dobu přípravy. Automatické vypnutí se nevztahuje na Odložený start funkce nebo když je lampa zapnutá.

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

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

ROMÂNĂ

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	16
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	18
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	20
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	21
5. UTILIZARE ZILNICĂ.....	21

6. SFATURI UTILE.....	26
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	27
8. DEPARARE.....	28
9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	29
10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	30

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru eventuale vătămări sau pagube rezultate din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele neexperimentate doar sub supraveghere sau după o

scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și eliminați-le în mod corespunzător.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Păstrați copiii și animalele de companie la distanță în timpul utilizării și răcirii.
- Activați dispozitivul de siguranță pentru copii, dacă este disponibil.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină aparatul fără supraveghere.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.

- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de

încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.

- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spa-

te de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Installation

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți grijă când mutați aparatul, deoarece este greu. Folosiți întotdeauna încălțăminte și mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, asigurați-vă că este la nivel și că ușa se deschide fără nicio restricție.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Aparatul trebuie legat la pământ. Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Evitați să deteriorați priza și cablul. Dacă este nevoie de înlocuire, aceasta trebuie realizată de Centrul nostru de Servicii Autorizate.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția împotriva șocurilor pentru piesele vii și izolate trebuie fixată bine și nu trebuie detașată fără unelte.
- Introduceți fișa în priză numai după încheierea instalării. Asigurați-vă că aveți acces la priza de rețea după instalare.
- Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de cablul de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub

scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.

- Instalația electrică trebuie să aibă un dispozitiv de izolare care să deconecteze aparatul de la rețeaua electrică la toți polii, cu o lățime a deschiderii de contact de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1,380	3x0.75
maxim 2,300	3x1
maxim 3,680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

2.3 Utilizarea

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Asigurați-vă că deschiderile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Aveți grijă când deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, deoarece pot fi eliberate aer cald și amestecuri inflamabile din ingredientele pe bază de alcool.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Păstrați scânteele și flăcările deschise departe de aparat când ușa este deschisă.
- Utilizați numai sticlă și borcane aprobate pentru conservare.

- Nu așezați produse inflamabile lângă aparat.

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu așezați vase pentru cuptor sau obiecte direct pe fundul cavității.
 - nu așezați folie de aluminiu direct pe fundul cavității.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu lăsați preparate și alimente umede în aparat după gătit.
 - aveți grijă când scoateți sau instalați accesoriile.
- Decolorarea smaltului sau a oțelului inoxidabil nu afectează performanța aparatului.
- Utilizați o tigaie adâncă pentru prăjituri umede, deoarece sucurile de fructe pot provoca pete permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilier, nu închideți panoul în timpul utilizării sau până când aparatul s-a răcit complet pentru a preveni deteriorarea cauzată de căldură și umiditate.
- În ceea ce privește becul (becurile) din acest produs și becurile ca piese de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt destinate să reziste la condițiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi temperatura, vibrațiile, umiditatea sau au scopul de a oferi informații despre starea de funcționare a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Utilizați numai lămpi cu aceleași specificații.
- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.

2.4 Îngrijire și curățare

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Opriti și deconectați aparatul de la priză înainte de întreținere.

- Asigurați-vă că aparatul este rece pentru a evita spargerea sticlei. Dacă panourile din sticlă ale ușii sunt deteriorate, contactați centrul de service autorizat pentru înlocuire.
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat, este grea.
- Folosiți procedura de curățare cavități și uscare cavități pentru aparatul, cavitățile acestuia și accesorii după fiecare utilizare pentru a preveni condensarea aburului, coroziunea și deteriorarea suprafeței.
- Verificați produsul în mod regulat pentru a depista semne de deteriorare care îl pot face impropriu pentru contactul cu alimentele, cum ar fi crăpături, bășici, delaminare, contracție, aderență, coroziune sau alte modificări vizibile ale texturii sau aspectului. Urmați instrucțiunile de curățare și îngrijire pentru a preveni deteriorarea.
- Pentru curățarea aparatului și a accesoriilor, utilizați o cârpă din microfibră, apă caldă și detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, tampoane, solvenți, obiecte ascuțite sau metalice.
- Respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj atunci când utilizați un spray pentru cuptor.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

2.5 Eliminare

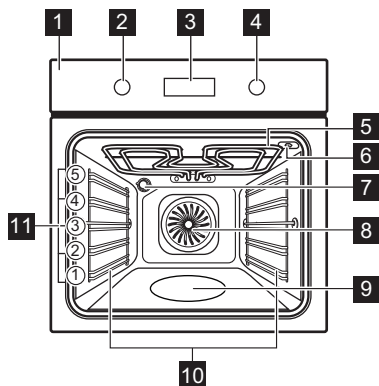
⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare, apoi tăiați și aruncați cablul electric.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton pentru funcțiile de gătit
- 3 Afişajul
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Priză pentru senzorul de gătit
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Adâncitură cavități
- 10 Suport raft, detaşabil
- 11 Poziții raft

3.2 Panou de comandă

	Apasă pentru a seta funcțiile cronometrului.
	Apăsăți lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.
	Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.
	Apasă pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării cu: Senzor de gătit
OK	Apăsăți pentru a confirma selecția.

Indicatorii afişajului

	Aparatul este blocat.
	Submeniu: Gătire asistată.
	Submeniu: Curățare.
	Submeniu: Setări
	Încălzire rapidă este activat.
	Gătirea la abur este activată.
	Senzor de gătit este activat.

	Cronometru este activat.
	Durată gătire este activat.
	Pornire cu întârziere este activat.
	Cronometru numărătoare directă este activat.
	Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie.

Pentru a porni aparatul:

1. Apăsați butoanele. Butoanele ies (numai modelele selectate).
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit 0.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

4.1 Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: "00:00" sau "12:00" (în funcție de model).

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
2. Apăsați OK.

4.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

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

2. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor.
3. Setări fiecare funcție la temperatura maximă și lăsați aparatul să funcționeze pentru duratele specificate:  1h,  15min,  15min. Consultați secțiunea Utilizare zilnică.
4. Opritiți aparatul și lăsați-l să se răcească.
5. Curățați cu o lavetă din microfibră, apă caldă și detergent delicat. Înlocuiți accesoriile și suporturile raftului.

5. UTILIZARE ZILNICĂ

5.1 Funcții de gătire

	Aer cald cu ventilație: Coacere uniformă, frăgezime, uscare
	Încălzire sus și jos: Coacere tradițională
	SteamBake: Abur
	Preparate congelate: Cartofi prăjiți, cartofi wedges, rulouri de primăvară
	Funcție Pizza: Coacere pizza
	Încălzire jos: Coacere prăjituri
	Aer cald umed: Coacere
	Grill: Pâine prăjită, grătar
	Gătire intensivă: Frigerea cărnii, rumenire

Becul se poate opri automat la temperaturi de sub 80°C, în timpul anumitor funcții ale cuptorului.

5.2 Setare: funcții de gătit

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

 **Încălzire rapidă** - apăsați și țineți apăsat pentru a scurta timpul de gătire. Este disponibil pentru toate funcțiile de gătire. Ventilatorul poate porni automat.

5.3 Timer

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura, la nevoie.
2. Apăsați  până când afișajul afișează funcția dorită a temporizatorului:

 **Cronometru:** Pentru a seta o numărătoare inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.

 **Durată gătire:** Pentru a seta o numărătoare inversă. Când se termină timer-ul, sună semnalul și gătitul se oprește.

 **Pornire cu întârziere:** Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii. Când se termină timer-ul, sună semnalul și gătitul se oprește.

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
4. Apăsați OK .
5. Când timpul se termină, apăsați OK și rotiți butoanele în poziția oprit, dacă este necesar.

5.4 SteamBake - Gătire la abur

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet (100 ml pentru coacere, 200 ml pentru frigere).



Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este încins.

3. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătit pentru a selecta funcția de gătit .
4. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
5. Preîncălziți aparatul gol timp de 5 min pentru a crea umiditate.
6. Introduceți alimentele în aparat.
7. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.
8. Când aparatul s-a răcit, scoateți apa rămasă în adâncitura cavității cu o lavetă moale.

AVERTISMENT!

Deschide ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

5.5 Meniu

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de încălzire la .

Afișajul indică , , .

2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniul. Apăsați OK .

5.6 Gătire asistată

Gătire asistată submeniul cuprinde programe concepute pentru preparate dedicate. Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata și temperatura pe durata gătirii.

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de încălzire la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsați OK .
3. Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsați OK .
4. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK .
5. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.

Submeniul: Gătire asistată

Legendă	
	Senzorul alimentară trebuie conectat pentru a utiliza funcția. Consultați secțiunea Senzor de gătire.
	Umple adâncitura cavității cu apă pentru gătitul la abur.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft. Consultați secțiunea Descrierea produsului.

Afișajul indică **P** și un număr al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

P1	Friptură de vită, în sânge	  2; tavă de copt 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm grosime
P2	Friptură de vită, gătită mediu	Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P3	Friptură de vită, bine făcută	
P4	Friptură, medie, 180 - 220 g per bucată; 3 cm grosime	   3; vas de friptură pe raftul metalic Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P5	Friptură de vită / înăbușită (coasta de vită, flanc gros) 1,5 - 2 kg	  2; vas de copt pe raftul de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
P6	Friptură de vită, în sânge ¹⁾	  2; tavă de copt 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm grosime
P7	Friptură de vită, mediu gătită ¹⁾	Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P8	Friptură de vită, bine făcută¹⁾	
P9	File de vită, în sânge ¹⁾	  2; tavă de copt 0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm grosime
P10	File de vită, mediu ¹⁾	Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P11	File de vită, făcut ¹⁾	
P12	Friptură de vițel (de ex. spată)	  2; vas de copt pe raftul de sârmă , 0,8 - 1.5 kg; 4 cm gros Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat. Friptură acoperită.
P13	Friptură de ceață de porc sau pulpă, 1.5 - 2 kg	  2; vas de copt pe raftul de sârmă Adaugă 200 ml de lichid în tava pentru coacere.
P14	Porc gătit la foc mic ¹⁾ 1.5 - 2 kg	  2; tavă de copt Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.

P15	Muschiuleț de porc, 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm gros	  2; vas de friptură pe raftul de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P16	Coaste de porc, 2 - 3 kg; folosiți crud, 2 - 3 cm subțire	 3; tavă adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P17	Pulpă de miel cu oase, 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm grosime	  2; vas de copt pe tavă de copt Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P18	Pui întreg, 1 - 1.5 kg; proaspăt	  2;  200 ml caserolă pe tavă de copt Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
P19	Jumătate de pui, 0.5 - 0.8 kg	  3; tavă de copt
P20	Piept de pui, 180 - 200 g per bucată	   2; caserolă pe raftul de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
P21	Pulpe de pui, proaspete	  3; tavă de copt Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
P22	Rață, întreagă, 2 - 3 kg	  2; vas de copt pe raftul de sârmă Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
P23	Gâscă întreagă, 4 - 5 kg	  2; tavă adâncă Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
P24	Bucată de carne, 1 kg	  2; raft metalic
P25	Pește întreg, la grătar, 0.5 - 1 kg per pește	  2; tavă de copt Umple peștele cu unt, condimente și ierburi.
P26	File de pește	  3; caserolă pe raftul de sârmă

P27	Prăjitură cu brânză  2;  28 cm tavă cu arc pe raft de sârmă
P28	Prăjitură cu mere   2;  100 - 150 ml tavă de copt
P29	Tartă cu mere  2; formă de plăcintă pe raftul de sârmă
P30	Plăcintă cu mere   2;  100 - 150 ml  22 cm formă de plăcintă pe raft de sârmă
P31	Brownies, 2 kg de aluat  3; tavă adâncă
P32	Brioșe   2;  100 - 150 ml tavă pentru brioșe pe raftul de sârmă
P33	Chec  2; tavă pentru pâine pe raftul de sârmă
P34	Cartofi copti, 1 kg  2; tavă de copt Folosește cartofi întregi cu coajă.
P35	Cartofi wedges, 1 kg  3; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt Tăiați cartofii în bucăți.
P36	Legume mixte la grătar, 1 - 1.5 kg  3; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt Tăiați legumele în bucăți.
P37	Crochete, congelate, 0.5 kg  3; tavă de copt
P38	Cartofi tăiați, congelați, 0.75 kg  3; tavă de copt
P39	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste, 1 - 1.5 kg  2; caserolă pe raftul de sârmă
P40	Cartofi gratinați (cartofi cruzi) 1 - 1.5 kg  1; caserolă pe raftul de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
P41	Pizza proaspătă, subțire   2;  100 ml tavă de copt tapetată cu hârtie de copt
P42	Pizza proaspătă, groasă   2; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt

P43	Quiche  2; tavă de copt pe raftul de sârmă
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă, 0.8 kg   2;  100 ml; tavă de copt tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
P45	Cereale integrale / secară / pâine neagră 1 kg   2;  100 ml tavă de copt tapetată cu hârtie de copt / tavă de chec pe raftul de sârmă

1) Gătire la temperatură joasă.

5.7 Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de încălzire la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsați OK.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsați OK.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

Submeniu: Setări

	Setare	Valoare
01	Timpul	Modificare
02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Bip, 2 - Click, 3 - Sunet oprit
04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Ațiunea Senzor de gătire	1 - Alarmă și stop, 2 - Alarmă
06	Cronometru numărătoare directă	Pornit / Oprit
07	Iluminare	Pornit / Oprit
08	Încălzire rapidă	Pornit / Oprit
09	Modul demo	Cod de activare: 2468
10	Versiunea software	Verificare
11	Resetati toate opțiunile	Da / Nu

5.8 Blocare

Această funcție previne o schimbare accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.

 OK - apăsați și mențineți pentru a activa și dezactiva funcția.

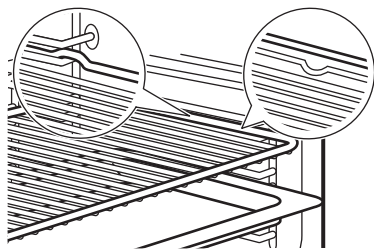
Va fi emis un semnal sonor.  - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

5.9 Accesorii



Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

Introduceți accesoriul (grătar metalic/tavă) între barele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului și că picioarele sunt îndreptate în jos. O mică adâncitură în partea de sus crește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Marginea din jurul raftului previne alunecarea vaselor de gătit de pe raft.



Dacă tavă dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tavă / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

5.10 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului.

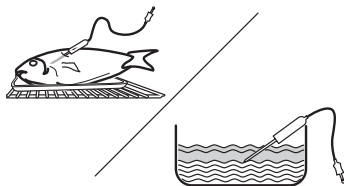
Există două temperaturi care trebuie setate:

-  - temperatura cuptorului. (max. 250 °C cu senzor alimentar). Ar trebui să fie cu cel puțin 25 °C mai mare decât temperatura senzorului alimentar.

-  - temperatura senzorului de gătire.

1. Setati o funcție de gătire și temperatura cuptorului.

2. Introduceți vârful senzorului pentru alimente în mijlocul bucății de carne sau de pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Pentru caserole, așezați vârful senzorului alimentar exact în centru, stabilizat într-un ingredient solid. Asigurați-vă că vârful nu atinge fundul vasului de copt.



3. Introduceți senzorul de gătire în priză aflată în interiorul cuptorului. Consultați secțiunea Descrierea produsului. Afișajul arată temperatura curentă a senzorului de gătire.

4. Rotiți butonul de control pentru a seta temperatura senzorului de gătire. Apăsați OK.

5. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.

Puteți selecta acțiunea dorită de sfârșit a senzorului alimentar în submeniu: Setări.

6. Opriti aparatul.

7. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

6. SFATURI UTILE

6.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate. Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătit
°C	Temperatură
	Poziție raft
	Durată gătire (min)
	Informații suplimentare

6.2 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

	°C			
Rulouri dulci, 16 bucăți	180	2	20 - 30	1)
Rulouri, 9 bucăți	180	2	30 - 40	1)
Pizza congelată, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Ruladă	170	2	25 - 35	1)
Negresă	175	3	25 - 30	1)
Soufflă, 6 bucăți	200	3	25 - 30	3)
Blat de pandișpan	180	2	15 - 25	4)
Sandviș Victoria	170	2	40 - 50	5)
Pește fiert, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pește întreg, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
File de pește, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne fiartă, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Șașlăc, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Prăjituri, 16 bucăți	180	2	20 - 30	1)
Pricomigdale, 24 de bucăți	180	2	25 - 35	1)

	°C			
Brioșe, 12 bucăți	170	2	30 - 40	1)
Pateuri sărate, 20 de bucăți	180	2	25 - 30	1)
Fursecuri, 20 de bucăți	150	2	25 - 35	1)
Mini tarte, 8 bucăți	170	2	20 - 30	1)
Legume, fierte, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omlătă vegetariană	200	3	25 - 30	6)
Legume mediteraneene, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Folosiți o tavă de gătit sau o tavă de colectare.
- 2) Folosiți raftul de sârmă.
- 3) Folosiți vase ceramice ramekin pe raft de sârmă.
- 4) Folosiți o formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă.
- 5) Folosiți vas de copt pe raft de sârmă.
- 6) Folosiți tavă de pizza pe raft de sârmă.

6.3 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

		°C		
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă				
	3	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 și 4	150 - 160	20 - 35	1)
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 și 4	160	40 - 60	3) 2)
-Prăjitură sfărâmicioasă				

		°C		
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 și 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Pâine prăjită				

		°C		
	4	maxim	1 - 5	3) 2)

- 1) Utilizare Tavă de gătit.
- 2) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.
- 3) Utilizare Raft sârmă.

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

7.1 Observații privind curățarea

- Folosiți o soluție de curățare pentru suprafețe metalice.
- Folosiți un detergent special pentru cuptoare pentru pete încăpățănate. Nu aplicați detergentul pentru cuptoare pe suprafețele catalitice.
- Curățați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.
- Utilizați degresant lichid recomandat de producător pentru a elimina reziduurile de calcar.
- Umiditatea se poate condensa în interiorul aparatului sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătit. Nu depozitați alimente în aparat pentru mai mult de 20 de minute.
- Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

7.2 Scoaterea suporturilor raftului

- Verificați dacă aparatul s-a răcit.
- Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
- Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.
- Puneți suporturile raftului înapoi în poziția inițială. Repetați pașii în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

7.3 Curățare catalitică

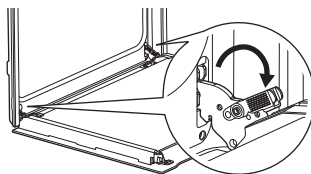
Anumite zone ale cavității au email catalitic care absoarbe grăsimea în timpul procesului de curățare catalitică. Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării. Smaltul catalitic se curăță singur, nu îl curățați cu o lavetă.

- Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
 - Scoateti toate accesoriile din cuptor.
 - Curățați doar podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
 - Selectați Meniu  / Curățare .
 - Apăsați OK de trei ori.
- Durata:** 1 h
La încheierea curățării este emis semnalul sonor. Aparatul se oprește.
- Când aparatul este rece, curățați podeaua cuptorului cu o lavetă moale și umedă

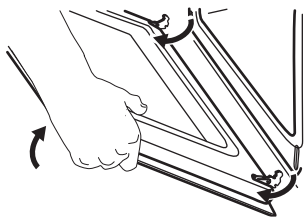
7.4 Scoaterea și montarea ușii

Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

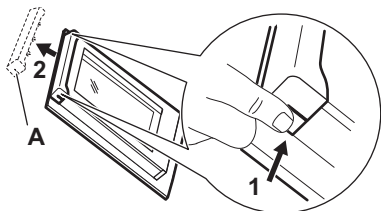
- Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.
- Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



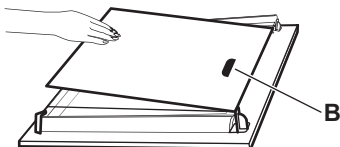
- Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



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



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Zona de imprimare **B** (dacă există) trebuie orientată spre interiorul cuptorului. Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

7.5 Înlocuirea becului

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și așteptați până se răcește.

Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul.
4. Montați capacul de sticlă.

8. DEPANARE

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Detaliile de service sunt pe plăcuța de identificare, situată pe cadrul frontal. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța de identificare.

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

Nu poți activa sau opera aparatul. - Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

Aparatul nu se încălzește.

- Blocare este activat.
- Oprirea automată este activă.

Lampa nu funcționează. - Lampa este arsă. Schimbă lampa.

Lampa este stinsă. - Aer cald umed - este activat.

Senzor de gătire nu funcționează. - Ștecherul nu Senzor de gătire este introdus complet în priză.

Garnitura ușii este deteriorată. - Nu utilizați aparatul. Contactați un Centru de service autorizat.

Afișajul arată "00:00". - A avut loc o întrerupere a curentului electric. Setați timpul.

9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

9.1 Fișa cu informații despre produs și informațiile despre produs conform Regulamentului (UE) nr. 65/2014 și Regulamentului (UE) nr. 66/2014

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOD6F77H 949499584
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încălzire standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încălzire standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	31.1 kg

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN IEC 60350-1.

9.2 Cerințe de informare conform (UE) nr. 2023/826

Consumul de putere în standby	0.8 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564.

9.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

- Țineți ușa închisă în timpul gătitului și evitați să o deschideți des.

- Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.
- Folosiți vase metalice sau de culoare închisă, non-reflectorizante.
- Sări peste preîncălzire dacă nu este nevoie.
- Reduceți la minimum pauzele dintre coacerea mai multor feluri de mâncare.
- Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă. Reduceți temperatura aparatului la minimum 3 - 10 min înainte de sfârșitul gătirii.
- Opriți lampa în timpul gătitului, cu excepția cazului în care este necesar.
- Aer cald umed Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste realizate conform cu: IEC/EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat. La unele modele durează 30 sec.
- Oprire automată - din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp. Pentru a opera o funcție de gătit mai mult timp, setați timpul de gătire. Oprirea automată nu se aplică cu funcția Pornire cu întârziere sau când lampa este aprinsă.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - maxim °C

10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate

electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

SLOVENSKY

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	30
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	32
3. OPIS VÝROBKU.....	34
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	35
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	35
6. RADY A TIPY.....	39

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	40
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	42
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	42
10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	43

Vyhradzuje si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností

a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Počas používania a chladenia udržiajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových 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.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Installation

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred montážou spotrebiča sa uistite, že je vyrovnaný a že sa dvierka otvárajú bez zasekávania.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete hlavného napájacieho zdroja.
- Spotrebič musí byť uzemnený. Vždy používajte správne nainštalovanú prepäťovú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servisné stredisko.

- Nedovoľte, aby sa napájacie káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom dielov a izolované diely sa musia bezpečne upevniť a nemali by sa dať odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Zaisťte prístup k elektrickej sieti po inštalácii.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrické inštalácie musia mať odpájacie zariadenie, ktoré odpája spotrebič zo siete na všetkých póloch, so šírkou otvoru kontaktov aspoň 3 mm.
- 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, popálenín, 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 mokрыmi 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 uchovávajte ďalej od spotrebiča.
- Na zaváranie používajte iba schválené sklenené nádoby a poháre.
- Horľavé výrobky neumiestňujte do blízkosti spotrebiča.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - riad ani iné predmety neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - po dovarení nenechávajte v spotrebiči tekuté pokrmy ani potraviny;
 - pri demontáži alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo nehrdzavejúcej ocele nemá vplyv na výkon spotrebiča.
- Na tekuté koláče použite hlbokú panvicu, pretože ovocné šťavy môžu spôsobiť trvalé škvrny.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Ak je spotrebič nainštalovaný za nábytkovým panelom, daný panel nezatvárajte počas používania alebo dovtedy, kým spotrebič úplne

nevychladne, aby nedošlo k poškodeniu v dôsledku ohrevu a vlhkosti.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácych 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.
- Katalytický smalt nečistite čistiacim prostriedkom.

2.5 Likvidácia



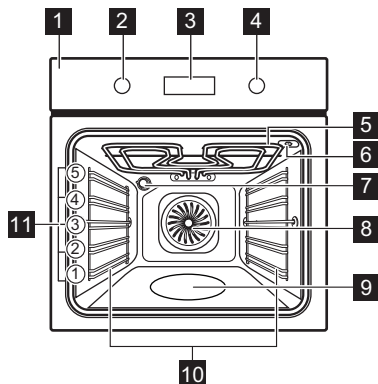
VAROVANIE!

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 Priehlbina dutiny
- 10 Držiak police, odnímateľný
- 11 Úrovne roštu v rúre

3.2 Ovládací panel



Stlačením nastavíte funkcie časovača.



Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie.



Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča.



Stlačením tlačidla nastavíte vnútornú teplotu pokrmu s: Teplotná sonda

OK 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, 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

	Tepl vzdušné 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 dovtedy, kým displej nezobrazí požadovanú funkciu časovača:

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

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

Nastaviť odložený štart: Odloženie začiatku alebo konca varenia. 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 dvierka spotrebiča chladné.
2. Priehlbnu 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 nenaplnajte vodou počas pečenia, ani keď je spotrebič horúci.

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

- Otočením otočného ovládača funkcií varenia vyberte .

Na displeji sa zobrazí   .

- Otočením otočného ovládača a stlačením ikony prejdete do podponuky. Stlačte OK.

5.6 Podporované varenie

Veďľajšia ponuka Podporované varenie vedľajšia ponuka pozostáva z programov, ktoré sú navrhnuté pre špeciálne pokrmy. Programy začínajú s vhodným nastavením. Môžete upraviť čas a teplotu počas pečenia.

- Otočný ovládač funkcií varenia otočte do polohy .
- Otočením otočného ovládača vyberte . Stlačte OK.
- Otočením otočného ovládača zvolte pokrm (P1 – P...). Stlačte OK.

- Jedlo vložte do spotrebiča. Stlačte OK.
- 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.
P6	Hovädzie pečené, neprepečené ¹⁾	  2; plech na pečenie
P7	Hovädzie pečené, stredne prepečené ¹⁾	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P8	Hovädzie pečené, prepečené ¹⁾	

P9	Hovädzie filety, neprepečené ¹⁾	  2; plech na pečenie
P10	Hovädzie filety, stredne prepečené ¹⁾	nie 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P11	Hovädzie filety, prepečené ¹⁾	
P12	Teľacie pečené (napr. plece)	  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.
P13	Pečená bravčová krkovička alebo plece, 1,5 – 2 kg	  2; pekáč na drôtenom rošte Do nádoby na pečenie pridajte 200 ml tekutiny.
P14	Trhané bravčové mäso ¹⁾ , 1,5 – 2 kg	  2; plech na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P15	Bravčová panenka, 1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé	  2; pekáč na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P16	Bravčové rebrá, 2 – 3 kg; použiť surové, 2 – 3 cm tenké	 3; hlboký pekáč Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P17	Jahňacie stehno s kosťou, 1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé	  2; pekáč na plechu na pečenie Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P18	Celé kurča, 1 – 1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; zapekacia misa na plechu na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
P19	Polovička kurčat'a, 0,5 – 0,8 kg	  3; plech na pečenie
P20	Kuracie prsia, 180 – 200 g/kus	  2; zapekacia misa na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.

P21	Kuracie stehná, čerstvé	  3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
P22	Kačka, celá, 2 – 3 kg	  2; pekáč na drôtenom rošte Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
P23	Hus, celá, 4 – 5 kg	  2; hlboký pekáč Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
P24	Sekaná, 1 kg	  2; drôtený rošt
P25	Celá ryba, grilovaná, 0,5 – 1 kg/ryba	  2; plech na pečenie Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.
P26	Rybie filé	  3; zapekacia misa na drôtenom rošte
P27	Tvarohový koláč cheesecake	 2;  28 cm forma na tortu na drôtenom rošte
P28	Jablkový koláč	  2;  100 – 150 ml; plech na pečenie
P29	Jablková torta	 2; forma na koláč na drôtenom rošte
P30	Jablkový koláč	  2;  100 – 150 ml;  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	Hranolčeky, mrazené, 0,75 kg
	3; plech na pečenie
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín, 1 – 1,5 kg
	2; zapiekacia misa na drôtenom rošte
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky) 1 – 1,5 kg
	1; zapiekacia 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
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	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
10	Verzia softvéru	Kontrola
11	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

5.8 Blokovanie

Táto funkcia zabráňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

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

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

OK – stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie funkcie.

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

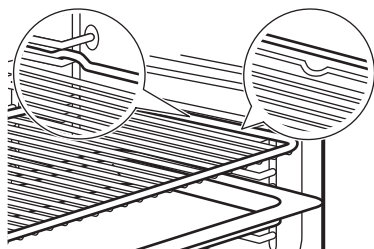
5.9 Príslušenstvo



Príslušenstvo dostupné v závislosti od modelu. Nasledujúce 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 zabráňuje 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

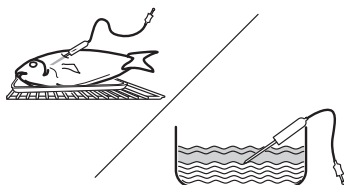
Meria teplotu vnútri jedla.

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 vytiahnite 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. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad. Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Symbody použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia varenia
°C	Teplota
	Úroveň roštu v rúre



Čas prípravy (min)



Dodatočné informácie

6.2 Vlhký horúci vzduch

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

	°C			
Sladké pečivo, 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)
Píškótová roláda	170	2	25 – 35	1)

	°C			
Brownies – čok. sušienky	175	3	25 – 30	1)
Nákyp, 6 kusov	200	3	25 – 30	3)
Piškótový korpus	180	2	15 – 25	4)
Viktóriin koláč	170	2	40 – 50	5)
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	180	3	20 – 25	1)
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	25 – 35	1)
Rybie filé, 0,3 kg	180	3	25 – 30	6)
Pošírované mäso, 0,25 kg	200	3	35 – 45	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25 – 30	1)
Sušienky, 16 kusov	180	2	20 – 30	1)
Mandľové sušienky, 24 kusov	180	2	25 – 35	1)
Muffiny, 12 kusov	170	2	30 – 40	1)
Slané pečivo, 20 kusov	180	2	25 – 30	1)
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	150	2	25 – 35	1)
Malé tortičky, 8 kusov	170	2	20 – 30	1)
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	180	3	35 – 45	1)
Vegetariánska omeleta	200	3	25 – 30	6)
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 zapiekacie formy na drôtenom rošte.

4) Použite formu na korpus na drôtenom rošte.

5) Použite formu na pečenie na drôtenom rošte.

6) Použite formu na pizzu na drôtenom rošte

6.3 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

		°C		
Malé koláčiky, 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)
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	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 škvrny použite špeciálny čistič rúry. Čistič rúry neaplikujte na katalytické povrchy.
- Vyčistite a skontrolujte tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

- Použite kvapalný odstraňovač vodného kameňa odporúčaný výrobcom na odstránenie zvyškov vápna.
- 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 katalýzou

Vybrané oblasti dutiny majú katalytický smalt, ktorý absorbuje tuk počas procesu katalytického čistenia. Zmena farby katalytického povrchu alebo fláky nemajú negatívny vplyv na čistenie. Katalytický smalt je samočistiaci, nečistíte ho handričkou.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo.
3. Dno rúry a vnútorné sklo dvierok čistite len teplou vodou, mäkkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.

4. Vyberte Ponuka  /Čistenie .

5. OK stlačte trikrát.

Doba trvania: 1 h

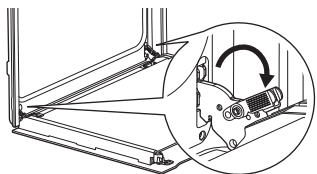
Po skončení čistenia zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne.

6. Keď spotrebič vychladne, vyčistite dno rúry vlhkou mäkkou handričkou.

7.4 Odstránenie a montáž dvierok

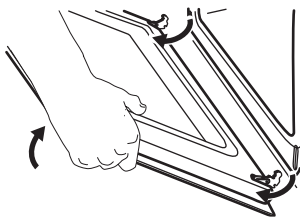
Dvierka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



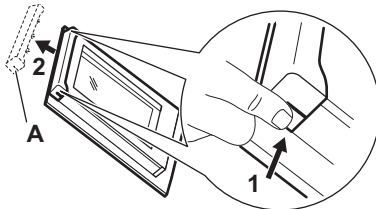
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe.

Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



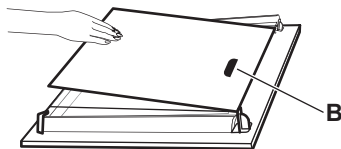
4. Dvierka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.

5. Rám dvierok **A** podržte na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



6. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.

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



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

Dbajte na to, aby ste sklenené panely vložili späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela. Vytlačená zóna **B** (ak je k dispozícii) musí byť otočená do vnútra rúry. Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

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.

- 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.

Tesnenie dvierok je poškodené. – Nepoužívajte spotrebič. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

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

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	EOD6F77H 949499584
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 ventilátorevej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	72 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra

Hmotnosť	31.1 kg
----------	---------

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.

9.2 Informačné požiadavky podľa (EÚ) č. 2023/826

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0,8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.

9.3 Tipy na úsporu energie

- Počas varenia udržiavajte dvierka zatvorené a vyhnite sa častému otváraní.
- 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 lampá zapnutá.
 - 12,5 h: 30 – 115 °C
 - 8,5 h: 120 – 195 °C
 - 5,5 h: 200 – 245 °C
 - 3 h: 250 – maximum °C

10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  recyklujte. Obal vyhod'te 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.

