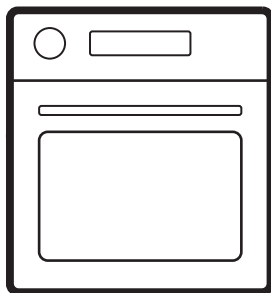




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



EOD5F71X  
EOD5F71Z  
KODEC75Z2  
KODEF75X2



## 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.....            | 9 |

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....                           | 10 |
| 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....                         | 12 |
| 9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....                       | 12 |
| 10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO<br>PROSTŘEDÍ..... | 13 |

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:

| <b>Celkový výkon (W)</b> | <b>Průřez kabelu (mm²)</b> |
|--------------------------|----------------------------|
| maximálně 1 380          | 3x0.75                     |
| maximálně 2 300          | 3x1                        |
| maximálně 3 680          | 3x1.5                      |

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

### 2.3 Použijte

#### **VAROVÁNÍ!**

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

- Spotřebič nijak neupravujte.
- Zajistěte, aby větrací otvory nebyly blokovány.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.

- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Buďte opatrní při 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, smršťování, 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

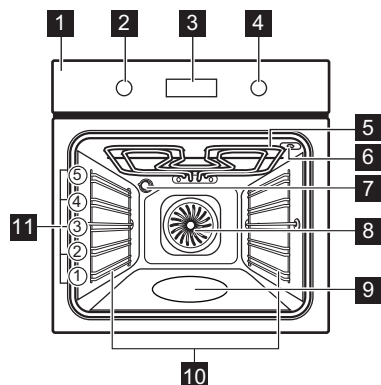
### **VAROVÁNÍ!**

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 (teploty)
- 5 Topné těleso
- 6 Zásuvka pro pečicí sondu
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Vlis vnitřku trouby
- 10 Vyjímatelná zasouvací mřížka
- 11 Polohy mřížky

V závislosti na modelu může ovládací panel obsahovat ukazatele teploty nebo napájení.

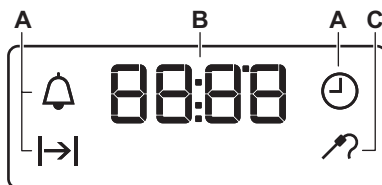
### 3.2 Ovládací panel



Slouží k nastavení času.



Slouží k nastavení funkce hodin.



- A. Funkce hodin
- B. Časovač
- C. Ukazatel pečicí sondy

#### 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.  $\pm$  – stisknutím nastavte čas.
2. – stisknutím ho potvrďte nebo se nastavený denní čas uloží po pěti sekundách automaticky.

### 4.2 První předehřívání a čištění

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

1. Vyměňte všechno příslušenství a drážky na rošty.
2. Nastavte každou funkci na maximální teplotu a nechte spotřebič pracovat po stanovenou dobu: 1 h, 15 min, 30 min. Viz Denní používání.
3. Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.
4. Očistěte hadříkem z mikrovlákna, teplou vodou a jemným čisticím prostředkem. Vraťte zpět příslušenství a drážky na rošty.

## 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### 5.1 Funkce vaření

|                                                                                   |                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Osvětlení:</b> Osvětlení trouby                                                                 |
|  | <b>Vlhký konvekční vzduch:</b> Pečení moučných jídel                                               |
|  | <b>Pravý horký vzduch PLUS:</b> Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení, vlhkost během přípravy        |
|  | <b>Horní/spodní ohřev / Katalýza:</b> Tradiční pečení, křupavost, lesk kůrky / Katalytické čištění |
|  | <b>Spodní ohřev:</b> Uchovávání potravin                                                           |
|  | <b>Pravý horký vzduch:</b> Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení                                     |
|  | <b>Rychlý gril:</b> Opékání chleba, grilování                                                      |
|  | <b>Turbo gril:</b> Pečení masa, zapékání, zatažení                                                 |
|  | <b>Pizza:</b> Příprava pizzy                                                                       |

### 5.2 Nastavení funkce vaření

1. Otočením ovladačem funkcí vaření zvolte funkci vaření.
2. Otočením ovladače zvolte teplotu.
3. Po ukončení přípravy spotřebič vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto.

### 5.3 Časovač

1. Opakovaně stiskněte , abyste vybrali funkci hodin:

 **Denní čas:** Nastavte, změňte nebo zkontrolujte denní čas.

 **Délka:** Nastavte čas provozu. Dostupné po nastavení funkce ohřevu a teploty. Spotřebič se automaticky vypne po uplynutí nastaveného času.

 **Minutka:** Nastavte odpočítávání.

2. **+**, **–** – stisknutím nastavte čas.
3. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Stiskněte jakékoli tlačítko.
4. V případě potřeby, otočte ovladače do polohy vypnuto.

Chcete-li zrušit funkci hodin, opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat její symbol.

Stiskněte a držte , dokud displej neukáže **00:00**.

### 5.4 Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce zvyšuje vlhkost během přípravy.

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. Nastavte funkci: .
4. Nastavte teplotu otočením ovladače.
5. Pro vytvoření vlhkosti předehřejte prázdný spotřebič na 5 min.
6. Vložíme potraviny do spotřebiče. Během přípravy neotvírejte dvířka trouby.
7. Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač funkcí vaření do polohy vypnuto.
8. Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.
9. Jakmile je spotřebič studený, odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby měkkým hadříkem.

### 5.5 Příslušenství

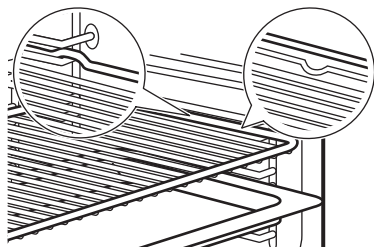


Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně.

Ohledně dalších informací se obraťte na prodejce.

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

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



Pokud má váš plech zkosení, umístěte ho směrem k zadní části vnitřku trouby.

Pokud je na příslušenství nápis, ujistěte se, že je otočeno směrem k vám.

Pokud má váš plech zkosení, umístěte ho směrem k zadní části vnitřku trouby.

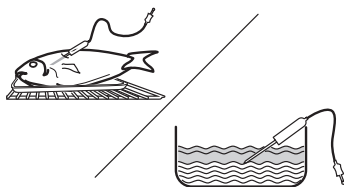
## 5.6 Pečicí sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C - teplota trouby. Měla by být nejméně o 25°C vyšší než teplota pečicí sondy.
-  - teplota pečicí sondy.

1. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. U dušených/zapékaných jídel umístěte špičku teplotní sondy do středu pokrmu, aby bylo stabilní v pevné ingredienci. Ujistěte se, že se špička nedotýká dna zapékací misky.



2. Zapojte pečicí sondu do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz Popis výrobku.

Ukazatel pečicí sondy  bliká.

3. Stiskněte:  nebo  pro nastavení teploty pečicí sondy. Můžete nastavit teplotu od 30 °C do 99 °C.
4. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.

Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu. Můžete pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.

5. Vypněte spotřebič.
6. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

Teplotu pokrmu lze změnit kdykoliv během jeho přípravy. Stisknutím  zadejte teplotu pečicí sondy.

## 6. TIPY A RADY

### 6.1 Doporučení k pečení

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

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

**Symbole použité v tabulkách:**

|                                                                                     |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | Druh jídla    |
|  | Funkce vaření |
| °C                                                                                  | Teplota       |



Poloha roštu



Čas pečení (min)



Doplňkové informace

### 6.2 Vlhký konvekční vzduch

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

|  | °C  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Sladké pečivo, 12 kusů                                                           | 175 | 3                                                                                | 40–50                                                                            | 1)                                                                               |
| Pečivo, 9 kusů                                                                   | 180 | 2                                                                                | 35–45                                                                            | 1)                                                                               |
| Mražená pizza, 0,35 kg                                                           | 180 | 2                                                                                | 45–55                                                                            | 2)                                                                               |
| Piškotová roláda                                                                 | 170 | 2                                                                                | 30–40                                                                            | 1)                                                                               |
| Sušenka brownie                                                                  | 170 | 2                                                                                | 45–50                                                                            | 1)                                                                               |
| Suflé, 6 kusů                                                                    | 190 | 3                                                                                | 45–55                                                                            | 3)                                                                               |
| Dort. korp., pišk. těsto                                                         | 180 | 2                                                                                | 35–45                                                                            | 4)                                                                               |
| Piškotový dort                                                                   | 170 | 2                                                                                | 35–50                                                                            | 5)                                                                               |
| Pošírovaná ryba, 0,3 kg                                                          | 180 | 2                                                                                | 35–45                                                                            | 1)                                                                               |
| Celá ryba, 0,2 kg                                                                | 180 | 3                                                                                | 25–35                                                                            | 1)                                                                               |
| Rybí filé, 0,3 kg                                                                | 170 | 3                                                                                | 30–40                                                                            | 6)                                                                               |
| Pošírované maso, 0,25 kg                                                         | 180 | 3                                                                                | 35–45                                                                            | 1)                                                                               |
| Šašlik, 0,5 kg                                                                   | 180 | 3                                                                                | 40–50                                                                            | 1)                                                                               |
| Sušenky, 16 kusů                                                                 | 150 | 2                                                                                | 30–45                                                                            | 1)                                                                               |
| Makronky, 20 kusů                                                                | 180 | 2                                                                                | 45–55                                                                            | 1)                                                                               |
| Muffin, 12 kusů                                                                  | 170 | 2                                                                                | 30–40                                                                            | 1)                                                                               |
| Slané pečivo, 16 kusů                                                            | 170 | 2                                                                                | 35–45                                                                            | 1)                                                                               |
| Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů                                                | 150 | 2                                                                                | 40–50                                                                            | 1)                                                                               |
| Ovocné dortíky, 8 kusů                                                           | 170 | 2                                                                                | 30–40                                                                            | 1)                                                                               |
| Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg                                                     | 180 | 2                                                                                | 35–45                                                                            | 1)                                                                               |
| Vegetariánská omeleta                                                            | 180 | 3                                                                                | 35–45                                                                            | 6)                                                                               |
| Středomořská zelenina, 0,7 kg                                                    | 180 | 4                                                                                | 35–45                                                                            | 1)                                                                               |

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

2) Použijte rošt.

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

4) Použijte dortovou formu a umístěte na rošt.

5) Použijte zapékací mísu a umístěte na rošt.

6) Použijte pánve na pizzu a umístěte na rošt.

## 6.3 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

|  |  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Malé koláče, 20 kousků na plech                                                   |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 4                                                                                 | 170       | 25 - 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                                                                                 | 170       | 80 - 100                                                                          | 3)                                                                                 |
|  | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                 |
| Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm                                   |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 2                                                                                 | 170       | 35 - 45                                                                           | 3) 2)                                                                              |
|  | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           | 3) 2)                                                                              |
|  | 2 a 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           | 3) 2)                                                                              |
| Máslové sušenky                                                                   |                                                                                   |           |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 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 přehřát.

3) Použijte Tvarovaný rošt.

## 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### 7.1 Poznámky k čištění

- Použijte čisticí roztok na kovové povrchy.

- Na odolné skvrny použijte speciální čistič trouby. Nenanášejte čistič trouby 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

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

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

## 7.3 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.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Nastavte funkci a teplotu:  250°C

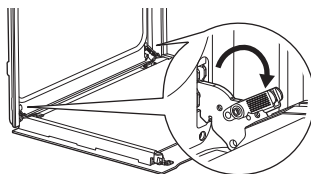
**Délka:** 1 h

5. Po čištění otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.
6. Když spotřebič vychladne, vyčistěte jeho dno vlhkým měkkým hadříkem.

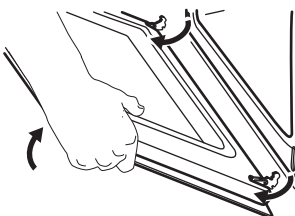
## 7.4 Odstranění a instalace dvířek

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

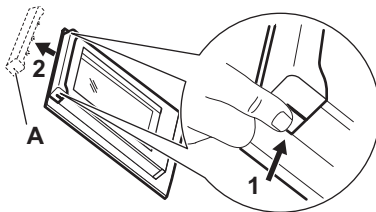
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



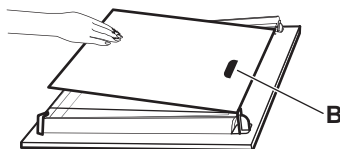
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



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



6. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte 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 nasadte.

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

## 7.5 Výměna žárovky

Odpojte spotřebič od sítě a počkejte, až vy-  
chladne.

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, obrať-  
te se na svého prodejce nebo autorizované  
servisní středisko. Podrobnosti obsluhy jsou  
uvedeny na typovém štítku umístěném na  
předním rámu. Je vidět, když otevřete dvířka.  
Neodstraňujte typový štítek.

**Pečicí sonda nefunguje.** - Zástrčka Pečicí  
sonda není zcela zasunutá do zásuvky.

**Těsnění dvířek je poškozené.** - Nepoužívej-  
te spotřebič. Obraťte se na autorizované se-  
visní středisko.

**Osvětlení nefunguje.** - Žárovka je spálená.  
Vyměňte žárovku.

**Na displeji se zobrazí "00:00" nebo  
"12:00".** - Došlo k výpadku napájení. Nastav-  
te 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                                                           | EOD5F71X 949289356<br>EOD5F71Z 949289355<br>KODEC75Z2 949289357<br>KODEF75X2 949289354 |
| Index energetické účinnosti                                               | 95.3                                                                                   |
| Třída energetické účinnosti                                               | A                                                                                      |
| Spotřeba energie při standard-<br>ním zatížení, konvenční ohřev           | 0.95 kWh/cyklus                                                                        |
| Spotřeba energie při standard-<br>ním zatížení, režim nuceného<br>větráku | 0.81 kWh/cyklus                                                                        |
| Počet dutin                                                               | 1                                                                                      |
| Zdroj tepla                                                               | Elektrická energie                                                                     |
| Objem                                                                     | 72 l                                                                                   |
| Typ trouby                                                                | Vestavná trouba                                                                        |

|          |           |         |
|----------|-----------|---------|
| Hmotnost | EOD5F71X  | 27.7 kg |
|          | EOD5F71Z  | 28.3 kg |
|          | KODEC75Z2 | 28.3 kg |
|          | KODEF75X2 | 28.3 kg |

Spotřebič byl testován v souladu s následují-  
cími 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 za-<br>řízení automaticky dosáhlo příslušného re-<br>žimu nízké spotřeby energie | 20 min |

Spotřebič byl testován v souladu s následují-  
cími normami: EN 50564.

### 9.3 Tipy pro optimalizaci

- 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, nereflekní  
nádobí ).
- Pokud to není nutné, předehtřívání  
přeskočte.

- Minimalizujte přestávky mezi pečením více pokrmů.
- Pokud je to možné, používejte funkce vaření s ventilátorem (pouze u vybraných modelů).
- Použijte zbytečné teplo, abyste udrželi jídlo teplé. Před koncem vaření snižte teplotu spotřebiče na minimum 3 - 10 min.
- Vlhký konvekční vzduch (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 pracovala co nejúsporněji. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. U některých modelů to trvá 30 sek.

## 10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

### SLOVENSKY

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 13 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....     | 15 |
| 3. OPIS VÝROBKU.....            | 17 |
| 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....     | 18 |
| 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....   | 18 |
| 6. RADY A TIPY.....             | 20 |

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....        | 21 |
| 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....            | 22 |
| 9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....          | 23 |
| 10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 23 |

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 udržiavajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

## **1.2 Všeobecná bezpečnosť**

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

ubytovanie a raňajky, v host'ovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.

- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.

- 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 stýkače.
- 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 <sup>2</sup> ) |
|-------------------|-------------------------------|
| maximálne 1380    | 3x0.75                        |
| maximálny 2300    | 3x1                           |
| maximálny 3680    | 3x1.5                         |

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

## 2.3 Použitie

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič neupravujte.
- Uistite sa, že vetracie otvory nie sú blokové.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič vypnite po každom použití.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas prevádzky buďte opatrní, pretože môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu a horľavých zmesí z alkoholových zložiek.
- Spotrebič neobsľuhujte s mokrými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Keď sú dvierka otvorené, iskry a otvorený oheň 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 pokrmu 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 mikrovlákná, 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

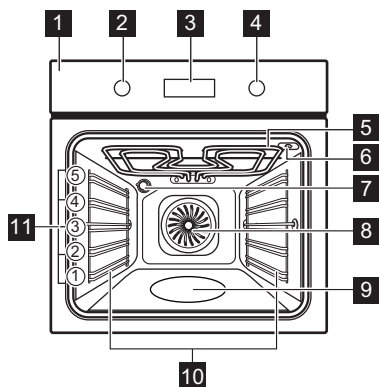
### ⚠ VAROVANIE!

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 (teploty)
- 5 Ohrevný článok
- 6 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 7 Osvetlenie
- 8 Ventilátor
- 9 Priehlbina dutiny
- 10 Držiak police, odnímateľný
- 11 Úrovne roštu v rúre

V závislosti od modelu môže ovládací panel obsahovať indikátory teploty alebo výkonu.

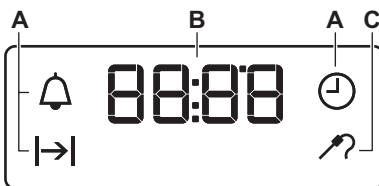
### 3.2 Ovládací panel



Nastavenie času.



Nastavenie funkcie hodín.



A. Časové funkcie

B. Časovač

C. Ukazovateľ teplotnej sondy

### 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. – stlačte, aby ste nastavili čas.
2. – stlačením potvrdíte alebo sa nastavený denný čas automaticky uloží po 5 sekundách.

### 4.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

Prázdny spotrebič predhrejte, aby sa odstránili všetky pachy. Miestnosť dobre vyvetrajte.

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

## 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### 5.1 Funkcie prípravy

|  |                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Osvetlenie rúry:</b> Osvetlenie rúry                                                          |
|  | <b>Pečenie s využitím vlhkosti:</b> Pečenie                                                      |
|  | <b>Teplovzdušné pečenie PLUS :</b> Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie, vlhkosť počas prípravy  |
|  | <b>Tradičné pečenie/Katalýza:</b> Tradičné pečenie, chrumkavosť, lesk kôrky/Katalytické čistenie |
|  | <b>Dolný ohrev:</b> Zaváranie potravín                                                           |
|  | <b>Teplovzdušné pečenie:</b> Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie                                |
|  | <b>Rýchly gril:</b> Zapekanie, grilovanie                                                        |
|  | <b>Turbo gril:</b> Pečenie mäsa, gratinovanie, zapekanie                                         |
|  | <b>Pizza:</b> Pečenie pizze                                                                      |

### 5.2 Nastavenie funkcie prípravy

1. Otočením otočného ovládača funkcií prípravy vyberte funkciu prípravy.
2. Otočením otočného ovládača vyberte teplotu.
3. Po skončení pečenia otočte ovládače do vypnutej polohy, aby ste spotrebič vypli.

### 5.3 Časovač

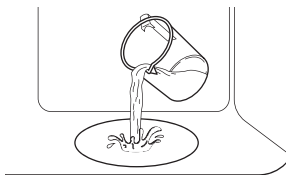
1. Opakovaným stláčaním vyberte funkciu hodín:  
 **Presný čas:** Nastavte, zmeňte alebo skontrolujte presný čas.  
 **Doba trvania:** Nastavte prevádzkový čas. K dispozícii po nastavení funkcie ohrevu a teploty. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič automaticky vypne.  
 **Časomer:** Služi na nastavenie odpočítania času.
2. – stlačením nastavte čas.
3. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál. Stlačte ľubovoľné tlačidlo.
4. V prípade potreby otočte ovládače do polohy vypnuté.

Ak chcete zrušiť funkciu hodín, opakovane stláčajte tlačidlo , kým nezačne blikat jej symbol. Stlačte tlačidlo a podržte ho dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí 00:00.

### 5.4 Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia zvyšuje vlhkosť počas pečenia.

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



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

3. Nastavte funkciu: .
4. Pomocou otočného ovládača nastavte teplotu.
5. Prázdny spotrebič predhrievajte po dobu 5 min, aby sa vytvorila vlhkosť.
6. Jedlo vložte do spotrebiča. Počas s varenia neotvárajte dvierka.
7. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočný ovládač funkcií prípravy otočte do vypnutej polohy.
8. Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dvierka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.
9. Keď spotrebič vychladne, pomocou mäkkej handričky odstráňte zvyšnú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

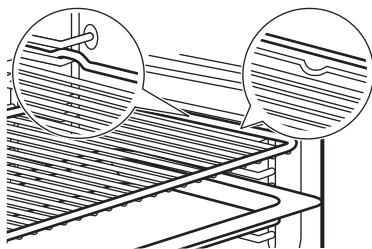
## 5.5 Príslušenstvo



Príslušenstvo dostupné v závislosti od modelu. Naskenujte QR kód a skontrolujte, ako sa používa príslušenstvo dodané so spotrebičom. Voliteľné príslušenstvo si môžete objednať samostatne. Viac

informácií vám poskytne váš miestny dodávateľ.

Príslušenstvo (drôtená mriežka/plech) vložte medzi vodiace lišty držiakov. Uistite sa, že sa drôtená mriežka dotýka zadnej časti vnútra rúrya 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, umiestnete 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.

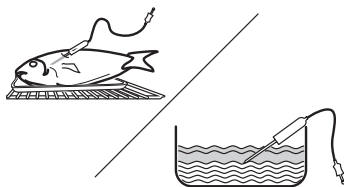
## 5.6 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

- °C – teplota rúry. Mala by byť aspoň o 25 °C vyššia ako teplota teplotnej sondy.
-  – teplota teplotnej sondy.

1. 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 nádoby na pečenie.



2. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Pozrite si časť Opis výrobku.

Indikátor teplotnej sondy  bliká.

3. Stlačte tlačidlo:  alebo  na nastavenie teploty teplotnej sondy. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí 30 °C až 99 °C.

4. Nastavte funkciu varenia a v prípade potreby zmeníte teplotu rúry.

Keď dosiahne potravinu nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stla-

čením ľubovoľného symbolu. Môžete pokračovať vo varení, aby bolo jedlo správne prepečené.

- Vypnite spotrebič.
- Zástrčku teplotnej sondy vytiahnite zo zásuvky a pokrm vyberte zo spotrebiča.

Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas prípravy pokrmu. Stlačte  na zmenu nastave-nej teploty teplotnej sondy.

## 6. RADY A TIPY

### 6.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvali-ty 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 Pečenie s využitím vlhkosti

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

|  | °C  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Sladké pečivo, 12 kusov                                                             | 175 | 3                                                                                   | 40 – 50                                                                             | 1)                                                                                  |
| Pečivo, 9 kusov                                                                     | 180 | 2                                                                                   | 35 – 45                                                                             | 1)                                                                                  |
| Pizza, mrazená, 0,35 kg                                                             | 180 | 2                                                                                   | 45 – 55                                                                             | 2)                                                                                  |
| Piškótová roláda                                                                    | 170 | 2                                                                                   | 30 – 40                                                                             | 1)                                                                                  |
| Brownies – čok. sušienky                                                            | 170 | 2                                                                                   | 45 – 50                                                                             | 1)                                                                                  |
| Nákyp, 6 kusov                                                                      | 190 | 3                                                                                   | 45 – 55                                                                             | 3)                                                                                  |
| Piškútový korpus                                                                    | 180 | 2                                                                                   | 35 – 45                                                                             | 4)                                                                                  |
| Viktóriin koláč                                                                     | 170 | 2                                                                                   | 35 – 50                                                                             | 5)                                                                                  |
| Pošírovaná ryba, 0,3 kg                                                             | 180 | 2                                                                                   | 35 – 45                                                                             | 1)                                                                                  |
| Celá ryba, 0,2 kg                                                                   | 180 | 3                                                                                   | 25 – 35                                                                             | 1)                                                                                  |
| Rybie filé, 0,3 kg                                                                  | 170 | 3                                                                                   | 30 – 40                                                                             | 6)                                                                                  |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pošírované mäso, 0,25 kg                                                          | 180 | 3                                                                                 | 35 – 45                                                                           | 1)                                                                                  |
| Šašlik, 0,5 kg                                                                    | 180 | 3                                                                                 | 40 – 50                                                                           | 1)                                                                                  |
| Sušienky, 16 kusov                                                                | 150 | 2                                                                                 | 30 – 45                                                                           | 1)                                                                                  |
| Mandľové sušienky, 20 kusov                                                       | 180 | 2                                                                                 | 45 – 55                                                                           | 1)                                                                                  |
| Muffiny, 12 kusov                                                                 | 170 | 2                                                                                 | 30 – 40                                                                           | 1)                                                                                  |
| Slané pečivo, 16 kusov                                                            | 170 | 2                                                                                 | 35 – 45                                                                           | 1)                                                                                  |
| Sušienky z krehkého ce-sta, 20 kusov                                              | 150 | 2                                                                                 | 40 – 50                                                                           | 1)                                                                                  |
| Malé tortičky, 8 kusov                                                            | 170 | 2                                                                                 | 30 – 40                                                                           | 1)                                                                                  |
| Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg                                                      | 180 | 2                                                                                 | 35 – 45                                                                           | 1)                                                                                  |
| Vegetariánska omeleta                                                             | 180 | 3                                                                                 | 35 – 45                                                                           | 6)                                                                                  |
| Stredomorská zelenina, 0,7 kg                                                     | 180 | 4                                                                                 | 35 – 45                                                                           | 1)                                                                                  |

1) Použite plech na pečenie alebo pekáč na zachytá-vanie tuku.

2) Použite drôtený rošt.

3) Použite keramické zapekacie formy na drôtenom rošte.

4) Použite formu na korpus na drôtenom rošte.

5) Použite formu na pečenie na drôtenom rošte.

6) Použite formu na pizzu na drôtenom rošte

### 6.3 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

|  |  | °C        |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Malé koláčiky, 20 ks/plech                                                          |                                                                                     |           |                                                                                     |                                                                                      |
|  | 4                                                                                   | 170       | 25 - 35                                                                             | 1) 2)                                                                                |
|  | 3                                                                                   | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             | 1)                                                                                   |
|  | 2 a 4                                                                               | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             | 1)                                                                                   |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm                                                      |                                                                                     |           |                                                                                     |                                                                                      |

|                                                   |       | °C  |          |       |
|---------------------------------------------------|-------|-----|----------|-------|
|                                                   | 2     | 170 | 80 - 100 | 3)    |
|                                                   | 2     | 160 | 70 - 90  | 3)    |
| Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm |       |     |          |       |
|                                                   | 2     | 170 | 35 - 45  | 3) 2) |
|                                                   | 2     | 160 | 40 - 50  | 3) 2) |
|                                                   | 2 a 4 | 160 | 40 - 60  | 3) 2) |
| Linecké koláčky                                   |       |     |          |       |

|         |       | °C        |         |       |
|---------|-------|-----------|---------|-------|
|         | 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 vápenca.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Aby ste kondenzáciu znížili, nechajte spotrebič pred varením 10 minút bežať. V spotrebiči neuchovávejte 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 katalytic-

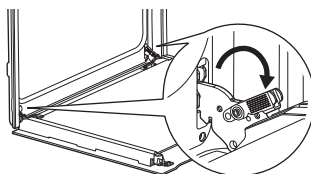
kého čistenia. Zmena farby katalytického povrchu alebo flaky nemajú negatívny vplyv na čistenie.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
  2. Odstráňte všetko príslušenstvo.
  3. Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
  4. Zvoľte funkciu rúry a teplotu: 250°C
- Doba trvania:** 1 h
5. Po čistení otočte otočný ovládač funkcií prípravy do polohy Vypnuté.
  6. Keď spotrebič vychladne, vyčistite dno rúry vlhkou mäkkou handričkou.

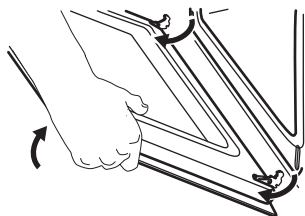
### 7.4 Odstránenie a montáž dvierok

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

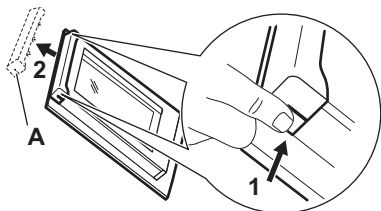
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



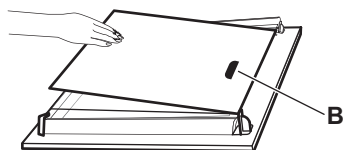
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



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 zatvorení 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 svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Podrobnosti o servise sú na typovom štítku umiestnenej na prednom ráme. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Neodstraňujte typový štítek.

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

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

**Lampa nefunguje.** – Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku.

**Na displeji sa zobrazuje "00:00" alebo "12:00".** – 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                                                              | EOD5F71X 949289356<br>EOD5F71Z 949289355<br>KODEC75Z2 949289357<br>KODEF75X2 949289354 |         |
| Index energetickej účinnosti                                                      | 95.3                                                                                   |         |
| Trieda energetickej účinnosti                                                     | A                                                                                      |         |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim                         | 0.95 kWh/cyklus                                                                        |         |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorevej nútenej konvekcie | 0.81 kWh/cyklus                                                                        |         |
| Počet vykurovacích častí                                                          | 1                                                                                      |         |
| Zdroj tepla                                                                       | Elektrina                                                                              |         |
| Objem                                                                             | 72 l                                                                                   |         |
| Typ rúry                                                                          | Zabudovaná rúra                                                                        |         |
| Hmotnosť                                                                          | EOD5F71X                                                                               | 27.7 kg |
|                                                                                   | EOD5F71Z                                                                               | 28.3 kg |
|                                                                                   | KODEC75Z2                                                                              | 28.3 kg |
|                                                                                   | KODEF75X2                                                                              | 28.3 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 optimalizáciu

- Počas varenia udržiavajte dvierka zatvorené a vyhnite sa častému otváraniu.
- Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.
- Používajte kovové alebo tmavé, neodrážajúce riady.
- Preskočte predhriatie, pokiaľ nie je potrebné.
- Minimalizujte prestávky medzi pečením viacerých pokrmov.
- Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom (iba vybrané modely).
- Využite zvyškový ohrev na udržanie jedla v teple. Teplotu spotrebiča znížte na minimum 3 – 10 min pred koncom varenia.
- Pečenie s využitím vlhkosti (iba vybrané modely) – táto funkcia sa použila na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby rúra pracovala za optimálnych podmienok. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne. Pri niektorých modeloch to trvá 30 sek.

## 10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  recyklujte. Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče ozna-

čené symbolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

