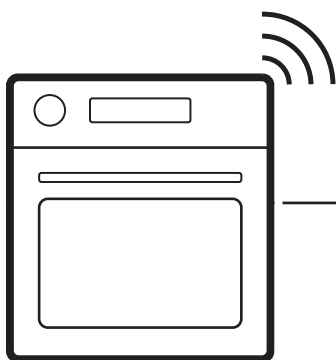




Electrolux

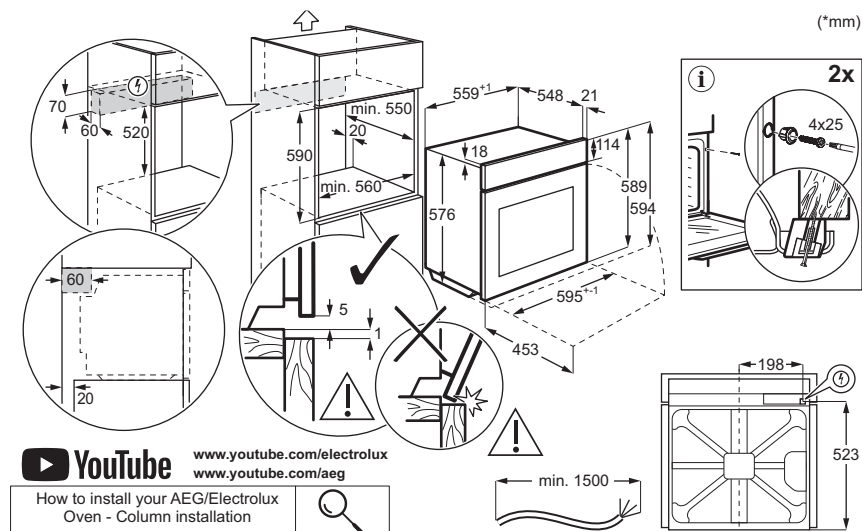
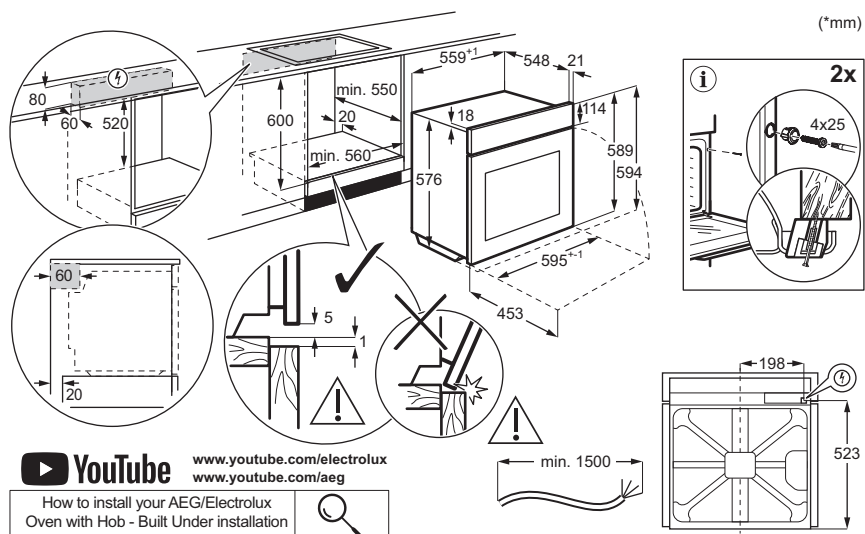


electrolux.com/register



EOD6P67WH
EOD6P77WX
EOD6P77WZ
KODDP77WX
LODDP67WH2

INSTALACE / INŠTALÁCIA / INSTALACJA



ČESKY

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
6. TIPY A RADY.....	13

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	14
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	16
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	16
10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	17

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácímu použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje průměrnou úroveň využití v domácnosti.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- 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.
- Před pyrolytickým čištěním vyjměte z vnitřního prostoru spotřebiče veškeré příslušenství a nadměrné usazeniny/úniky.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Installation

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

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

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

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

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

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

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

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

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.

Pyrolytické čištění

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

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

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

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

2.5 Likvidace

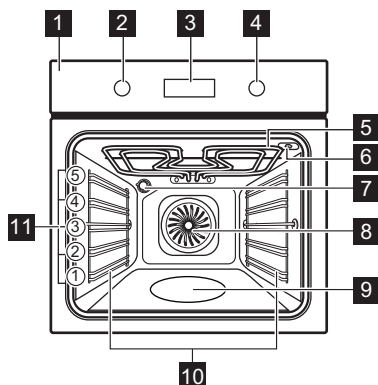
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Otočný knoflík pro funkce vaření
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 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 nastavíte 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.



Je zapnuto WiFi.



Je zapnuto Dálkové ovládání.

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 pečicích funkcí zvolte funkci.
 3. Otočením ovladače upravte nastavení.
- Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač pečicích funkcí 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 mikrovlákná, teplou vodou a jemným čistícím prostředkem. Vraťte zpět příslušenství a drážky na rošty.

4.3 Bezdrátové připojení

K připojení spotřebiče potřebujete:

- Bezdrátovou síť s připojením k internetu.
 - Mobilní zařízení připojené ke stejné bezdrátové síti.
1. Chcete-li stáhnout aplikaci, naskenujte QR kód na zadní straně obálky návodu k obsluze. Aplikaci můžete také stáhnout přímo z obchodu s aplikacemi.
 2. Podle pokynů připojte aplikaci.

3. Otočením ovladače funkcí vaření vyberte .
4. Otočením ovladače zvolte / WiFi. Zapněte nebo vypněte. Viz Denní používání, Změna: Nastavení.

WiFi je ve výchozím nastavení zapnuto. Viz Energetická účinnost, Tipy pro úsporu energie.

Z bezpečnostních důvodů se dálkové ovládání automaticky vypne po 24 h. V případě potřeby připojování zopakujte.

Frekvence	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maximální výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

4.4 Softwarové licence

Software v tomto produktu obsahuje komponenty, které jsou založeny na bezplatném softwaru s otevřeným zdrojovým kódem. Electrolux oceňuje příspěvky komunit otevřeného softwaru a robotiky k vývojovému projektu.

Chcete-li získat přístup ke zdrojovému kódu těchto přístupných bezplatných softwarových součástí, jejichž licenční podmínky vyžadují publikování, a prohlédnout si veškeré informace o autorském právu a příslušné licenční podmínky, navštivte: <http://electrolux.opensource-repository.com> (složka NIUS).

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 / AirFry: Příprava pizzy / Smažení jídla s menším množstvím oleje a bez pečicího papíru.
	Spodní ohřev: Pečení koláčů
	Vlhký horkovzduch: Pečení moučných jídel
	Gril: Opékání chleba, grilování
	Turbo gril: Pečení masa, zatažení

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

5.2 Nastavení: Pečicí funkce

1. Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí.
2. Nastavte teplotu otočením ovladače.
 Rychlé zahřátí – stisknutím a podržením zkrátíte dobu pečení. Tato funkce je dostupná u některých pečicích funkcí. 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 ovladači 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 pečicích funkcí zvolte funkci vaření .
4. Nastavte teplotu otočením ovladače.
5. Pro vytvoření vlhkosti předehejte prázdný spotřebič na 5 min.
6. Vložte pokrm do spotřebiče.
7. Po ukončení přípravy spotřebič vypněte otočením ovladače funkcí vaření do polohy vypnuto.
8. 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.

1. Otočením ovladače funkcí vaření vyberte .

Displej zobrazuje , , .

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

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

P5	Hovězí pečeně / dušená (prvotřídní žebírka, silný bok) 1,5 – 2 kg	2; 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)	2; plech na pečení 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)	2; plech na pečení 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P9	Hovězí fileť, nepropečený 1)	2; plech na pečení
P10	Hovězí fileť, středně propečený 1)	2; plech na pečení 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P11	Hovězí fileť, propečený 1)	2; plech na pečení 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cmsilné Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P12	Telecí pečeně (např. plecko)	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. Pečte zakryté.
P13	Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka, 1,5–2 kg	2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Do pečicí mísy přidejte 200 ml tekutiny.
P14	Vepřové maso trhané 1), 1,5–2 kg	2; plech na pečení V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P15	Vepřová panenka, 1–1,5 kg; tloušťka 5–6 cm	2; pečení na 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, 1,5–2kg; tloušťka 7–9 cm	2; pečicí mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.

P18	Celé kuře, 1–1,5kg; čerstvé   2;  200 ml; pekáč na dušené jídlo na plechu na pečení V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P19	Polovina kuřete, 0,5–0,8 kg   3; plech na pečení
P20	Kuřecí prsa, 180–200 g na kus   2; pekáč na dušené jídlo na tvárováném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
P21	Kuřecí stehna, čerstvá   3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
P22	Kachna, celá, 2–3 kg   2; pečící mísa na tvárováném roštu Vložte maso do pečící nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
P23	Husa, celá, 4–5 kg   2; hluboká pánev Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
P24	Sekaná, 1 kg   2; 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   3; pekáč na dušené jídlo na drátěné polici
P27	Tvarohový koláč  2; Ø 28 cm forma na pečení na tvárováném roštu
P28	Jablečný koláč   2;  100–150 ml; plech na pečení
P29	Jablečný dort  2; forma na koláč na tvarovaném tvárováném roštu
P30	Jablečný koláč   2;  100–150 ml; Ø 22 cm forma na koláč na tvárováném roštu
P31	Brownies, 2 kg těsta  3; hluboká pánev

P32	Muffiny   2;  100–150 ml; plech na pečení muffinů ve tvárováném roštu
P33	Mazanec  2; pekáč na mazanec na tvárováném 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 tvárováném roštu
P40	Zapečené brambory (syrové brambory) 1–1,5 kg  1; pekáč na dušené jídlo na tvárováném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká   2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P42	Čerstvá pizza, silná   2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P43	Slaný koláč  2; forma na pečení na tvárováném roštu

P44 Bageta / ciabatta / bílý chléb, 0,8 kg
 2; 100 ml ; **plech na pečení** vyloužený pečicím papírem
 Pro bílý chléb je třeba více času.

P45 Celozrnný / žitný / tmavý chléb, 1 kg
 2; 100 ml; **plech na pečení** vyloužený pečicím papírem / pekáč na mazanec na tvarovaném roštu

¹⁾ Nízkoteplotní pečení.

5.7 Změna: Nastavení

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

Podnabídka: Nastavení

	Nastavení	Hodnota
01	Denní čas	Změnit
02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnut
04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	Pečicí sonda Krok	1 - Alarm a zastavení, 2 - Alarm
06	Časovač	Zap/Vyp
07	Osvětlení	Zap/Vyp
08	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
09	Připomínka čištění	Zap/Vyp
10	WiFi	Zap/Vyp
11	Automatický chod na dálku	Zap/Vyp
12	Zapomenout síť	Ano/Ne
13	Režim demo	Aktivační kód: 2468
14	Verze software	Kontrola

	Nastavení	Hodnota
15	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. Dvířka spotřebiče jsou zamknutá.

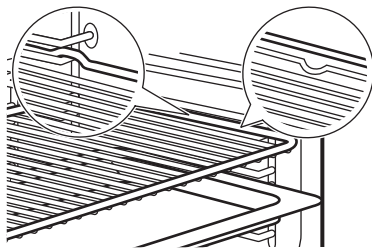
5.9 Příslušenství



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

Ohledně dalších informací se obraťte na prodejce.

Vložte příslušenství (drátěnou polici / táč) mezi vodičí 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.

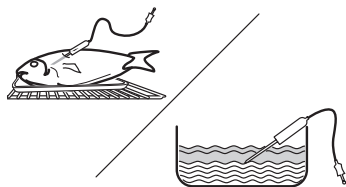
5.10 Pečicí sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C - teplota trouby. Měla by být nejméně o 25°C vyšší než teplota pečicí sondy.
-  - teplota pečicí 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 pečicí sondy.
4. Otočením ovladače nastavte teplotu pečicí sondy. Stiskněte tlačítko OK.
5. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

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

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

6. TIPY A RADY

6.1 Doporučení k pečení

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

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Symbody použité v tabulkách:

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

6.2 Vlhký horkovzduch

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

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

	°C			
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				

		°C		
	3	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 a 4	150 - 160	20 - 35	1)
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	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 čistič trouby.
- K odstranění usazenin vodního kamene použijte tekutý odvápnovač doporučený výrobcem.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může kondenzovat vlhkost. Chcete-li kondenzaci snížit, nechte spotřebič před vařením 10 minut pracovat. Neskladujte potraviny ve spotřebiči déle než 20 minut.
- Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

7.2 Vyjmutí drážek na rošty

- 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.
- Drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy. Opakujte postup v opačném pořadí.

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

7.3 Pyrolytické čištění

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

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

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

Čistící program	Délka
C1 - Lehké čištění	1 h
C2 - Normální čištění	1 h 30 min
C3 - Důkladné čištění	2 h 30 min

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

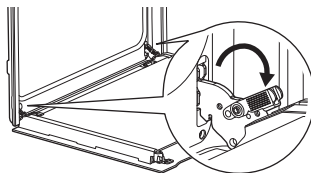
7.4 Připomínka čištění

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

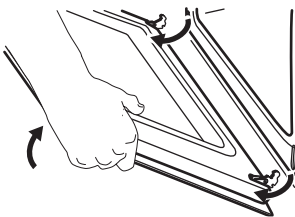
7.5 Odstranění a instalace dvířek

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

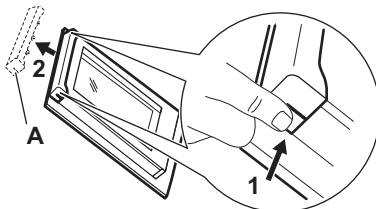
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



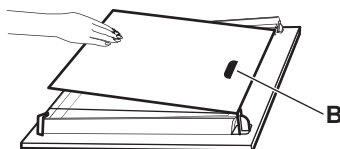
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



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 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 nemyjte v myčce nádobí.

9. Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely nasadili 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.

7.6 Výměna žárovky

Odpojte spotřebič od sítě a počkejte, až vychladne.

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

Zadní žárovka

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

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

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

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

Spotřebič se neohřívá.

- Dvířka nejsou správně zavřená.
- Je zapnuto Zámek.

- Automatické vypnutí je aktivováno.

Osvětlení nefunguje. - Žárovka je spálená. Vyměňte žárovku.

Osvětlení je vypnuté. – Vlhký horkovzduch – je aktivováno.

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

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

Err C2 - Plně zastrčte Pečicí sonda do zásuvky.

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

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

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOD6P67WH 949499876 EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864 LODDP67WH2 949289822
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+

Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cykus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cykus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba

Hmotnost	EOD6P67WH	31.8 kg
	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.8 kg
	LODDP67WH2	30.2 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
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti	2,0 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, EN 63474.

Pokyny k aktivaci a deaktivaci připojení k bezdrátové síti naleznete v Před prvním použitím.

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 nádobí).
- Pokud to není nutné, předeheřívání 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 nejúspěšněji. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. U některých modelů to trvá 30 sek.
- Pokud je to možné, vypněte Wi-Fi, abyste ušetřili energii. Viz Před prvním použitím.
- 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

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 odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

SLOVENSKY

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	18
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	19
3. OPIS VÝROBKU.....	22
4. PŘED PRVÝM POUŽITÍM.....	23
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVÁNÍ.....	24
6. RADY A TIPY.....	28

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	29
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	31
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	31
10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	32

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 a mobilnými zariadeniami s aplikáciou 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 ho-

sťovských 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 poškabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Installation

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.

- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred montážou spotrebiča sa uistite, že je vyrovnaný a že sa dvierka otvárajú bez zasekávania.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete hlavného napájacieho zdroja.
- Spotrebič musí byť uzemnený. Vždy používajte správne nainštalovanú prepäťovú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servisné stredisko.
- Nedovoľte, aby sa napájacie káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom dielov a izolované diely sa musia bezpečne upevniť a nemali by sa dať odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Zaisťte prístup k elektrickej sieti po inštalácii.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za 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.
- Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete úplne zatvorte dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

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

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximálne 1380	3x0.75
maximálny 2300	3x1
maximálny 3680	3x1.5

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

2.3 Použitie

VAROVANIE!

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

- Nemeňte technické parametre spotrebiča.
- Uistite sa, že vetracie otvory nie sú blokovanie.
- 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 nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Keď sú dvierka otvorené, iskry a otvorený oheň uchovávajte ďalej od spotrebiča.
- Na zaváranie používajte iba schválené sklenené nádoby a poháre.
- Horľavé výrobky neumiestňujte do blízkosti spotrebiča.
- Nezdzielajte vaše WiFi heslo.

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.

Čistenie pyrolýzou

- Prečítajte si všetky pokyny na čistenie pyrolýzou
- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
 - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usađeniny mastnoty,
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Počas čistenia pyrolýzou dbajte na to, aby sa deti nachádzali v bezpečnej vzdialenosti, pretože sa spotrebič veľmi zahrieva a z predných vetracích otvorov uniká horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou uvoľňuje výpary zo zvyškov varenia a stavebných materiálov. Počas úvodného predhriatia a po ňom, ako aj čistenia pyrolýzou zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dvierka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých rúr s čistením pyrolýzou/zvyškov z varenia,

nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí a ľudí so zdravotnými problémami.

- Počas čistenia pyrolýzou a po ňom, ako aj úvodného predhriatia dbajte na to, aby sa domáce zvieratá nachádzali mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Nepríhlavé povrchy hrncov, panvíc, plechov a riadu sa môžu poškodiť pri čistení pyrolýzou kvôli vysokej teplote a môžu uvoľňovať škodlivé výpary v nízkej koncentrácii.

2.5 Likvidácia

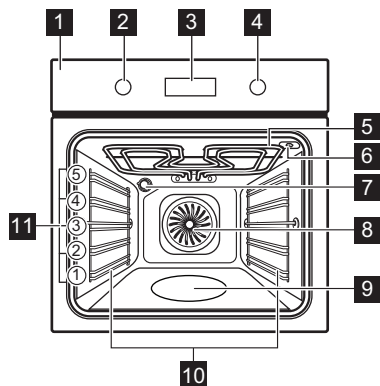
⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

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

3. OPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



- 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 Úrovně 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.



Vedľajšia ponuka: Podporované varenie.



Vedľajšia ponuka: Čistenie.



Podponuka: 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.



Funkcia WiFi je aktivovaná.



Funkcia Diaľkové ovládanie 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 ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.

3. Otočením ovládača upravte nastavenia.

Ak chcete spotrebič vypnúť: ovládač funkcií ohrevu 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 mikrovlnkovou handričkou, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Vymeňte príslušenstvo a zasúvacie lišty.

4.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie spotrebiča potrebujete:

- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
 - mobilné zariadenie pripojené k rovnakej bezdrôtovej sieti.
1. Ak chcete stiahnuť aplikáciu, naskenujte QR kód, ktorý sa nachádza na zadnej strane návodu na používanie. Aplikáciu si môžete stiahnuť aj priamo v obchode s aplikáciami.
 2. Postupujte podľa pokynov na pripojenie aplikácie.

3. Otočením ovládača funkcií varenia vyberte

4. Otočením otočného ovládača vyberte WiFi. Zapnite alebo vypnite. Pozrite si časť Každodenné používanie, Zmena: Nastavenia.

Funkcia WiFi je predvolene zapnutá. Pozrite si časť Energetická účinnosť, Tipy na úsporu energie.

Z bezpečnostných dôvodov sa diaľkové ovládanie automaticky vypne po 24 h. V prípade potreby zopakujte začiatkový postup.

Frekvencia	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi modul	NIUS-50

4.4 Licencie na softvér

Softvér používaný v tomto výrobku obsahuje komponenty, ktoré sú založené na bezplatnom softvéri z otvorených zdrojov. Electrolux uznáva príspevok komunit pôsobiacich v oblasti otvoreného softvéru a robotiky k vývojovému projektu.

Ak chcete získať prístup k zdrojovému kódu týchto bezplatných softvérových komponentov s open-source, ktorých licenčné podmienky vyžadujú zverejnenie, a zobraziť ich úplné informácie o autorských právach a príslušné licenčné podmienky, navštívte stránku: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (príčinok NIUS).

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/AirFry: Pečenie pizze/Vyprážanie jedla s menším množstvom oleja a bez papiera na pečenie.
	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 Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.
 2. Otočením ovládača nastavíte teplotu.
-  Rýchle zohrievanie – stlačte a podržte tlačidlo, aby ste skrátili čas ohrevu. Je k dispozícii pre niektoré funkcie ohrevu. Ventilátor sa môže automaticky zapnúť.

5.3 Časovač

1. Otočením otočných ovládačov vyberte funkciu varenia a nastavte teplotu, ak je to potrebné.
2.  stlačajte 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. Priehlbínu v dutine rúry naplňte vodou z vodovodu (100 ml na pečenie, 200 ml na pečenie mäsa).



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

3. Otočte otočný ovládač pre funkcie varenia a vyberte funkciu varenia .
4. Otočením ovládača nastavíte teplotu.
5. Prázdny spotrebič predhrievajte po dobu 5 min, aby sa vytvorila vlhkosť.
6. Vložte jedlo do spotrebiča.
7. Po skončení varenia spotrebič vypnete otočením otočného ovládača funkcií varenia do vypnutej polohy.
8. Keď spotrebič vychladne, pomocou mäkkej handričky odstráňte zvyšnú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

VAROVANIE!

Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

5.5 Menu

Otvorením ponuky získate prístup k pokrmom a nastaveniam funkcie Podporované varenie.

1. Otočením otočného ovládača funkcií varenia vyberte .

Na displeji sa zobrazí , , .

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

5.6 Nastavenie: Podporované varenie

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

1. Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu vyberte .
2. Otočením otočného ovládača vyberte . Stlačte OK.
3. Otočením otočného ovládača zvolíte pokrm (P1 – P...). Stlačte OK.
4. Jedlo vložte do spotrebiča. Stlačte OK.
5. Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Podponuka: Podporované varenie

Legenda	
	Aby ste mohli funkciu používať, musí byť pripojená teplotná sonda. Pozrite si časť Teplotná sonda.
	Priehlinu dutiny rúry naplňte vodou na parné pečenie.
	Pred pečením spotrebič predhrejte.
	Úroveň roštu. Pozrite si časť Opis výrobku.

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

P1	Hovädzie pečené, neprepečené   2; plech na pečenie
P2	Hovädzie pečené, stredne prepečené 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P3	Hovädzie pečené, prepečené

Steak, stredne prepečený, 180 – 220 g/kus; 3 cm hrubé

- P4**   3; pekáč na drôtenom rošte
Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.

Hovädzie pečené/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, hrubý bok) 1,5 – 2 kg

- P5**   2; pekáč na drôtenom rošte
Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.

Hovädzie pečené, neprepečené 1)

- P6**   2; plech na pečenie

Hovädzie pečené, stredne prepečené 1)

- P7** 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.

Hovädzie pečené, prepečené 1)

- P8**

Hovädzie filety, neprepečené 1)

- P9**   2; plech na pečenie

Hovädzie filety, stredne prepečené 1)

- P10** 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.

Hovädzie filety, prepečené 1)

- P11**

Teľacie pečené (napr. plece)

- P12**   2; pekáč na drôtenom rošte, 0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča. Pečte prikryté.

Pečená bravčová krkovička alebo plece, 1,5 – 2 kg

- P13**   2; pekáč na drôtenom rošte
Do nádoby na pečenie pridajte 200 ml tekutiny.

Trhané bravčové mäso 1), 1,5 – 2 kg

- P14**   2; plech na pečenie
Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.

Bravčová panenka, 1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé

- P15**   2; pekáč na drôtenom rošte
Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.

P16	 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	Rybíe filé   3; zapekacia misa na drôtenom rošte
P27	Tvarohový koláč cheesecake  2; $\varnothing$ 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; $\varnothing$ 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; zapekacia misa na drôtenom rošte
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky) 1 – 1,5 kg  1; zapekacia misa na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká   2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P42	Čerstvá pizza, hrubá   2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P43	Slaný koláč  2; forma na pečenie na drôtenom rošte

Bageta/ciabatta/biely chlieb, 0,8 kg
P44 2; 100 ml; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie
 Biely chlieb si vyžaduje viac času.

Celozrnný/ražný/tmavý chlieb, 1 kg
P45 2; 100 ml; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie/forma na chlieb na drôtenom rošte

¹⁾ Pečenie pri nízkej teplote.

5.7 Zmena: Nastavenia

- Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte symbol .
- Otočením ovládača vyberte symbol . Stlačte OK
- Otočením ovládača vyberte nastavenie. Stlačte OK
- Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Stlačte OK
- Otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vypnuté opustíte Ponuka.

Podponuka: Nastavenia

	Nastavenie	Hodnota
01	Presný čas	Zmeniť
02	Jas displeja	1 - 5
03	Tóny tlačidiel	1 – Pipnutie, 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	Pripomienka čistenia	Zap./Vyp.
10	WiFi	Zap./Vyp.
11	Automatické diaľkové ovládanie	Zap./Vyp.
12	Zabudnúť sieť	Áno/nie
13	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
14	Verzia softvéru	Kontrola

	Nastavenie	Hodnota
15	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. Dvierka spotrebiča sú zablokované.

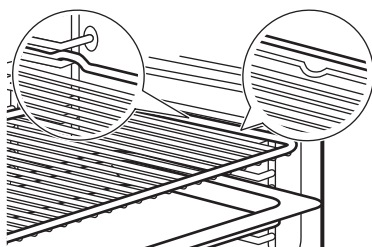
5.9 Príslušenstvo



Príslušenstvo dostupné v závislosti od modelu. Naskenujte QR kód a skontrolujte, ako sa používa príslušenstvo dodané so spotrebičom. Volebné 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.

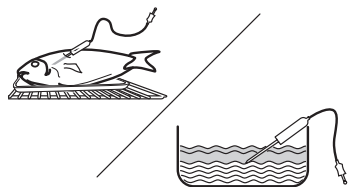
5.10 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

- °C – teplota rúry. 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)
Piškótová roláda	170	2	25 – 35	1)
Brownies – čok. sušienky	175	3	25 – 30	1)
Nákyp, 6 kusov	200	3	25 – 30	3)
Piškótový korpus	180	2	15 – 25	4)
Viktóriin koláč	170	2	40 – 50	5)
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	180	3	20 – 25	1)
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)

	°C			
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				

		°C		
	3	160	20 – 35	1) 2)
	3	150 – 160	20 – 35	1)
	2 a 4	150 – 160	20 – 35	1)
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm				
	2	180	70 – 90	3)
	2	160	70 – 90	3)
Piškútový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm				
	1	170	25 – 40	3) 2)
	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.
- 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 nechovávajte potraviny dlhšie ako 20 minút.
- Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

7.2 Vybratie zasúvacích lišt

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.
4. Zasúvacie lišty vráťte späť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky v opačnom poradí.

Ak sú k dispozícii teleskopické lišty, ich západky musia smerovať dopredu.

7.3 Čistenie pyrolýzou

Tento program spáli zvyškové nečistoty v spotrebiči. Môžete ju použiť vždy, keď je potrebné dôkladné čistenie rúry.

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Môže to spôsobiť poškodenie rúry alebo skrinky.

1. Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo, ktoré nie je možné používať počas pyrolýzy.
3. Vnútro rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
4. Otočný ovládač funkcií varenia otočte na  a otvorte Ponuka.
5. Otočte otočný ovládač, vyberte  a stlačte OK.

Program čistenia	Doba trvania
C1 - Ľahké čistenie	1 h
C2 - Normálne čistenie	1 h 30 min
C3 - Dôkladné čistenie	2 h 30 min

6. Otočením ovládača vyberte program čistenia a stlačte OK.

7. Stlačte OK a spustíte čistenie.

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

8. Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.
9. Počkajte, kým spotrebič vychladne, a dvierka sa odblokujú. Vnútro spotrebiča vyčistíte mäkkou handričkou a vodou.

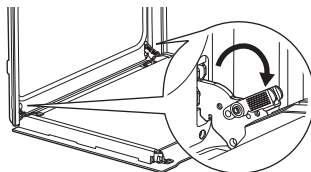
7.4 Pripomienka čistenia

Keď po varení bliká na displeji , spotrebič vám pripomenie, aby ste ho vyčistili pyrolýzou. Pripomienku môžete vypnúť v podponu-ke: Nastavenia. Pozrite si časť Každodenné používanie, Zmena: Nastavenia.

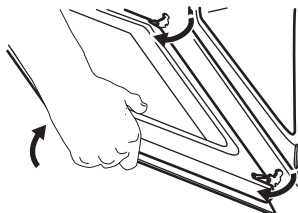
7.5 Odstránenie a montáž dvierok

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

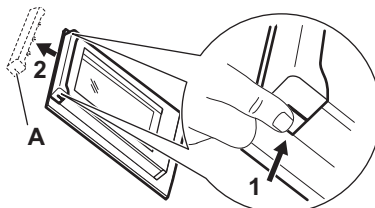
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



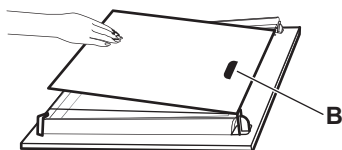
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



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.

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 štítok.

Ak sa na displeji zobrazí kód chyby, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na naše kontaktné centrum alebo svojho predajcu.

Nemôžete aktivovať ani ovládať spotrebič.

– Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti alebo je pripojený nesprávne.

Spotrebič sa nezohrieva.

- Dvierka nie sú správne zatvorené.
- Funkcia Blokovanie je aktivovaná.

Vytlačená zóna **B** (ak je k dispozícii) musí byť otočená do vnútra rúry. Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

7.6 Výmena osvetlenia

Spotrebič odpojte od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.

Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

Zadné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

- Aktivovalo sa automatické vypínanie.

Svetlo nefunguje. – Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku.

Lampa je vypnutá. – Vlhký horúci vzduch – je aktivovaná.

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

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

Err C2 – Úplne zasunite Teplotná sonda do zásuvky.

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

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

9. 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	EOD6P67WH 949499876 EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864 LODDP67WH2 949289822

Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cykus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorevej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cykus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina

Objem	72 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	EOD6P67WH	31.8 kg
	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.8 kg
	LODDP67WH2	30.2 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
Spotreba energie v sieťovom pohotovostnom režime	2,0 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564, EN 63474.

Pokyny na aktiváciu a deaktiváciu bezdrôtového sieťového pripojenia nájdete v časti Pred prvým použitím.

9.3 Tipy na úsporu energie

- Počas varenia udržiavajte dvierka zatvorené a vyhnite sa častému otváraníu.
- 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.
- Ak je to možné, vypnite funkciu Wi-Fi, aby ste ušetrili energiu. Pozrite si časť Pred prvým použitím.
- Automatické vypnutie – ak je funkcia varenia zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne. Ak chcete, aby funkcia varenia fungovala dlhšie, nastavte čas varenia. Automatické vypnutie sa nevzťahuje na funkciu Nastaviť odložený štart alebo keď je lampa zapnutá.
 - 12,5 h: 30 – 115 °C
 - 8,5 h: 120 – 195 °C
 - 5,5 h: 200 – 245 °C
 - 3 h: 250 – maximum °C

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.

POLSKI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	33
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	35
3. OPIS PRODUKTU.....	38
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	39

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	39
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	44
7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	45
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	47
9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	48
10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	49

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem ani smartfonami i tabletami z tą aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego

nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Podczas użytkowania i schładzania nie pozwalać dzieciom i zwierzętom domowym zbliżać się do urządzenia.

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

nać tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczą-

cych ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

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

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Urządzenie należy uziemić. Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazodka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie konieczności wymiany wtyczki i kabla zasilającego, wymianę musi przeprowadzić autoryzowane centrum serwisowe.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane) – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.

- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania na wszystkich biegunach, o odległości izolacyjnej między stykami co najmniej 3 mm.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy całkowicie zamknąć jego drzwi.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

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

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

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

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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

- Do pasteryzowania używać wyłącznie zatwierdzonych naczyń szklanych i słoików.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

Czyszczenie pirolityczne

- Zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagraniem piekarnika należy usunąć z komory:
 - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.

- wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym ruszty i prowadnice boczne w zetswie z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

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

2.5 Utylizacja

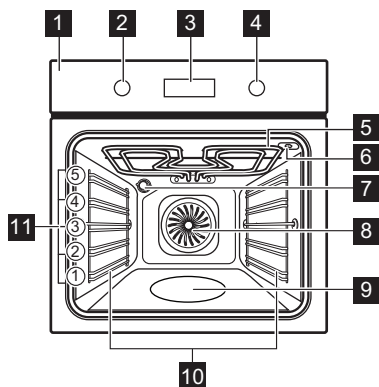
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Informacje ogólne



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

3.2 Panel sterowania

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

Wskaźniki na wyświetlaczu

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

Aby włączyć urządzenie:

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

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

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "00:00" lub "12:00" (w zależności od modelu).

1. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
2. Nacisnąć przycisk OK.

4.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

1. Rozgrzać puste urządzenie, aby usunąć wszelkie zapachy. Przewietrzć pomieszczenie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
3. Ustawić każdą funkcję na maksymalną temperaturę i pozwolić urządzeniu pracować przez określony czas: 1 godz., 15 min., 15 min. Patrz Codzienne użytkowanie.
4. Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć.
5. Czyścić ściereczką z mikrofibry, ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Ponownie włożyć akcesoria i prowadnice blach.

4.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- Sieć bezprzewodowa z dostępem do Internetu.
 - Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.
1. Aby pobrać aplikację, należy zeskanować kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.

2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
3. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji gotowania, aby wybrać .
4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać / Wi-Fi. Włączyć lub wyłączyć. Patrz Codzienne użytkowanie, Zmiana: Ustawienia.

Wi-Fi jest domyślnie włączony. Patrz Efektywność energetyczna, Porady dotyczące oszczędzania energii.

Ze względów bezpieczeństwa operacje zdalne wyłączają się automatycznie po 24 godz. W razie potrzeby powtórzyć proces konfiguracji.

	2.4 GHz WLAN
Częstotliwość	2400 - 2483.5 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Moduł Wi-Fi	NIUS-50

4.4 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie w tym produkcie zawiera komponenty oparte na wolnym i otwartym oprogramowaniu. Electrolux docenia wkład społeczności zajmujących się otwartym oprogramowaniem i robotyką w projekt rozwojowy.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz by uzyskać wgląd w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, należy przejść na stronę: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder NIUS).

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Funkcje gotowania



Termoobieg: Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie



Pieczenie tradycyjne: Tradycyjne pieczenie



SteamBake: Gotowanie na parze



Potrawy mrożone: Frytki, ćwiartki ziemniaczane, bułki



Funkcja Pizza / AirFry: Pieczenie pizzy / Smażenie potraw na mniejszej ilości oleju i bez papieru do pieczenia.



Dolna grzałka: Pieczenie ciast



Pieczenie konwekc. wilgotne: Pieczenie



Grill: Opiekanie, grillowanie



Turbo grill: Pieczenie mięsa, przyrumienianie

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

5.2 Ustawienie: Funkcje pieczenia

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

⚡ Szybkie nagrzewanie – nacisnąć i przytrzymać, aby skrócić czas nagrzewania. Opcja ta dostępna jest z niektórymi funkcjami pieczenia. Wentylator może włączyć się automatycznie.

5.3 Timer

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

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



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

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

3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
4. Nacisnąć OK.

5. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i w miarę potrzeb obrócić pokrętkę do położenia wyłączenia.

5.4 SteamBake – pieczenie parowe

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



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

3. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji gotowania w położeniu .
4. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.
5. Aby wytworzyć wilgotność, należy nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 5 min.
6. Włożyć potrawę do urządzenia.
7. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę funkcji pieczenia do pozycji wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.
8. Gdy urządzenie ostygnie, usunąć miękką ściereczką pozostałą wodę z wnętrza komory.

OSTRZEŻENIE!

Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.

5.5 Menu

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

1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji gotowania w położeniu .

Na wyświetlaczu pojawiają się symbole: , , .

2. Obrócić pokrętkę sterowania i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Nacisnąć OK.

5.6 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

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

1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu .
2. Obrócić pokrętkę sterowania, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać potrawę (P1–P...). Nacisnąć OK.
4. Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.
5. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

Podmenu: Gotowanie wspomagane

Legenda



Aby korzystać z tej funkcji, należy podłączyć termosondę. Patrz Termosonda.



Do pieczenia parowego należy napęlić włączenie wodą.



Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.



Poziom umieszczania potraw. Patrz Opis produktu.

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

P1	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	2; blacha do pieczenia ciasta
P2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	1 - 1,5 kg; grubość: 4 - 5 cm Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	
P4	Stek, średnio wysmażony , 180 - 220 g na sztukę; grubość: 3 cm 3; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.	

P5	Pieczeń wołowa / duszona (żeberka, gruba łata) 1,5 - 2 kg 2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu.	
P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona ¹⁾	2; blacha do pieczenia ciasta
P7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona ¹⁾	1 - 1,5 kg; grubość: 4 - 5 cm Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona ¹⁾	
P9	Filet wołowy, lekko wypieczony ¹⁾	2; blacha do pieczenia ciasta
P10	Filet wołowy, średnio wypieczony ¹⁾	0,5 - 1,5 kg; grubość: 5 - 6 cm Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P11	Filet wołowy, dobrze wypieczony ¹⁾	
P12	Pieczeń cielęcą (np. łopatka) 2; brytfanna na ruszcie, grubość: 0,8 - 1,5 kg; 4 cm Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu. Pieczeń przykryta.	
P13	Karczek wieprzowy lub łopatka , 1,5 - 2 kg 2; brytfanna na ruszcie Dodaj 200 ml płynu do brytfanny.	
P14	Szarpana wieprzowina ¹⁾ , 1,5 - 2 kg 2; blacha do pieczenia ciasta Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	
P15	Schab , 1 - 1,5 kg; grubość: 5 - 6 cm 2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.	
P16	Żeberka wieprzowe , 2 - 3 kg; surowe, grubość: 2 - 3 cm 3; głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	

	Udziec jagnięcy z kośćmi , 1,5 - 2 kg; grubość: 7 - 9 cm	
P17	 	2; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać wodę. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
	Cały kurczak , 1 - 1,5 kg; świeży	
P18	  2; 	200 ml; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
	Półówka kurczaka , 0,5 - 0,8 kg	
P19	 	3; blacha do pieczenia ciasta
	Pierś z kurczaka , 180 - 200 g na sztukę	
P20	 	2; naczynie żaroodporne na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
	Udka kurczaka, świeże	
P21	 	3; blacha do pieczenia ciasta Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
	Kaczka, cała , 2 - 3 kg	
P22	 	2; brytfanna na ruszcie Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
	Gęś, cała , 4 - 5 kg	
P23	 	2; głęboka blacha Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
	Klops , 1 kg	
P24	 	2; ruszt
	Cała ryba grillowana 0,5 - 1 kg na rybę	
P25	 	2; blacha do pieczenia ciasta Nadziać rybę masłem, przyprawami i ziołami.
	Filet rybny	
P26		3; naczynie żaroodporne na ruszcie
	Sernik	
P27		2; $\varnothing$ 28 cm tortownica na ruszcie
	Szarlotka	
P28	 	2;  100 - 150 ml; blacha do pieczenia ciasta
	Tarta jabłkowa	
P29		2; forma do ciasta na ruszcie

	Amerykańska szarlotka	
P30	  2;  100 - 150 ml; Ø 22 cm forma do ciasta na ruszcie	
P31	Brownie , 2 kg z ciasta  3; głęboka blacha	
P32	  2;  100 - 150 ml; tacka na babeczki na ruszcie	
P33	Keks  2; forma keksowa na ruszcie	
P34	Pieczone ziemniaki , 1 kg  2; blacha do pieczenia ciasta Użyć całych ziemniaków ze skórką.	
P35	Ćwiartki , 1 kg  3; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Pokroić ziemniaki na kawałki.	
P36	Grillowane warzywa mieszane , 1 - 1,5 kg  3; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Pokroić warzywa na kawałki.	
P37	Krokiety mrożone , 0,5 kg  3; blacha do pieczenia ciasta	
P38	Frytki mrożone , 0,75 kg  3; blacha do pieczenia ciasta	
P39	Lazania mięsna/warzywna z płatkami suchego makaronu , 1 - 1,5 kg  2; naczynie żaroodporne na ruszcie	
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki) 1 - 1,5 kg  1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.	
P41	Pizza świeża, cienka   2;  100 ml; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia	
P42	Pizza świeża, gruba   2; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia	
P43	Quiche  2; forma do pieczenia na ruszcie	

P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb, 0,8 kg	
	  2;  100 ml; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.	
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny, 1 kg	
	  2;  100 ml; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia / forma keksowa na ruszcie	

¹⁾ Pieczenie w niskiej temperaturze.

5.7 Zmiana: Ustawienia

1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu .
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Naciśnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę, aby wybrać ustawienie. Naciśnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić wartość. Naciśnąć OK.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Podmenu: Ustawienia

	Ustawienie	Wartość
01	Aktualna godzina	Zmień
02	Jasność wyświetlacza	1 - 5
03	Dźwięki przycisków	1 - Sygnał dźwiękowy, 2 - Kliknięcie, 3 - Dźwięk wył.
04	Głośność sygnału	1 - 4
05	Termosonda Działanie	1 - Alarm i zatrzymanie, 2 - Alarm
06	Stoper	Wł. / Wył.
07	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
08	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
09	Przypomnienie o czyszczeniu.	Wł. / Wył.
10	Wi-Fi	Wł. / Wył.
11	Automatyczna praca w trybie sterowania zdalnego	Wł. / Wył.
12	Zapomnij sieć	Tak / Nie

	Ustawienie	Wartość
13	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacyjny: 2468
14	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
15	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

5.8 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

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

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

 OK - naciśnąć i przytrzymać, aby wyłączyć lub wyłączyć funkcję.

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

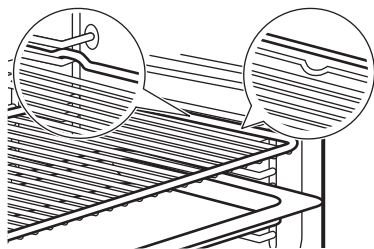
5.9 Akcesoria



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

informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.

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



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

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

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

5.10 Termosonda

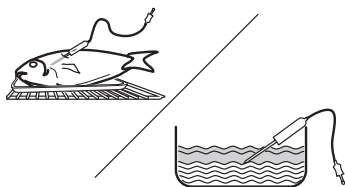
Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura piekarnika. Powinna być co najmniej 25°C wyższa niż temperatura termosondy.
- - temperatura termosondy.

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę piekarnika.
2. Włożyć końcówkę termosondy w środek najgrubszej części mięsa lub ryby. Gdy przygotowuje się zapiekankę należy

umieścić końcówkę czujnika temperatury dokładnie w środku, w stałym składniku. Upewnić się, że końcówka nie dotyka dna naczynia do pieczenia.



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

Można wybrać żadaną końcową akcję termosondy w podmenu: Ustawienia.

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

6. WSKAZÓWKI I PORADY

6.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Symbol użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja gotowania
$^{\circ}\text{C}$	Temperatura
	Poziom umieszczania potraw



Czas pieczenia (min)



Informacje dodatkowe

6.2 Pieczenie konwekc. wilgotne

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

	$^{\circ}\text{C}$			
Słodkie bułki, 16 szt.	180	2	20 - 30	1)
Bułki, 9 szt.	180	2	30 - 40	1)
Pizza, mrożona, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Rolada biszkoptowa	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)

	°C			
Suflet, 6 szt.	200	3	25 - 30	3)
Biszkoptowy spód tarty	180	2	15 - 25	4)
Biszkopt królowej Wiktorii	170	2	40 - 50	5)
Gotowana ryba, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Cała ryba, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet z ryby, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Mięso z wody 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Szaszłyk, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Ciastka, 16 szt.	180	2	20 - 30	1)
Makaroniki, 24 szt.	180	2	25 - 35	1)
Babeczki, 12 szt.	170	2	30 - 40	1)
Ciasto pikantne, 20 szt.	180	2	25 - 30	1)
Kruche ciasteczka, 20 szt.	150	2	25 - 35	1)
Tartletki, 8 szt.	170	2	20 - 30	1)
Warzywa, z wody, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omlet wegetariański	200	3	25 - 30	6)
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Użyć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę

2) Użyć ruszt.

3) Umieścić sześć ceramicznych kokilek na ruszcie

4) Użyć formy do tarty na ruszcie

5) Użyć naczynia do pieczenia na ruszcie

6) Użyć blachę do pieczenia pizzy na ruszcie

6.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

		°C		
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	3	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 i 4	150 - 160	20 - 35	1)
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Beztuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 i 4	160	40 - 60	3) 2)
Kruche ciasteczka				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 i 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tosty				
	4	maks.	1 - 5	3) 2)

1) Sposób użytkowania Blacha do pieczenia ciasta.

2) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

3) Sposób użytkowania Ruszt.

7. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Stosować środek czyszczący przeznaczony do powierzchni metalowych.
- Uporczywe zabrudzenia należy usuwać specjalnym środkiem do czyszczenia piekarników.
- Aby usunąć pozostałości osadzonego kamienia, zastosować środek odkamieniający w płynie zalecany przez producenta.

- Wilgoć może skraplać się w urządzeniu lub na szklanych panelach drzwi. Aby ograniczyć skraplanie, należy pozostawić urządzenie włączone na 10 minut przed gotowaniem. Nie należy przechowywać żywności w urządzeniu dłużej niż 20 minut.
- Nie myć akcesoriów w zmywarce.

7.2 Wyjmowanie przewodnic blach

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.

2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.
4. Z powrotem wstawić prowadnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

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

7.3 Czyszczenie pirolityczne

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

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

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

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

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

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

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

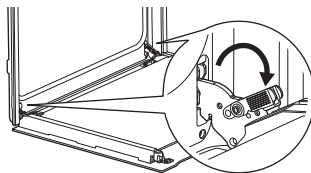
7.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

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

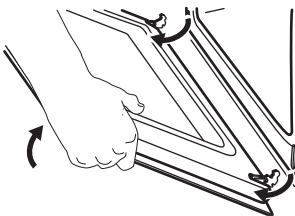
7.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby piekarnika można wymontować do czyszczenia. Nie używać urządzenia bez szyb.

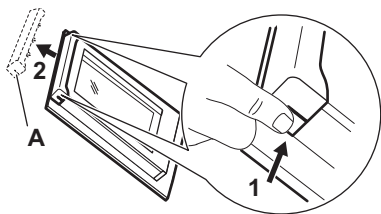
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



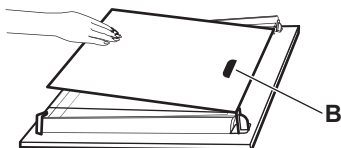
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **A** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.

9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

Umieścić szyby z powrotem we właściwej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Strefa drukowania **B** (jeśli występuje) musi być zwrócona w stronę wnętrza piekarnika. Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

7.6 Wymiana źródła światła

Odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż ostygnie.

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

Tylnie oświetlenie

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

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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

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

Urządzenie nie nagrzewa się.

- Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.

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

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

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

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

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

Err C2 - Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.

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

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

9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	EOD6P67WH 949499876 EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864 LODDP67WH2 949289822	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOD6P67WH	31.8 kg
	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.8 kg
	LODDP67WH2	30.2 kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.

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

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	2,0 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564, EN 63474.

Wskazówki dotyczące włączania i wyłączania połączenia z siecią bezprzewodową podano w rozdziale Przed pierwszym użyciem.

9.3 Porady dotyczące oszczędzania energii

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

z opóźnieniem lub gdy oświetlenie jest włączone.

- 12.5 godz: 30-115 °C

- 8.5 godz: 120-195 °C
- 5.5 godz: 200-245 °C
- 3 godz: 250 – maksimum °C

10. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school writing paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school handwriting practice paper. The lines are evenly spaced and run across the entire width of the page. There are no margins, text, or other markings present.

