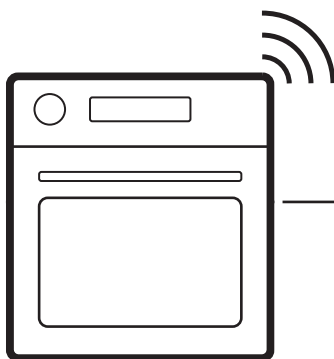




# Electrolux

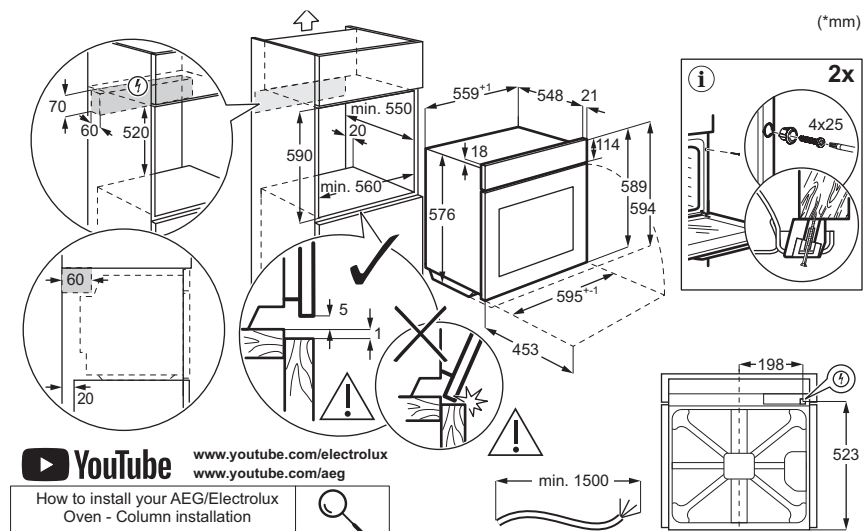
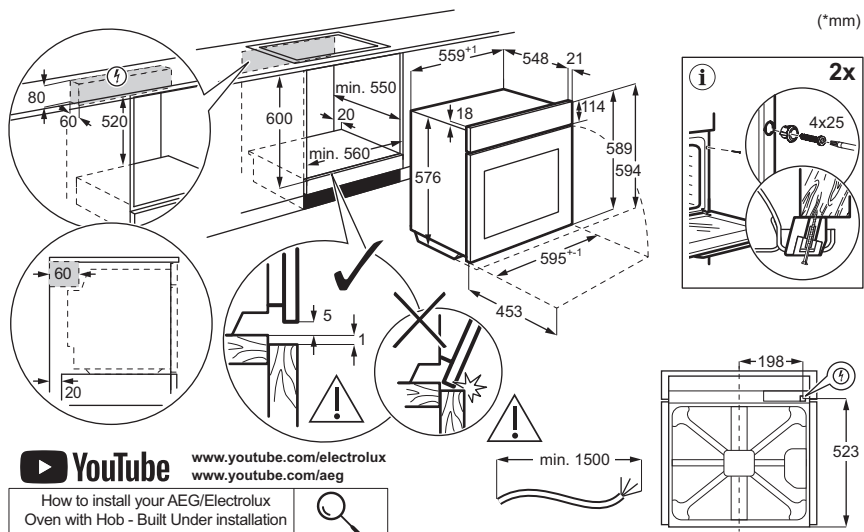


[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



COP840B  
EOC6P67WX  
OOP848NB  
Y6POC67WH

## INSTALACE / ÜZEMBE HELYEZÉS / INŠTALÁCIA



1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3	7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	15
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5	8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	17
3. POPIS VÝROBKU.....	7	9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	18
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8	10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	19
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9		
6. TIPY A RADY.....	14		

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

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

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Installation

#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

### 2.2 Připojení k elektrické síti

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

#### **Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:**

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

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

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

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

### 2.3 Použijte

#### **VAROVÁNÍ!**

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

- 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 předehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
  - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku,
  - jakékoliv vyjimatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s 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 / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro lidi, děti nebo osoby se zdravotními problémy.
- Během pyrolytického čištění a počáteční fáze přehřívání udržujte domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče. Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.
- Nepřílnavé povrchy hrnců, pánví, plechů a kuchyňského náčiní mohou být poškozeny

pyrolytickým čištěním při vysokých teplotách a mohou uvolňovat malé množství škodlivých výparů.

### Vaření v páře

- Horká pára může způsobit popálení:
  - Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče.
  - Po vaření v páře opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

## 2.5 Likvidace

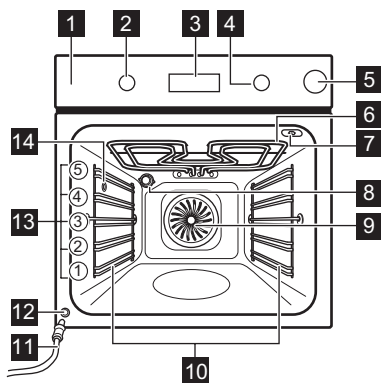
### ⚠ VAROVÁNÍ!

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 Volič pečení funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Nádržka na vodu
- 6 Topné těleso
- 7 Zásuvka pro pečicí sondu
- 8 Osvětlení
- 9 Ventilátor











- 10 Vyjímatelná zasouvací mřížka
- 11 Vypouštěcí hadice
- 12 Ventil pro vypouštění vody
- 13 Polohy mřížky
- 14 Výstup páry





### 3.2 Ovládací panel

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

### Ukazatele na displeji

	Spotřebič je uzamčen.
	Podnabídka: Podporované Vaření.
	Podnabídka: Čištění.

	Podnabídka: Nastavení
	Je zapnuto Rychlé zahřátí.
	Nádržka na vodu je prázdná. Znovu naplňte zásobník vodou.
	Nádržka na vodu je z poloviny plná.
	Nádržka na vodu je plná.
	Pečení v páře je zapnuté.
	Je zapnuto Pečící 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 mikrovlákna, teplou vodou a jemným čisticím 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.opensoftwarerepository.com> (složka NIUS).

# 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 5.1 Funkce vaření



**Pravý horký vzduch:** Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení



**Horní/spodní ohřev:** Tradiční pečení



**Nízká vlhkost** (funkce vaření v páře): Maso, drůbež, jídla z trouby, dušená/zapékaná jídla



**Mražené potraviny:** Hranolky, americké brambory, jarní závitky



**Pizza** (parní funkce až 230°C): Příprava pizzy



**Spodní ohřev:** Pečení koláčů



**Vlhký horkovzduch:** Pečení moučných jídel



**Gril:** Opékání chleba, grilování




**Turbo gril:** Pečení masa, zatažení


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

## 5.2 Nastavení: Pečicí funkce

1. Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí.
2. Nastavte teplotu otočením ovladače.

## 5.3 Časovač

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

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



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







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

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

## 5.4 Vaření v páře

1. Stisknutím krytu nádržky na vodu ho otevřete.
2. Nádržku na vodu dolijte plně vodou na maximální úroveň hladiny. Nepoužívejte jiné tekutiny.

Ujistěte se, že nepřekročíte maximální kapacitu parního systému (přibližně 350 ml když je prázdný). Pokud je nádrž plná, na displeji se objeví symbol  a zazní signál.

3. Zatlačte nádržku na vodu do původní polohy.
4. Můžete nastavit vaření v páře dvěma způsoby:
  - Otočte ovladačem pro funkce vaření, vyberte  a otočte ovladačem pro nastavení teploty.
  - Otočte ovladačem pro funkce vaření, vyberte  a otočte ovladačem pro výběr . Stiskněte tlačítko **OK**. Otočte ovladačem pro výběr funkce (S1 - S...) a pokud je to potřeba, nastavte teplotu. Stiskněte **OK** dvakrát.
5. Předehřejte spotřebič, než vložíte jídlo. Pokud během vaření ukazatel nádrže na

vodu signalizuje, že je nádrž prázdná, doplňte nádrž na vodu.

- Po ukončení přípravy spotřebič vypněte otočením ovladače funkcí vaření do polohy vypnuto. Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.
- Vždy vyprázdněte nádrž na vodu po každém vaření v páře, abyste předešli usazování vodního kamene a vyhnuli se poruchám, jako je přetékání vody z parního výstupu. Počkejte alespoň 60 min před vyprázdněním.

### Podnabídka: Vaření v páře

	Funkce	Popis
S1	AirFry Plus	Pára a fritování horkým vzduchem pro křupavá, šťavnatá a zdravější jídla.
S2	Regenerace	Tato funkce jemně ohřívá zbytky jídla párou (110–130°C - vlhký ohřev, 130–200°C - křupavější ohřev).
S3	Pečení chleba	K pečení chleba.

### 5.5 Vyprázdnění zásobníku na vodu

#### Kontrolka zásobníku na vodu



Zásobník je plný.

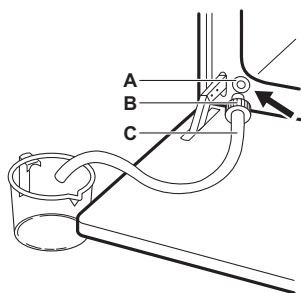


Zásobník je z poloviny plný.



Zásobník je prázdný. Znovu naplňte zásobník vodou.

- Vypněte spotřebič a ujistěte se, že je studený.
- Vypouštěcí hadici připojte k C vypouštěcímu ventilu A přes konektor B.



- Konec hadice držte pod úrovní A a opakovaným stisknutím B zachytávejte zbývající vodu.
- Odpojte C a B a vnitřek trouby vysušte měkkou houbičkou.

### 5.6 Menu

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

- Otočením ovladače funkcí vaření vyberte

Displej zobrazuje , , , .

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

### 5.7 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 pečících funkcí vyberte .
- Otočením ovladače zvolte . Stiskněte OK.
- Otočením ovladače zvolte pokrm (P1 – P...). Stiskněte OK.
- Vložte 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 pečící sonda. Viz Pečící sonda.



Zásobník na vodu naplňte vodou na vaření v páře.






































Před započítím pečení spotřebič přehřejte.




































Poloha roštu. Viz Popis výrobku.

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

P1	<b>Hovězí pečeně, nepropečená</b>	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné
P2	<b>Hovězí pečeně, středně propečená</b>	  2; <b>plech na pečení</b> Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P3	<b>Hovězí pečeně, dobře propečená</b>	
P4	<b>Steak, středně propečený</b> , 180–220 g na kus; tloušťka 3 cm	  3; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P5	<b>Hovězí pečeně / dušená</b> (prvotřídní žebírka, silný bok) 1,5 – 2 kg	  2; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.
P6	<b>Hovězí pečeně, nepropečená<sup>1)</sup></b>	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cmsilné
P7	<b>Hovězí pečeně, středně propečená<sup>1)</sup></b>	  2; <b>plech na pečení</b> Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P8	<b>Hovězí pečeně, dobře propečená<sup>1)</sup></b>	
P9	<b>Hovězí filet, nepropečený<sup>1)</sup></b>	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cmsilné
P10	<b>Hovězí filet, středně propečený<sup>1)</sup></b>	  2; <b>plech na pečení</b> Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P11	<b>Hovězí filet, propečený<sup>1)</sup></b>	
P12	<b>Telecí pečeně</b> (např. plecko), 0,8–1,5 kg; tloušťka 4 cm	  2; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.
P13	<b>Pečeně z vepřové krkvice nebo plec-ka</b> , 1,5–2 kg	  1; pečicí mísa na <b>drátěné polici</b> V polovině doby pečení maso obraťte.



P14	<b>Vepřové maso trhané</b> , 1,5–2 kg <sup>1)</sup>	  2; <b>plech na pečení</b> V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P15	<b>Vepřová panenka, čerstvá</b> , 1–1,5 kg; tloušťka 5–6 cm	  2; pečení na <b>tvárováném roštu</b> Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P16	<b>Vepřová žebírka</b> , 2–3 kg; použijte syrová, tenká 2–3 cm	 3; <b>hluboká pánev</b> Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P17	<b>Jehněčí kýta s kostmi</b> , 1,5–2kg; tloušťka 7–9 cm	  2; pečicí mísa na <b>plechu na pečení</b> Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P18	<b>Celé kuře</b> , 1–1,5kg; čerstvé	  2; pekáč na dušené jídlo na <b>plechu na pečení</b> V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P19	<b>Polovina kuřete</b> , 0,5–0,8 kg	  3; <b>plech na pečení</b>
P20	<b>Kuřecí prsa</b> , 180–200 g na kus	  2; pekáč na dušené jídlo na <b>tvárováném roštu</b> Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
P21	<b>Kuřecí stehna, čerstvá</b>	  3; <b>plech na pečení</b> Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
P22	<b>Kachna, celá</b> , 2–3kg,	  2; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
P23	<b>Husa, celá</b> , 4–5 kg	  2; <b>hluboká pánev</b> Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
P24	<b>Sekaná</b> , 1 kg	  2; <b>tvárováný rošt</b>

P25	  2; <b>plech na pečení</b> Rybu naplňte máslem, kořením a bylinkami.
P26	  3; <b>pekáč na dušené jídlo na tvarovaném roštu</b>
P27	 2; Ø 28 cm forma na pečení na <b>tvarovaném roštu</b>
P28	 3; <b>plech na pečení</b>
P29	  2; forma na koláč na <b>tvarovaném roštu</b>
P30	  1; Ø 22 cm forma na koláč na <b>tvarovaném roštu</b>
P31	<b>Brownies</b> , 2 kg těsta  3; <b>hluboká pánev</b>
P32	<b>Muffiny</b>  3; <b>plech na pečení muffinů na tvarovaném roštu</b>
P33	<b>Mazanec</b>  2; <b>pekáč na mazanec na tvarovaném roštu</b>
P34	<b>Pečené brambory</b> , 1 kg  2; <b>plech na pečení</b> Použijte celé brambory ve slupce.
P35	<b>Americké brambory</b> , 1 kg  3; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem Brambory nakrájejte na kousky.
P36	<b>Grilovaná zeleninová směs</b> , 1–1,5 kg  3; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem Zeleninu nakrájejte na kousky.
P37	<b>Krokety, zmrazené</b> , 0,5 kg  3; <b>plech na pečení</b>
P38	<b>Hranolky, zmrazené</b> , 0,75 kg  3; <b>plech na pečení</b>
P39	<b>Masové / zeleninové lasagne se suchými těstovinovými plátky</b> , 1–1,5 kg   1; <b>pekáč na dušené jídlo na tvarovaném roštu</b>

P40	  1; <b>pekáč na dušené jídlo na tvarovaném roštu</b> Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
P41	<b>Čerstvá pizza, tenká</b>   2; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem
P42	<b>Čerstvá pizza, silná</b>    2; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem
P43	<b>Slaný koláč</b>   2; forma na pečení na <b>tvarovaném roštu</b>
P44	<b>Bageta / ciabatta / bílý chléb</b> , 0,8 kg   2; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
P45	<b>Celozrnný / žitný / tmavý chléb</b> , 1 kg   2; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem / <b>pekáč na mazanec na tvarovaném roštu</b>

1) Nízkoteplotní pečeni.

## 5.8 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


	Nastavení	Hodnota
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
15	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

## 5.9 Zámek

Tato funkce zabraňuje náhodné změně funkce spotřebiče.

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

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

 OK - stisknutím a podržením tlačítka funkci zapnete a vypnete.

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

## 5.10 Příslušenství

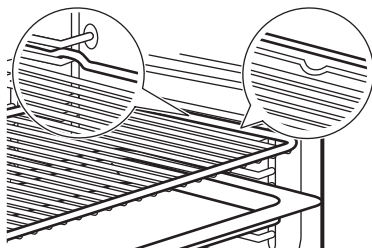


Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně.

Ohledně dalších informací se obraťte na prodejce.

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

chrání před převrácením. Okraj kolem police zabraňuje sklouznutí nádoby 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.

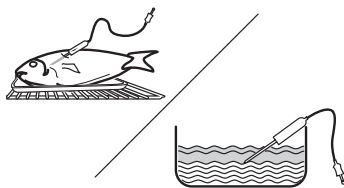
## 5.11 Pečicí sonda

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. Vypněte spotřebič.

## 7. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.






# 6. TIPY A RADY

## 6.1 Doporučení k pečení

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

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

### Symbole použité v tabulkách:

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

## 6.2 Vlhký horkovzduch

Nejlepších 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)

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

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

2) Použijte rošt.

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









4) Použijte dortovou formu a umístěte na rošt.

5) Použijte zapékačskou mísu a umístěte na rošt.

6) Použijte pánev na pizzu a umístěte na rošt.

## 6.3 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

		°C		
Malé koláče, 20 kousků na plech				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 a 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	3)

		°C		
	2	160	70 - 90	3)
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 a 3	170	50 - 60	3)2)
Sušenky z křeh. těsta				
	3	140 - 150	20 - 40	1)

		°C		
	2 a 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Topinky				
	4	max.	1 - 5	3)2)

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

## 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### 7.1 Poznámky k čištění

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

### 7.2 Vyjmutí drážek na rošty

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

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

### 7.3 Pyrolytické čištění

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

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


1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.

2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Vnitřek trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Otočením ovladače pečicích funkcí vyberte a zadejte Nabídka.
5. Otočením ovladače vyberte a stiskněte OK.

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



6. Otočením ovladače zvolte čisticí program a stiskněte tlačítko OK.
7. Stiskněte tlačítko OK pro zahájení čištění. Když se spustí čištění, dvířka spotřebiče se zablokují a osvětlení je vypnuté. Pokud jste dvířka trouby zcela nezavřeli, nespouštějte tuto funkci. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazen .
8. Po čištění otočte ovladačem 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 Čištění párou

Tento proces čištění využívá vlhkost k odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel ze spotřebiče.

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Vnitřek trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte suchým měkkým hadříkem.
4. Otočením ovladače funkcí vaření vyberte  a zadejte Nabídka.
5. Otočením ovladače vyberte  a stiskněte tlačítko OK.
6. Otočením ovladače zvolte C4.
7. Nádrž na vodu dolijte studenou vodou na maximální úroveň hladiny (asi 350 ml).
8. Stiskněte tlačítko OK. Po zahájení čištění osvětlení nesvítí.

**Doba trvání:** 30 min

Po dokončení čištění zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne.

9. Vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadříkem.

## 7.6 Čištění zásobníku na vodu

Tento postup čištění odstraňuje a zabraňuje hromadění vodního kamene v parním systému.

1. Vylijte zásobník na vodu. Viz Denní používání, Vyprázdnění zásobníku na vodu.
2. Nalijte 250ml do nádrže na vodu nalijte tekutý odvápnovač doporučený výrobcem.
3. Počkejte 60 min. Vylijte zásobník na vodu.
4. Nalijte 350ml vody do nádrže na vodu, aby se nádrž propláchlá. Vylijte zásobník na vodu.
5. Vyčistěte vypouštěcí hadici teplou vodou a jemným mycím prostředkem.

Četnost odvápnování závisí na tvrdosti vody a četnosti vaření v páře.

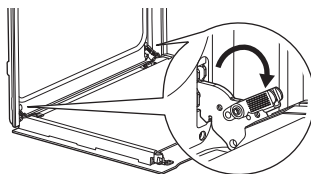
Tvrdost vody ověřte u svého dodavatele vody.

Tvrdost vody (°fH)	Použití páry	Vyčistěte nádrž na vodu každých (měsíců):
0–15 (měkké až střední)	Často (≥ 1krát/týden)	12
	Zřídka (≤ 1krát/měsíc)	24
≥16 (těžké až velmi těžké)	Často (≥ 1krát/týden)	6
	Zřídka (≤ 1krát/měsíc)	12

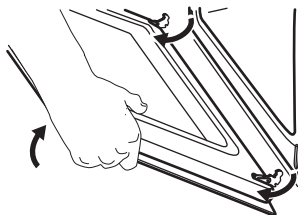
## 7.7 Odstranění a instalace dvířek

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

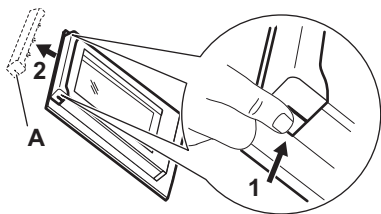
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



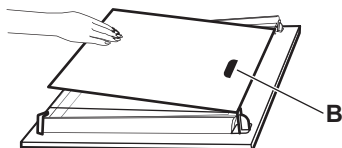
3. Naplň přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



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



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



8. Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně

osušte. Skleněné panely 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.

## 7.8 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 zavřena.
- 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.

**Z výstupu páry uniká voda.** - V nádrži na vodu je příliš mnoho vody. Viz Denní používání, Vyprázdnění zásobníku na vodu.

**☐ Svítí kontrolka prázdné nádrže na vodu.** - V nádrži není voda. Naplňte zásobník na vodu. Pokud indikátor stále svítí, podívejte se na Čištění a údržba, Čištění nádrže na vodu.

**Pečení v páře nefunguje.** - V otvoru vstupu páry jsou usazeniny vodního kamene - vyčistěte vstup páry (viz Čištění a údržba) nebo pokud v nádrži není voda - naplňte nádrž na vodu.

**Vyprázdnění nádrže na vodu trvá déle než tři minuty nebo z otvoru vstupu páry uniká voda.** - V nádrži na vodu jsou usazeniny vodního kamene. Viz Čištění a údržba, Čištění nádrže na vodu.

**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 roztříštěný.

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

## 9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	COP840B 949284711 EOC6P67WX 949284701 OOP848NB 949284712 Y6POC67WH 949284710	
Index energetické účinnosti	61.2	
Třída energetické účinnosti	A++	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.52 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Objem	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	COP840B	34.0 kg
	EOC6P67WX	31.7 kg
	OOP848NB	34.6 kg
	Y6POC67WH	33.4 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 přerušování funkce a aby trouba fungovala co nejúčinněji. 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

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

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

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	20
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	22
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	24
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	25
5. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	26

6. TANÁCSOK ÉS TIPPEK.....	31
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	32
8. HIBAELHÁRÍTÁS.....	34
9. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	35
10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	36

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A készülék üzembe helyezése és használata előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Az útmutatót tartsa biztonságos és elérhető helyen, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos hasz-

nálatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel, valamint azok alkalmazásával.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa azokat.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Tartsd távol a gyerekeket és háziállatokat használat és hűtés közben.
- Aktiválja a gyermekbiztonsági eszközt, ha elérhető.

- A gyerekek nem takaríthatják vagy karbantarthatják a készüléket felügyelet nélkül.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott ételérzékelőt (mághőmérő szenzort) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereeléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a készülék sütőtéréből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Installation

#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- Legyen óvatos a készülék mozgatásakor, mivel nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt győződjön meg arról, hogy az vízszintes, és az ajtó akadálytalanul nyílik.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápellátással kell működtetni.

### 2.2 Elektromos csatlakozás

#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Az összes elektromos kapcsolódást képzett villanszerelőnek kell kialakítania.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózati feszültség paramétereinek.
- A készüléket földelni kell. Mindig használjon megfelelően felszerelt ütészálló aljzatot.
- Ne használjon többdugós adaptert és hosszabbító kábelt.
- Kerülje a hálózati csatlakozódugó és kábel sérülését. Ha cserére van szükség, azt hivatalos szervizközpontunknak kell elvégeznie.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell

rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.

- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatba. A telepítés után biztosítsa a hálózati csatlakozóhoz való hozzáférést.
- Ha a hálózati aljzat meglazult, ne csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót.
- A hálózati kábel meghúzásával ne válassza le a készüléket. Ehhez a csatlakozódugót fogja meg.
- Csak megfelelő szigetelőberendezéseket használjon: vezetékvédő megszakítókat, biztosítékokat (a tartóból kivett csavaros típusú biztosítékokat), földszivárgásgátlókat és kontaktorokat.
- A villamos hálózatnak rendelkeznie kell egy leválasztó eszközzel, amely minden póluson leválasztja a készüléket a hálózatról, legalább 3 mm érintkezénytávolsággal.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati kábellel és dugasszal kerül szállításra.

**Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:**

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	3x1.5

A földelővezetéknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetéknel

### 2.3 Használat

#### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Legyen óvatos a készülék ajtajának kinyitásakor működés közben, mivel forró levegő és alkoholtartalmú összetevőkből származó gyúlékony keverékek szabadulhatnak fel.
- Ne müködtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Tartsa távol a szikrákat és a nyílt lángokat a készüléktől, amikor az ajtó nyitva van.
- Csak jóváhagyott üveget és befőttesüveget használjon a tartósításhoz.
- Ne helyezze gyúlékony termékeket a készülék közelében.
- Wi-Fi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - Ne helyezze az edényeket vagy tárgyakat közvetlenül a sütőtér aljára.
  - Ne helyezze az alumínium fóliát közvetlenül a sütőtér aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - Főzés után ne hagyjon nedves edényeket és ételeket a készülékben.
  - Legyen óvatos a kiegészítők eltávolításakor vagy beszerelésekor.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.
- Használjon mély serpenyőt nedves süteményekhez, mivel a gyümölcslevek tartós foltokat okozhatnak.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap mögé szerelik, ne csukja be a panelt használat közben, vagy amíg a készülék teljesen le nem hűlt, hogy elkerülje a hő és a nedvesség okozta károkat.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy

megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Csak az azonos műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpákat használjon .
- A készülék javítását bízva a márkaszervizre. Mindig eredeti pótalkatrészt használjon.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Karbantartás előtt kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Biztosítsa, hogy a készülék hideg legyen, hogy elkerülje az üveg törését. Ha az ajtó üvegpaineljei sérültek, forduljon a hivatalos szervizhez a csere érdekében.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről.
- Minden használat után tisztítsa meg és szárítsa meg a készüléket, a sütőtérét és a tartozékokat, hogy megakadályozza a gőzkondenzációt, a korróziót és a felületi romlást.
- Rendszeresen ellenőrizze a terméket olyan romlási jelek után kutatva, amelyek miatt alkalmatlanná válhat élelmiszerral való érintkezésre, például repedések, hólyagok, rétegelválás, zsugorodás, ragadosság, korrózió vagy egyéb látható változások a textúrában vagy a megjelenésben. A károsodások elkerülése érdekében kövesse a tisztítási és ápolási utasításokat.
- A készülék és a tartozékok tisztításához használjon mikroszálas kendőt, meleg vizet és semleges tisztítószeret. Ne használjon súrolószereket, tisztítószivacsokat, oldószereket, éles szélű vagy fém tárgyakat.
- Sütőtisztító spray használatakor kövesse a csomagoláson található biztonsági utasításokat.

### Pirolitikus tisztítás

- Olvassa el a pirolitikus tisztításra vonatkozó összes utasítást.

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírceppet/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelte polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Tartsa távol a gyermekeket a pirolitikus tisztítás során, mivel a készülék nagyon forróvá válik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőkből.
- A pirolitikus tisztítás a főzési maradványokból és a szerkezeti anyagokból származó gőzöket bocsát ki. Biztosítson jó szellőzést a kezdeti előmelegítés és a pirolitikus tisztítás során és után.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegelemek.
- A pirolitikus sütőkből származó füstök/ sütési maradványok nem károsak az emberekre, beleértve a gyermekeket vagy a betegségben szenvedőket.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a

kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.

- A magas hőmérsékletű pirolitikus tisztítás károsíthatja az edények, serpenyők, tálcaák és eszközök tapadásmentes felületeit, és alacsony szintű káros gőzöket szabadíthatnak fel.

### Gőzöléses főzés

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
  - Gőzzel főzés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
  - Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját gőzölés után.

## 2.5 Ártalmatlanítás

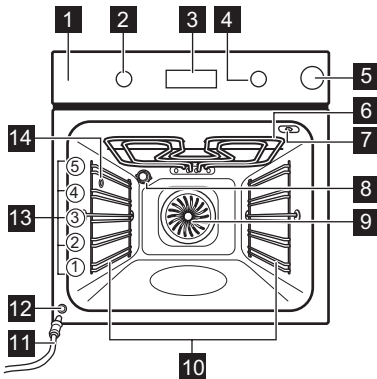
### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Húzza ki a készüléket a hálózathoz, majd vágja le és dobja ki az elektromos kábelt.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Szabályozó gomb
- 5 Víztartály

- 6 Fűtőelem
- 7 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 8 Lámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Kivehető polctartó
- 11 Lefolyócső
- 12 Vízeleesztő szelep
- 13 Polcpozíciók
- 14 Gőzkimenet

### 3.2 Kezelőpanel




Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához.



Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors felfűtés.










Nyomja meg a gombot a készülék lámpa be- és kikapcsolásához.

	Nyomja meg a gombot az étel maghőmérsékletének beállításához, ezzel: Étélérzékelő
OK	Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

### Kijelző visszajelzői

	A készülék zárolva van.
	Almenü: Előre programozott sütés.
	Almenü: Tisztítás.
	Almenü: Beállítások
	Gyors felfűtés bekapcsolva.
	A víztartály üres. Töltse fel a tartályt.
	A víztartály félig van tele.
	A víztartály tele.
	A gőzsütés be van kapcsolva.
	Étélérzékelő bekapcsolva.

	Percszámláló bekapcsolva.
	Főzési idő bekapcsolva.
	Késleltetett indítás ideje bekapcsolva.
	Működésidőzítő bekapcsolva.
	Wi-Fi bekapcsolva.
	Távírányítás bekapcsolva.
	Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér.

### A készülék bekapcsolása:

1. Nyomja meg a választógombokat. A gombok kihúzhatók (csak bizonyos modelleknél).
2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt 0 helyzetbe.




## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### 4.1 Az idő beállítása

A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, amíg megjelenik a kijelzőn: "00:00" vagy "12:00" (modelltől függően).

1. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.
2. Nyomja meg a OK gombot.


### 4.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás


1. Melegítse elő az üres készüléket, hogy eltávolítsa a szagokat. Szellőztesse ki a helyiséget.
2. Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polctartókat
3. Állítsa az egyes funkciókat maximális hőmérsékletre, és hagyja a készüléket meghatározott ideig működni:  1 ó,  15 perc,  15 perc. Tekintse meg a Mindennapi használat.

4. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
5. Tisztítsa meg mikroszálal ruhával, meleg vízzel és lágy tisztítószerrel. Tegye vissza a tartozékokat és a polctartókat.


### 4.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A készülék csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
  - Ugyanahhoz a vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.
1. Az alkalmazás letöltéséhez olvassa be a használati útmutató hátoldalán található QR-kódot. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásruhából is letöltheti.
  2. Kövesse az alkalmazás csatlakoztatási utasításait.
  3. Forgassa el a főzőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .

4. Forgassa el a szabályozógombot a következők kiválasztásához:  / Wi-Fi. Kapcsolja be vagy ki. Lásd: Mindennapi használat, Módosítás: Beállítások.

Wi-Fi alapértelmezés szerint be van kapcsolva. Lásd: Energiahatékonyság, Energiatakarékosságra vonatkozó javaslatok.

 Biztonsági okokból a távoli működés 24 ó elteltével automatikusan kikapcsol. Szükség esetén ismétlje meg a kezdő lépéseket.

Frekvencia	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Max teljesítmény	EIRP < 20 dBm (100 mW)
------------------	------------------------

Wi-Fi-modul	NIUS-50
-------------	---------










## 4.4 Szoftver licenck

A termék szoftvere olyan összetevőket tartalmaz, amelyek ingyenes és nyílt forráskódú szoftveren alapulnak. Electroluxelismeri a nyílt szoftver- és robotikai közösségek hozzájárulását a fejlesztési projekthez.

Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licenctételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licenctételeit, kérjük, látogasson el a következő oldalra: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

## 5. MINDENNAPI HASZNÁLAT

### 5.1 Fűtési funkciók


	<b>Hőlégbefűtés, nagy hőfok:</b> Egyenletes sütés, omlósság, aszalás
	<b>Alsó + felső sütés:</b> Hagyományos sütés
	<b>Páratartalom, alacsony hőfok:</b> Gőz funkció: Hús, szárnyasok, tepsiben sülték és zöldség/hús felfújtak
	<b>Fagyasztott ételek:</b> Sült burgonya, burgonyás zöldségek/kroketek, tavaszi tekercsek
	<b>Pizza funkció (gőzölő funkció akár 230 °C-ig):</b> Pizzasütés
	<b>Alsó sütés:</b> Sütemény sütése
	<b>Konvekciós levegő (nedves):</b> Sütés
	<b>Grill:</b> Píritás, grillezés
	<b>Infrasütés:</b> Hús sütése, píritás


Egyes sütőfunkciók során a sütőlámpa automatikusan kikapcsolhat 80°C alatt.


### 5.2 Beállítás: Sütőfunkciók


1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

### 5.3 Timer

1. Forgassa el a gombokat a főzőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Nyomja meg:  a kívánt időzítő funkció megjelenéséig.

 **Pereszamló:** Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.


 **Főzési idő:** Visszaszámlálás beállítása. Ha az időmérő lejár, a jelzés megszólal, és a főzés leáll.




 **Késleltetett indítás ideje:** Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése. Ha az időmérő lejár, a jelzés megszólal, és a főzés leáll.

3. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.
4. Nyomja meg: OK.
5. Amikor az idő letelt, nyomja meg: OK és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba ha szükséges.

### 5.4 Gőzöléses főzés

1. Nyomja meg a víztartályt a nyitásához.
2. Töltse fel hideg vízzel a víztartályt a maximális szintig. Ne használjon egyéb folyadékokat.

Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a gőzrendszer maximális kapacitását (körülbelül 350ml amikor üres). Ha a tartály tele van, a kijelzőn egy  jelenik meg, és hangjelzés hallható.

3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
4. A gőzöléses főzést kétféleképpen állíthatja be:
  - Forgassa el a főzési funkciók gombját  majd forgassa el a vezérlőgombot a hőmérséklet beállításához.
  - Forgassa a főzési funkciók gombját  állásba, majd a vezérlőgomb elforgatásával válassza ki:  Nyomja meg: OK. A kezelőgomb elforgatásával válasszon ki egy funkciót (S1 - S...), és ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg kétszer: OK.
5. Melegítse elő a készüléket, mielőtt behelyezi az ételt. Főzés közben tölts fel a víztartályt, ha a víztartály-jelző azt mutatja, hogy a tartály üres.
6. Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a főzőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe. Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.
7. Minden gőzölés után ürítse ki a víztartályt, hogy megakadályozza a vízkölerakódást és a meghibásodásokat, például a víz kiömlését a gőzkivezető nyílásból. Várjon legalább 60perc ideig kiürítés előtt.

## Almenü: Gőzöléses főzés

Funkció	Leírás
S1 AirFry Plus	Gőzt és forró levegős sütést ötvözi a ropogós, szafotos, egészséges ételért.
S2 Regenerálódás	Ez a funkció finoman újramelegíti a maradékot gőzzel (110–130°C - Nedves újramelegítés, 130–200°C - ropogósabb újramelegítés).
S3 Kenyér	Kenyér sütéséhez.

## 5.5 A víztartály ürítése

### Víztartály jelzőfénye



A tartály megtelt.



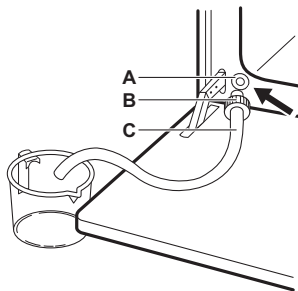
A tartály félig megtelt.

### Víztartály jelzőfénye



A tartály üres. Tölts fel a tartályt.


1. Kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy hideg-e.
2. Csatlakoztassa a leeresztő csövet **C** a kimeneti szelephez **A** a csatlakozón keresztül. **B**



3. A cső végét tartsa **A** szint alatt, majd nyomja meg a **B** gombot többször, hogy összegyűjtse a maradék vizet.
4. Válassza le a **C** és **B**alkatrészeket és egy puha szivaccsal törölje szárazra a sütő belsejét.

## 5.6 Menü

Nyissa meg a Menüt az Előre programozott sütési ételek és beállítások eléréséhez.



1. Forgassa el a főzőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .

A kijelzőn látható: , , , .

2. Az almenübe való belépéshez forgassa el a vezérlőgombot, és válassza ki az ikont. Nyomja meg: OK.





## 5.7 Beállítás: Előre programozott sütés

Előre programozott sütés Az almenü olyan programokból áll, amelyeket különleges ételekhez terveztek. A programok megfelelő beállítással kezdődnek. Sütés közben beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

1. Forgassa el a melegítési funkciók gombját a következők kiválasztásához: .
2. Forgassa el a szabályozógombot a következő kiválasztásához: . Nyomja meg: OK.

- Egy étel kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot (P1 - P...). Nyomja meg: OK.
- Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg: OK.
- Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.
























### Almenü: Előre programozott sütés



















Magyarázat	
	A funkció használatához az ételérzékelőt csatlakoztatni kell. Tekintse meg a Ételérzékelőt.
	Gőzsütéshez töltsé fel vízzel a vízartályt.
	A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.
	Polcszint. Tekintse meg a Termékleírás.

A kijelzőn **P** megjelenik egy **sor** étel, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.

<b>P1</b>	<b>Marhasült, véresen</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag
<b>P2</b>	<b>Marhasült, közepesen</b>	  2; <b>tepsi</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.
<b>P3</b>	<b>Marhasült, jól átsütve</b>	Helyezze be a készülékbe.
<b>P4</b>	<b>Steak, közepes,</b> 180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag	   3; <b>sütőtál rácsos polcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P5</b>	<b>Marhasült / párolt</b> (minőségi karaj, vastag fartő) 1.5 - 2 kg	  2; <b>sütőtál rácsos polcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
<b>P6</b>	<b>Marhasült, véresen</b> <sup>1)</sup>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag
<b>P7</b>	<b>Marhasült, közepes</b> <sup>1)</sup>	  2; <b>tepsi</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.
<b>P8</b>	<b>Marhasült, jól átsütve</b> <sup>1)</sup>	Helyezze be a készülékbe.



<b>P9</b>	<b>Marhahús filé, véres</b> <sup>1)</sup>	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag
<b>P10</b>	<b>Marhahús filé, közepes</b> <sup>1)</sup>	  2; <b>tepsi</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.
<b>P11</b>	<b>Marhahús filé, kész</b> <sup>1)</sup>	Helyezze be a készülékbe.
<b>P12</b>	<b>Borjú sült</b> (e.g. lapocka), 0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag	  2; <b>sütőtál rácsos polcon</b> Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.
<b>P13</b>	<b>Sült sertésnyak vagy váll,</b> 1.5 - 2 kg	  1; <b>sütőtál rácsos polcon</b> A sütes félidejében fordítsa meg a húst.
<b>P14</b>	<b>Tépett sertés,</b> 1.5 - 2 kg <sup>1)</sup>	  2; <b>tepsi</b> A sütes félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
<b>P15</b>	<b>Sertéskaraj, friss,</b> 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag	  2; <b>sütőtál rácsos polcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P16</b>	<b>Sertés karaj,</b> 2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony	 3; <b>mély tepsi</b> Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütes félidejében fordítsa meg a húst.
<b>P17</b>	<b>Bárány comb csontokkal,</b> 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag	  2; <b>sütőtál tepsin</b> Adjon hozzá folyadékot. A sütes félidejében fordítsa meg a húst.
<b>P18</b>	<b>Egész csirke,</b> 1 - 1.5 kg; friss	  2; <b>fedeles sütőtál tepsin</b> A sütes félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
<b>P19</b>	<b>Fél csirke,</b> 0.5 - 0.8 kg	  3; <b>tepsi</b>
<b>P20</b>	<b>Csirkemell,</b> 180 - 200 g darabonként	   2; <b>fedeles sütőtál rácsos polcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.

P21	<b>Csirkecomb, friss</b>   3; <b>tepsi</b> Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	<b>Kacska, egész, 2 - 3 kg</b>   2; <b>sütőtál rácsos polcon</b> Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	<b>Liba, egész, 4 - 5 kg</b>   2; <b>mély tepsi</b> Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	<b>Fasírt, 1 kg</b>   2; <b>rácsos polc</b>
P25	<b>Egész hal, grillezve, 0,5 - 1 kg halanként</b>   2; <b>tepsi</b> Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.
P26	<b>Halfilé</b>   3; fedeles sütőtál <b>rácsos polcon</b>
P27	<b>Sajttorta</b>  2; Ø 28 cm kapcsos tortaforma <b>rácsos polcon</b>
P28	<b>Almás sütemény</b>  3; <b>tepsi</b>
P29	<b>Almás lepény</b>   2; pite forma a <b>rácsos polcon</b>
P30	<b>Almáspite</b>   1; Ø 22 cm pite forma a <b>rácsos polcon</b>
P31	<b>Brownie, 2 kg adag tészta</b>  3; <b>mély tepsi</b>
P32	<b>Muffin</b>  3; muffin tepsi a <b>rácsos polcon</b>
P33	<b>Őzgerinc sütemény</b>  2; kenyérsütő forma a <b>rácsos polcon</b>
P34	<b>Sült burgonya, 1 kg</b>  2; <b>tepsi</b> Használjon egész burgonyát héjjal.
P35	<b>Cikkburgonya, 1 kg</b>  3; <b>tepsi</b> sütőpapírral bélelve Darabolja fel a burgonyákat.

P36	<b>Grillezett vegyes zöldségek, 1 - 1,5 kg</b>  3; <b>tepsi</b> sütőpapírral bélelve Darabolja fel a zöldségeket.
P37	<b>Krokettek, fagyasztott, 0,5 kg</b>  3; <b>tepsi</b>
P38	<b>Hasábburgonya, gyorsfagyasztott, 0,75 kg</b>  3; <b>tepsi</b>
P39	<b>Húsos / zöldséges lasagna szárított tésztalapokkal, 1 - 1,5 kg</b>   1; fedeles sütőtál <b>rácsos polcon</b>
P40	<b>Csöbén sült burgonya (nyers burgonya) 1 - 1,5 kg</b>   1; fedeles sütőtál <b>rácsos polcon</b> A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
P41	<b>Friss pizza, vékony</b>   2; <b>tepsi</b> sütőpapírral bélelve
P42	<b>Friss pizza, vastag</b>    2; <b>tepsi</b> sütőpapírral bélelve
P43	<b>Quiche</b>   2; sütőforma <b>rácsos polcon</b>
P44	<b>Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér, 0,8 kg</b>   2; <b>tepsi</b> sütőpapírral kibélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
P45	<b>Teljes kiörlésű / Rozs / Barna kenyér, 1 kg</b>   2; <b>tepsi</b> sütőpapírral bélelve / kenyérforma a <b>rácsos polcon</b>

1) Alacsony hőmérsékletű főzés.

## 5.8 Módosítás: Beállítások

1. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .
2. Forgassa el a szabályozógombot a következők kiválasztásához: . Nyomja meg az **OK**.
3. Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg az **OK**.
4. Az érték beállításához forgassa el a szabályozógombot. Nyomja meg az **OK**.
5. Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: **Menü**.

## Almenü: Beállítások


Beállítás	Érték
01 Napszak	Módosítás
02 Kijelző fényerő	1 - 5
03 Nyomógomb Hang	1 - Sípolás, 2 - Kattanás, 3 - Hang kikapcsolva
04 Figyelmeztető hang-erő	1 - 4
05 Étélérzékelő Művelet	1 - Riasztás és leállítás, 2 - Riasztás
06 Működésidőzítő	Be/Ki
07 Sütő világítás	Be/Ki
08 Gyors felfűtés	Be/Ki
09 Tisztítás emlékeztető	Be/Ki
10 Wi-Fi	Be/Ki
11 Automatikus távműködtetés	Be/Ki
12 Hálózat elejtése	Igen / Nem
13 Demo üzemmód	Aktivációs kód: 2468
14 Szoftver verzió	Ellenőrzés
15 Összes beállítás törlése	Igen / Nem


## 5.9 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen funkcióváltását.

Ha a készülék használata közben aktiválódik, lezárja a kezelőpanelt, így biztosítva, hogy az aktuális főzési beállítások zavartalanul folytatódjanak.

Ha a készülék kikapcsolt állapotában aktiválódik, a kezelőpanelt zárrolva tartja, megakadályozva a készülék véletlen bekapcsolását.

 OK - Nyomja meg a funkció be- és kikapcsolásához.

Hangjelzés hallható.  - három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását. A készülék ajtaja le van zárva.

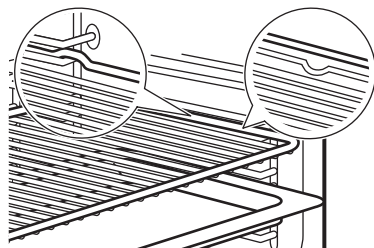
## 5.10 Tartozékok



Modelltől függően kapható tartozékok. Olvassa be a QR-kódot a készülékhez mellékelt tartozékok használatának megtekintéséhez. Külön megrendelheti az opcionális tartozékokat. További

tudnivalókért vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.

Helyezze be a kiegészítőt (drótpolc / tálca) a polctartó vezetősínei közé. Győződjön meg arról, hogy a polc érinti a sütő belsejének hátulját és a lábak lefelé mutatnak. A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és dőlést védelmet nyújt. A polc körüli perem megakadályozza, hogy az edények lecsúszzanak a polcról.



Ha a tálca lejtős, helyezze a sütőtér hátsó része felé.

Ha van felirat a tartozékon, győződjön meg arról, hogy az Ön felé néz.

Ha lyukas tálcát használ, helyezzen alá tálcát/edényt a lecsepegő folyadékok összegyűjtéséhez.

## 5.11 Étélérzékelő

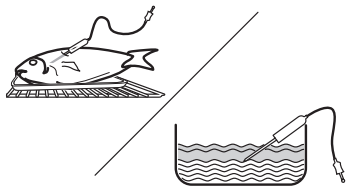
Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- $^{\circ}\text{C}$  - a sütő hőmérséklete. Legalább  $25^{\circ}\text{C}$  értékkel magasabbnak kell lennie, mint az étélérzékelő hőmérséklete.

-  - a maghőmérő hőmérséklete.

1. Válassza ki a sütőfunkciót és a sütő hőmérsékletét.
2. Szűrja az ételhőmérő hegyét a hús vagy hal legvastagabb részének közepébe. Rakott ételeknél az étélérzékelő csúcsát pontosan a közepébe szűrja, úgy, hogy egy szilárd összetevő stabilan tartsa. Ügyeljen arra, hogy a hegye ne érjen a sütőtál aljához.



3. Csatlakoztassa a maghőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba. Tekintse meg a Termékleírás. A A kijelző az ételérzékelő aktuális hőmérsékletét mutatja.
4. Forgassa el a szabályozógombot az ételérzékelő hőmérsékletének beállításához. Nyomja meg: OK.

5. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

Az ételérzékelő kívánt befejezési műveletét az almenüben választhatja ki: Beállítások.

6. Kapcsolja ki a készüléket.
7. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

## 6. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

### 6.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasználó összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek. Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

#### A táblázatokban használt szimbólumok:





	Étel típusa
	Fűzési funkció
°C	Hőmérséklet
	Polcpozíció
	Fűzési idő (perc)
	További információ

### 6.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

	°C			
Édes roládok, 16 db	180	2	20 - 30	1)
Péksütemény, 9 db	180	2	30 - 40	1)








	°C			
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Kecsztekerecs	170	2	25 - 35	1)
Csokoládés sütemény	175	3	25 - 30	1)
Szufflé, 6 db	200	3	25 - 30	3)
Piskóta tortaalap	180	2	15 - 25	4)
Piskótatorta	170	2	40 - 50	5)
Párolt hal, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Hal egészben, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Halfilé, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Párolt hús, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Saslik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	180	2	20 - 30	1)
Puszedli, 24 db	180	2	25 - 35	1)
Muffin, 12 db	170	2	30 - 40	1)
Sós aprósütemény, 20 db	180	2	25 - 30	1)
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	150	2	25 - 35	1)
Kosárka, 8 db	170	2	20 - 30	1)



	°C			
Párolt zöldségek, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetáriánus omlott	200	3	25 - 30	6)
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Használjon sütőlapot vagy zsírfogó tálat.
- 2) Használjon huzalpolcot.
- 3) Használja a kerámia formákat a rácson.
- 4) A pitealap-formát a sütőrácsra használja.
- 5) Használja a sütőtálat rácson.
- 6) Pizzaserpenyő rácson

### 6.3 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC 60350-1.

		°C		
Aprósütemény, 20 db/tepszi				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 és 4	130 - 150	45 - 50	1)2)

		°C		
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm				

	2	180	70 - 90	3)
---	---	-----	---------	----

	2	160	70 - 90	3)
---	---	-----	---------	----


Zsírtalan piskótateszta, 26 cm átmérőjű tortaforma				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 és 3	170	50 - 60	3)2)


	2	170	40 - 50	3)
---	---	-----	---------	----

	2	170	45 - 50	3)2)
---	---	-----	---------	------

	1 és 3	170	50 - 60	3)2)
---	--------	-----	---------	------


Aprósüt. omlós tész.				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 és 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

	3	140 - 150	20 - 40	1)
---	---	-----------	---------	----

	2 és 4	140 - 150	25 - 45	1)
---	--------	-----------	---------	----

	3	140 - 150	25 - 45	1)
---	---	-----------	---------	----

Toast kenyér				
	4	max.	1 - 5	3)2)

	4	max.	1 - 5	3)2)
---	---	------	-------	------

- 1) Használat Sütő tálcá.
- 2) Melegítse elő a készüléket 10 perccig.
- 3) Használat Huzalpolc.

## 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

### 7.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

- Használjon tisztítószeret fémfelületekhez.
- A mészkómaradványok eltávolításához használja a gyártó által ajánlott folyékony vízkömentesítőt.
- A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üvegpaneljein. A lecsapódás csökkentése érdekében hagyja, hogy a készülék 10 percig működjön a főzés előtt. Ne tároljon élelmiszert a készülékben 20 percnél hosszabb ideig.
- A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!

### 7.2 A polctartók

1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.

4. Helyezze vissza a polctartókat az eredeti helyzetükbe. Ismétlje meg a lépéseket fordított sorrendben.

Ha teleszkópos sütősínek vannak mellékelve, a rögzítőcsapoknak előre kell mutatniuk.

### 7.3 Piroлитikus tisztítás

Ez a program leégeti a készülékben maradt szennyeződéseket. Használja, amikor a készülék mélytisztítást igényel.

Amennyiben a készülék konyhaszekerényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez károsíthatja a sütőt vagy a szekrényt.

1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. Távolítsa el minden tartozékot.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

4. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: a belépéshez Menü.
5. Forgassa el a vezérlőgombot a kiválasztáshoz: és nyomja meg: OK.

Tisztítóprogram	Időtartam
C1 - Enyhe tisztítás	1 h
C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min
C3 - Alapos tisztítás	2 h 30 min

6. Forgassa el a szabályozógombot a tisztítóprogram kiválasztásához, majd nyomja meg: OK.
7. Nyomja meg: OK a tisztítás elindításához.

Amikor megkezdődik a tisztítás, a készülék ajtaja reteszeli, és a sütővilágítás kikapcsol. A funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót. Az ajtózárra kioldásáig a kijelzőn a következő látható:

8. Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.
9. Várjon, amíg a készülék lehűl, és az ajtózárra kiold. Puha törőruhával és vízzel tisztítsa meg a sütő belsejét.

## 7.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor a kijelzőn a sütés után villog, a készülék emlékezteti a tisztításra pirolitikus tisztítással. Az emlékeztetőt kikapcsolhatja az almenüben: Beállítások. Lásd: Mindennapi használat, Módosítás: Beállítások.

## 7.5 Gőz tisztítás

Ez a tisztítási eljárás gőz segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a készülékből.

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Távolítsa el az összes tartozékot.
3. Tisztítsa meg a sütő belsejét és az ajtó belső üvegét egy száraz, puha ruhával.
4. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: a belépéshez Menü.
5. Forgassa el a vezérlőgombot a kiválasztáshoz: és nyomja meg: OK.
6. Forgassa el a szabályozógombot a következők kiválasztásához: C4.

7. Töltse fel hideg vízzel a víztartályt a maximális szintig (körülbelül 350 ml).
8. Nyomja meg: OK. Amikor a tisztítás megkezdődik, a lámpa kialszik.

**Időtartam:** 30 perc

A tisztítás végén hangjelzés hallható. Kikapcsol a készüléket.

9. Várja meg, hogy a készülék lehűljön. Puha törőruhával törölje szárazra a sütőteret.

## 7.6 Tisztítsa meg a víztartályt.

Ez a tisztítási eljárás eltávolítja és megakadályozza a vízkő felhalmozódását a gőzrendszerben.

1. Ürítse ki a víztartályt. Lásd: Mindennapi használat, Víztartály ürítése.
2. Öntsön a gyártó által ajánlott 250 ml folyékony vízköoldót a víztartályba.
3. Várjon 60 perc ideig. Ürítse ki a víztartályt.
4. Öntsön 350 ml vizet a víztartályba a tartály öblítéséhez. Ürítse ki a víztartályt.
5. Tisztítsa meg a leeresztő csövet kímélő mosogatószeres langyos vízzel.

A vízköoldás gyakorisága a víz keménységétől és a gőzzel történő főzés gyakoriságától függ.

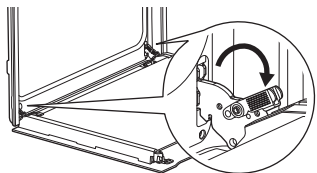
A vízkeménység meghatározásához forduljon a helyi vízműhöz.

Vízkeménység (°fH)	Gőzhasználat	Tisztítsa meg a víztartályt a következő gyakorisággal: havonta
0 - 15 (enyhe-közepes)	Gyakran (≥1 alkalom/hét)	12
	Ritkán (≤1 alkalom/hónap)	24
≥16 (nehéz - nagyon nehéz)	Gyakran (≥1 alkalom/hét)	6
	Ritkán (≤1 alkalom/hónap)	12

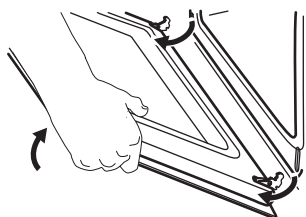
## 7.7 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütőajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

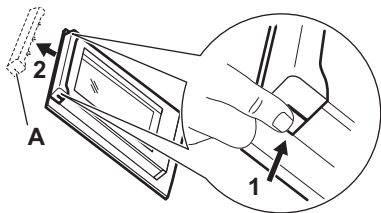
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.



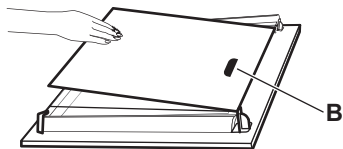
3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



4. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.
5. Tartsa az **A** ajtó szegőléccét az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



6. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
7. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. Tisztítás után helyezze vissza az üveglapokat és a sütőajtót.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat a megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze a szimbólumot/nyomatot az üveglap oldalán. A nyomtatózónának **B** (ha van) a sütő belseje felé kell néznie. Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.

## 7.8 A lámpa cseréje

Húzza ki a készüléket a hálózathoz, és várjon, amíg lehűl.

Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

### Hátsó lámpa

1. Az üvegburát fordítsa el az eltávolításához.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki az izzót.
4. Szerelje fel az üvegburát.

## 8. HIBAELHÁRÍTÁS

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. A szerviz részletei az előlő kereten található besorolási táblán találhatóak. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát.

Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.

**A készüléket nem lehet bekapcsolni vagy működtetni.** - A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy helytelenül van csatlakoztatva.

**A készülék nem melegszik fel.**

- Az ajtó nem csukódik rendesen.
- Funkciózár bekapcsolva.
- Az automatikus kikapcsolás aktiválva van.

**Az izzó nem működik.** - Az izzó kiégett. Cserélje ki a lámpát.

**A lámpa ki van kapcsolva.** - Konvekciós levegő (nedves) - aktiválva van.

**A Étélérzékelő nem működik.** - A Étélérzékelő dugója nincs teljesen behelyezve az aljzatba.

**Víz szivárog a gőzkivezetőből.** - Túl sok víz van a víztartályban. Lásd: Mindennapi használat, Víztartály üritése.

**A víztartály üres jelzője világít.** - Nincs víz a tartályban. Töltse fel a víztartályt. Ha a jelző még mindig világít, nézze meg Ápolás és tisztítás, a víztartály tisztítását.

**A gőzöléses főzés nem működik.** - Vízkőlerakódás van a gőzbemeneti nyílásban - tisztítsa meg a vízbemeneti nyílást (lásd Ápolás és tisztítás), vagy ha nincs víz a tartályban - töltse fel a víztartályt.

**Több mint három percet vesz igénybe a víztartály kiürítése, vagy a víz kiszivárog a gőzbemeneti nyílásból.** - A víztartályban vízkőmaradvány van. Lásd Ápolás és tisztítás "Tisztítsa meg a víztartályt" című fejezetet.

**A kijelzőn megjelenik: "00:00".** - Áramszünet történt. Állítsa be a pontos időt.

**Err C2** - Teljesen dugja be az alábbi: Étélérzékelő az aljzatba.

**Err C3** - Csukja be az ajtót. Kapcsolja ki és be a készüléket. Ellenőrizze, hogy az ajtózár nincs-e feloldva.

**Err F102** - Csukja be az ajtót. Ellenőrizze, hogy az ajtózár nincs-e feloldva.

## 9. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 9.1 Termékinformációs lap és termékinformációk a 65/2014/EU és a 66/2014/EU sz. szerint

Gyártó neve	Electrolux	
Modellazonosító	COP840B 949284711 EOC6P67WX 949284701 OOP848NB 949284712 Y6POC67WH 949284710	
Energiatartékonysági szám	61.2	
Energiatartékonysági osztály	A++	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	COP840B	34.0 kg
	EOC6P67WX	31.7 kg
	OOP848NB	34.6 kg
	Y6POC67WH	33.4 kg

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN IEC 60350-1.

### 9.2 Információkövetelmények az (EU) 2023/826 rendelet szerint

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
Energiafogyasztás hálózati készenléti üzemmódban	2.0 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN 50564, EN 63474.


A vezeték nélküli hálózati kapcsolat be- és kikapcsolásával kapcsolatos útmutatásért olvassa el a következőt Az első használat előtt.


### 9.3 Energiatakarékosságra vonatkozó javaslatok

- Főzés közben tartsa zárva az ajtót, és kerülje a gyakori kinyitást.
- Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.
- Használjon fém vagy sötét, nem tükröző edényeket.
- Hagyja ki az előmelegítést, hacsak nem szükséges.
- Minimalizálja a szüneteket több étel egymás utáni sütése között.
- Amikor csak lehetséges, használja a légkeveréses főzési funkciókat az energiatakarékosság érdekében (csak bizonyos modelleknél).

- Használjon maradék hőt, hogy melegen tartsa az ételt. Csökkentse a készülék hőmérsékletét legalább 3-10 perc értékre a főzés vége előtt.
- A főzés során kapcsolja ki a lámpát, ha csak nincs rá szükség.
- Konvekciós levegő (nedves) (csak kiválasztott modellek) - ez a funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Tesztek a következők szerint: IEC/EN 60350-1. A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. Amikor ez a funkció aktív, a lámpa automatikusan kikapcsol. Egyes modelleknél ez 30 mp időt vesz igénybe.
- Ha lehetséges, energiamegtakarítás céljából, kapcsolja ki a Wi-Fi-t.. Tekintse meg a Az első használat előtt.
- Biztonsági okokból, ha a főzőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol. Ha hosszabb ideig akarsz működni egy főzési funkciót, állítsd be a főzési időt. Az automatikus kikapcsolás nem érvényes Késleltetett indítás ideje funkcióval vagy amikor a lámpa be van kapcsolva.
  - 12.5 ó: 30-115 °C
  - 8.5 ó: 120-195 °C
  - 5.5 ó: 200-245 °C
  - 3 ó: 250-maximum °C

## 10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat . A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újra-

hasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket  a háztartási hulladék-kal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	37	7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	49
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	39	8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	51
3. OPIS VÝROBKU.....	41	9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	52
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	42	10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	43	.....	53
6. RADY A TIPY.....	48		

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

aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

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

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Installation

#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred montážou spotrebiča sa uistite, že je vyrovnaný a že sa 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 (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické inštalácie musia mať odpájacie zariadenie, ktoré odpája spotrebič zo siete na všetkých póloch, so šírkou otvoru kontaktov aspoň 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite 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:

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

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

### 2.3 Použitie

#### **VAROVANIE!**

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

- Nemeňte technické parametre spotrebiča.

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

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

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

## 2.4 Ošetrovanie a čistenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou spotrebič vypnite a odpojte zo zásuvky.
- Uistite sa, že spotrebič je studený, aby ste predišli rozbitiu skla. Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, kontaktujte autorizované servisné stredisko so žiadosťou o ich výmenu.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne, pretože sú ťažké.
- Po každom použití spotrebič, jeho vnútro a príslušenstvo očistite a osušte, aby ste predišli kondenzácii pary, korózii a poškodeniu povrchu.
- Produkt pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia, ktoré by mohli spôsobiť, že nebude vhodný na styk s potravinami, ako sú praskliny, vydutia, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, korózia alebo iné viditeľné zmeny v štruktúre alebo vzhľade. Dodržiavajte pokyny na čistenie a údržbu, aby ste predišli poškodeniu.
- Na čistenie spotrebiča a príslušenstva použite handričku z mikrovlákna, teplú vodu a neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne produkty, žinky, rozpúšťadlá, predmety s ostrými hranami ani kovové predmety.
- Pri používaní spreja na rúry dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

### **Čistenie pyrolýzou**

- Prečítajte si všetky pokyny na čistenie pyrolýzou
- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
  - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usađeniny 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.

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

### Parné varenie

- Uvoľnená para môže spôsobiť popálenie:
  - Počas parného varenia neotvárajte dvierka spotrebiča.
  - Po varení nad parou opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

## 2.5 Likvidácia

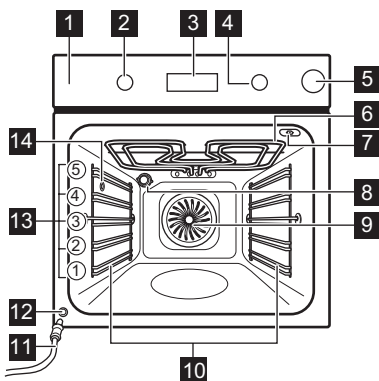
### ⚠ VAROVANIE!

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 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Nádržka na vodu
- 6 Ohrevný článok
- 7 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 8 Osvetlenie







- 9 Ventilátor
- 10 Držiak police, odnímateľný
- 11 Odtoková rúra
- 12 Ventil na vypustenie vody
- 13 Úroveň roštu v rúre
- 14 Výstup pary

### 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.
	Nádžka na vodu je prázdna. Doplníte vodu do nádžky.
	Nádžka na vodu je poloprázdna.
	Nádžka na vodu je plná.
	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,  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 bezplat-

nom softvéri z otvorených zdrojov. Electrolux uznáva príspevok komunit pôsobiacich v oblasti otvoreného softvéru a robotiky k vývojevému 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> (priečinok NIUS).

## 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### 5.1 Funkcie varenia


	<b>Teplovzdušné pečenie:</b> Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie
	<b>Tradičné pečenie:</b> Tradičné pečenie
	<b>Vlhkosť nízka</b> (funkcia pary): Mäso, hydina, pečené jedlá, dusené jedlá
	<b>Mrazené pokrmy:</b> Hranolčky, americké zemiaky, jarné rolky
	<b>Pizza</b> (funkcia pary až do 230°C): Pečenie pizze
	<b>Dolný ohrev:</b> Pečenie koláčov
	<b>Vlhký horúci vzduch:</b> Pečenie
	<b>Gril:</b> Zapekanie, grilovanie
	<b>Turbo gril:</b> 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.

### 5.3 Časovač

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

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

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

 **Nastaviť odložený štart:** Odloženie začiatku alebo konca varenia. Keď časovač skončí, zaznie signál a varenie sa zastaví.

3. Otočením ovládača nastavíte koniec.


4. Stlačte OK.




5. Po uplynutí času stlačte OK a v prípade potreby otočný ovládač otočte do polohy vypnutia.

### 5.4 Parné varenie

1. Stlačte nádržku na vodu, aby ste ju otvorili.
2. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň. Nepoužívajte iné tekutiny.

Uistite sa, že neprekročíte maximálnu kapacitu parného systému (približne 350 ml keď je

prázdny). Ak je nádrž plná, na displeji sa objaví symbol  a zaznie zvukový signál.

- Nádržku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
- Varenie na pare môžete nastaviť dvoma spôsobmi:
  - Otočný ovládač funkcií varenia otočte tak, aby ste vybrali  a otočením otočného ovládača nastavte teplotu.
  - Otočný ovládač funkcií varenia otočte na  a otočením otočného ovládača vyberte . Stlačte OK. Otočením otočného ovládača vyberte funkciu (S1 – S...) a ak je to potrebné, nastavte teplotu. OK stlačte dvakrát.
- Pred vložením jedla predhrejete spotrebič. Počas varenia doplňte nádrž na vodu, ak indikátor nádrže na vodu ukazuje, že je nádrž prázdna.
- Po skončení varenia spotrebič vypnete otočením ovládača funkcií varenia do vypnutej polohy. Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.
- Po každom varení na pare vždy vyprázdniť nádrž na vodu, aby ste predišli usadzovaniu vodného kameňa a poruchám, ako je pretekánie vody z parného vývodu. Pred vyprázdnením počkajte aspoň 60 min.

### Podponuka: Parné varenie

	Funkcia	Popis
S1	AirFry Plus	Kombinované vyprážanie parou a vzduchom s cieľom pripraviť chrumkavé, šťavnaté a zdravšie jedlá.
S2	Regenerácia	Táto funkcia jemne zohrieva zvyšky jedla pomocou pary (110 – 130 °C) – ohrievanie so zachovaním šťavnatosti, 130 – 200 °C – ohrievanie na chrumkavo).
S3	Pečenie chleba	Na pečenie chleba.

### 5.5 Vyprázdnenie nádržky na vodu

#### Ukazovateľ nádržky na vodu



Nádržka na vodu je plná.

#### Ukazovateľ nádržky na vodu

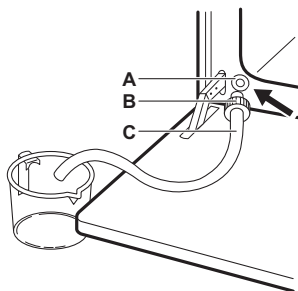


Nádržka na vodu je poloprázdna.



Nádržka na vodu je prázdna. Doplnite vodu do nádržky.


- Vypnite spotrebič a uistite sa, že je studený.
- Odtokovú rúrku **C** pripojte k ventilu na vypustenie **A** pomocou prípojky **B**.



- Koniec rúrky udržiavajte pod úrovňou **A** a opakovane stláčajte **B**, aby ste odčerpali zvyšnú vodu.
- Odpojte **C** a **B** vnútro rúry utrite do sucha jemnou špongiou.

### 5.6 Menu

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



- Otočením otočného ovládača funkcií varenia vyberte .

Na displeji sa zobrazia , , , .

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





### 5.7 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.









- Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu vyberte .
- Otočením otočného ovládača vyberte . Stlačte OK.
- Otočením otočného ovládača zvoľte pokrmm (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.
	Zásuvku na vodu 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.

<b>P1</b>	<b>Hovädzie pečené, neprepečené</b>	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé
<b>P2</b>	<b>Hovädzie pečené, stredne prepečené</b>	  2; <b>plech na pečenie</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>P3</b>	<b>Hovädzie pečené, prepečené</b>	Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>P4</b>	<b>Steak, stredne prepečený, 180 – 220 g/kus; 3 cm hrubé</b>	  3; <b>pekáč na drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>P5</b>	<b>Hovädzie pečené/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, hrubý bok), 1,5 – 2 kg</b>	  2; <b>pekáč na drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
<b>P6</b>	<b>Hovädzie pečené, neprepečené<sup>1)</sup></b>	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé
<b>P7</b>	<b>Hovädzie pečené, stredne prepečené<sup>1)</sup></b>	  2; <b>plech na pečenie</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>P8</b>	<b>Hovädzie pečené, prepečené<sup>1)</sup></b>	Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.



<b>P9</b>	<b>Hovädzie filety, neprepečené<sup>1)</sup></b>	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé
<b>P10</b>	<b>Hovädzie filety, stredne prepečené<sup>1)</sup></b>	  2; <b>plech na pečenie</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>P11</b>	<b>Hovädzie filety, prepečené<sup>1)</sup></b>	Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>P12</b>	<b>Teľacie pečené (napr. plece), 0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé</b>	  2; <b>pekáč na drôtenom rošte</b> Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.
<b>P13</b>	<b>Pečená bravčová krkovička alebo plece, 1,5 – 2 kg</b>	  1; <b>pekáč na drôtenom rošte</b> Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
<b>P14</b>	<b>Trhané bravčové mäso, 1,5 – 2 kg<sup>1)</sup></b>	  2; <b>plech na pečenie</b> Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
<b>P15</b>	<b>Čerstvá bravčová panenka, 1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé</b>	  2; <b>pekáč na drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>P16</b>	<b>Bravčové rebrá, 2 – 3 kg; použiť surové, 2 – 3 cm tenké</b>	 3; <b>hlboký pekáč</b> Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
<b>P17</b>	<b>Jahňacie stehno s kosťou, 1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé</b>	  2; <b>pekáč na plechu na pečenie</b> Podlejte. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
<b>P18</b>	<b>Celé kurča, 1 – 1,5 kg; čerstvé</b>	  2; <b>zapekacia misa na plechu na pečenie</b> Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
<b>P19</b>	<b>Polovička kurčaťa, 0,5 – 0,8 kg</b>	  3; <b>plech na pečenie</b>
<b>P20</b>	<b>Kuracie prsia, 180 – 200 g/kus</b>	  2; <b>zapekacia misa na drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.

P21	<b>Kuracie stehná, čerstvé</b>   3; <b>plech na pečenie</b> Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
P22	<b>Kačka, celá, 2 – 3 kg</b>   2; <b>pekáč na drôtenom rošte</b> Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
P23	<b>Hus, celá, 4 – 5 kg</b>   2; <b>hlboký pekáč</b> Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
P24	<b>Sekaná, 1 kg</b>   2; <b>drôtený rošt</b>
P25	<b>Celá ryba, grilovaná, 0,5 – 1 kg/ryba</b>   2; <b>plech na pečenie</b> Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.
P26	<b>Rybie filé</b>   3; <b>zapekacia misa na drôtenom rošte</b>
P27	<b>Tvarohový koláč cheesecake</b>  2;  28 cm forma na tortu na drôtenom rošte
P28	<b>Jablkový koláč</b>  3; <b>plech na pečenie</b>
P29	<b>Jablková torta</b>   2; forma na koláč na drôtenom rošte
P30	<b>Jablkový koláč</b>   1;  22 cm forma na koláč na drôtenom rošte
P31	<b>Brownies, 2 kg cesta</b>  3; <b>hlboký pekáč</b>
P32	<b>Muffiny</b>  3; forma na muffiny na drôtenom rošte
P33	<b>Bochníkový koláč</b>  2; forma na chlieb na drôtenom rošte
P34	<b>Pečené zemiaky, 1 kg</b>  2; <b>plech na pečenie</b> Použite celé zemiaky so šupkou.

P35	<b>Americké zemiaky, 1 kg</b>  3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Nakrájajte zemiaky na kúsky.
P36	<b>Grilovaná miešaná zelenina, 1 – 1,5 kg</b>  3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Zeleninu nakrájajte na kúsky.
P37	<b>Krokety, mrazené, 0,5 kg</b>  3; <b>plech na pečenie</b>
P38	<b>Hranolčky, mrazené, 0,75 kg</b>  3; <b>plech na pečenie</b>
P39	<b>Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín, 1 – 1,5 kg</b>   1; <b>zapekacia misa na drôtenom rošte</b>
P40	<b>Zapečené zemiaky (surové zemiaky), 1 – 1,5 kg</b>   1; <b>zapekacia misa na drôtenom rošte</b> Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
P41	<b>Čerstvá pizza, tenká</b>   2; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie
P42	<b>Čerstvá pizza, hrubá</b>    2; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie
P43	<b>Slaný koláč</b>   2; forma na pečenie na drôtenom rošte
P44	<b>Bageta/ciabatta/biely chlieb, 0,8 kg</b>   2; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
P45	<b>Celozrnný/ražný/tmavý chlieb, 1 kg</b>   2; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie/forma na chlieb na drôtenom rošte

1) Pečenie pri nízkej teplote.

## 5.8 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 – Pípnutie, 2 – Kliknutie, 3 – Vypnutie zvuku
04 Hlasitosť zvuku	1 - 4
05 Teplotná sonda Akcia	1 – Alarm a zariadenie, 2 – Alarm
06 Časovač	Zap./Vyp.
07 Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
08 Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
09 Pripomenka 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
15 Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie


### 5.9 Blokované

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

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

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

 OK – stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie funkcie.

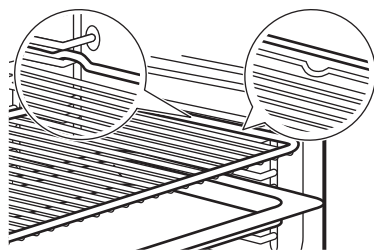
Zaznie zvukový signál.  – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne. Dvierka spotrebiča sú zablokované.

### 5.10 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 a nožičky smerujú nadol. Malý zárez v hornej časti zvyšuje bezpečnosť a poskytuje ochranu proti prevráteniu. Okraj okolo mriežky zabraňuje zošmyknutiu riadu z roštu.



Ak má plech skosenie, umiestete ho smerom k zadnej strane vnútra rúry.


Ak je na príslušenstve nápis, uistite sa, že je otočený smerom k vám.

Ak používate plech s otvormi, položte pod neho plech/panvicu na zachytávanie kvapkajúcich tekutín.

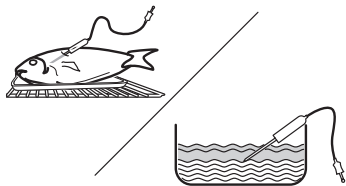
### 5.11 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

- $^{\circ}\text{C}$  – teplota rúry. Mala by byť aspoň  $25^{\circ}\text{C}$  vyššia ako teplota teplotnej sondy.
-  – teplota teplotnej sondy.

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



3. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Pozrite si časť Opis výrobku. Displeji zobrazí aktuálnu teplotu teplotnej sondy.
4. Otočením otočného ovládača nastavte teplotu teplotnej sondy. Stlačte OK.

5. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

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

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






## 6. RADY A TIPY

### 6.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závajú od receptov a kvality a množstva použitých prísad. Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.



Úroveň roštov počítajte od dna vnútra rúry.

**Symboly 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)

	°C			
Brownies – čok. sušienky	175	3	25 – 30	1)
Nákyp, 6 kusov	200	3	25 – 30	3)
Piškótový korpus	180	2	15 – 25	4)
Viktóriin koláč	170	2	40 – 50	5)
Poširovaná ryba, 0,3 kg	180	3	20 – 25	1)
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	25 – 35	1)
Rybíe filé, 0,3 kg	180	3	25 – 30	6)
Poširované mäso, 0,25 kg	200	3	35 – 45	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25 – 30	1)
Sušienky, 16 kusov	180	2	20 – 30	1)
Mandľové sušienky, 24 kusov	180	2	25 – 35	1)
Muffiny, 12 kusov	170	2	30 – 40	1)
Slané pečivo, 20 kusov	180	2	25 – 30	1)
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	150	2	25 – 35	1)

	°C			
Malé tortičky, 8 kusov	170	2	20 – 30	1)
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	180	3	35 – 45	1)
Vegetariánska omeleta	200	3	25 – 30	6)
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	180	4	25 – 30	1)

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

2) Použite drôtený rošt.

3) Použite keramické zapekacie formy na drôtenom rošte.







4) Použite formu na korpus na drôtenom rošte.








5) Použite formu na pečenie na drôtenom rošte.

6) Použite formu na pizzu na drôtenom rošte




### 6.3 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.




		°C		
Malé koláčiky, 20 ks/plech				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)

		°C		
	2 a 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)


Píškotový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm

	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 a 3	170	50 - 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.
- Použite kvapalnú odstraňovač vodného kameňa odporúčaný výrobcom na odstránenie zvyškov vápenca.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Aby ste kondenzáciu znížili, nechajte spotrebič pred varením 10 minút bežať. V spotrebiči neuchovávajte potraviny dlhšie ako 20 minút.
- Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

### 7.2 Vybratie zasúvacích lišt

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.

3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.
4. Zasúvacie lišty vráťte späť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky v opačnom poradí.



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

### 7.3 Čistenie pyrolýzou


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

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


1. Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.
2. Vyberte všetko príslušenstvo.

- Vnútro rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
- Ovládač funkcií ohrevu otočte na  a otvorte Ponuka.
- Otočte ovládač a 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



- Otočením ovládača vyberte program čistenia a stlačte OK.
- 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 .
- Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.
- Počkajte, kým spotrebič vychladne, a dvierka sa odblokujú. Vnútro spotrebiča vyčistíte mäkkou handričkou a vodou.

## 7.4 Pripomenka čistenia

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

## 7.5 Parné čistenie

Tento postup čistenia pomocou pary odstraňuje zvyšky tuku a jedla zo spotrebiča.

- Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.
- Vyberte všetko príslušenstvo.
- Vnútorný priestor rúry a vnútorné sklo dvierok očistíte suchou mäkkou handričkou.
- Otočný ovládač funkcií varenia otočte na  a otvorte Ponuka.
- Otočte otočný ovládač, vyberte  a stlačte OK.

- Otočením otočného ovládača vyberte položku C4.
- Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 350 ml).
- Stlačte OK. Po spustení čistenia je osvetlenie vypnuté.

**Doba trvania:** 30 min

Po skončení čistenia zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne.

- Počkajte, kým spotrebič nevychladne. Dutinu vysušite mäkkou handričkou.

## 7.6 Čistenie nádržky na vodu

Tento proces čistenia odstraňuje a zabraňuje tvorbe vodného kameňa v parnom systéme.

- Vyprázdňte nádržku na vodu. Pozrite si časť Každodenné používanie Vyprázdnenie nádržky na vodu.
- Do nádržky na vodu nalejte 250 ml výrobcom odporúčaného tekutého prípravku na odstraňovanie vodného kameňa.
- Počkajte 60 min. Vyprázdňte nádržku na vodu.
- Do nádržky na vodu nalejte 350 ml vody, aby ste vypláchli nádržku. Vyprázdňte nádržku na vodu.
- Odtokovú rúrku vyčistíte teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

Frekvencia odváňňovania závisí od tvrdosti vody a frekvencie varenia s parou.

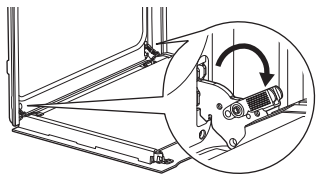
Kontaktujte svojho dodávateľa vody kvôli kontrole úrovne tvrdosti vody.

Tvrdosť vody (°fH)	Používanie pary	Očistíte nádržku na vodu každých (mesiac):
0 – 15 (mäkká až stredná)	Často (≥1-krát/týždeň)	12
	Zriedkavo (≤1-krát/mesiac)	24
≥16 (tvrdá až veľmi tvrdá)	Často (≥1-krát/týždeň)	6
	Zriedkavo (≤1-krát/mesiac)	12

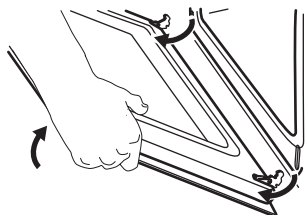
## 7.7 Odstránenie a montáž dvierok

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

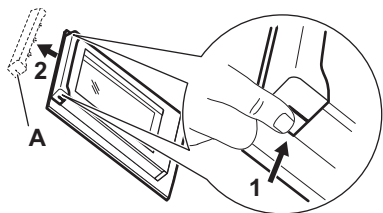
1. Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



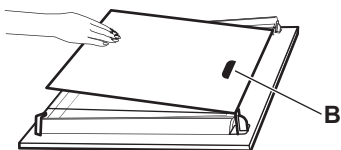
3. Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



4. Dverka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
5. Rám dveriek **A** podržte na oboch stranách na hornom okraji dveriek a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



6. Rám dveriek vyberte potiahnutím smerom dopredu.
7. Sklenené panely dveriek uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vyťahnite smerom nahor z úchytiak. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpiera.



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 dverka rúry.

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

## 7.8 Výmena osvetlenia

Spotrebič odpojte od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.

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

### Zadné osvetlenie

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

## 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte naše kontaktné centrum alebo svojho predajcu. Podrobnosti o servise sú na typovom štítku umiestnenej na prednom ráme. Je viditeľný, keď otvoríte dverka. Neodstraňujte typový štítek.

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

naše kontaktné centrum alebo svojho predajcu.

### Nemôžete aktivovať ani ovládať spotrebič.

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

### Spotrebič sa nezohrieva.


- Dverka nie sú správne zatvorené.
- Funkcia Blokovanie je aktivovaná.
- Aktivovalo sa automatické vypínanie.

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

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

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

**Z výstupu pary uniká voda.** – V nádržke na vodu je príliš veľa vody. Pozrite si časť Každodenné používanie Vyprázdnenie nádržky na vodu.

 **Svieti indikátor prázdnnej nádržky na vodu.** – V nádržke nie je voda. Naplňte nádržku na vodu. Ak indikátor stále svieti, pozri Ošetrovanie a čistenie, Čistenie nádržky na vodu.

**Varenie nad parou nefunguje.** – Vo vstupnom otvore pary sú usadeniny vápnika – očisťte

stite prívod pary (pozri Ošetrovanie a čistenie) alebo ak v nádržke nie je voda – naplňte nádržku na vodu.

**Vyprázdnenie nádržky na vodu trvá dlhšie ako tri minúty alebo voda uniká z otvoru na prívod pary.** – V nádržke na vodu sú usadeniny vápnika. Pozri Ošetrovanie a čistenie, Čistenie nádržky na vodu.

**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	COP840B 949284711 EOC6P67WX 949284701 OOP848NB 949284712 Y6POC67WH 949284710
Index energetickej účinnosti	61.2
Trieda energetickej účinnosti	A++
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	72 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra

Hmotnosť	COP840B	34.0 kg
	EOC6P67WX	31.7 kg
	OOP848NB	34.6 kg
	Y6POC67WH	33.4 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 otváraniu.
- Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.


- Používajte kovové alebo tmavé, neodrážajúce riady.
- Preskočte predhriatie, pokiaľ nie je potrebné.
- Minimalizujte prestávky medzi pečením viacerých pokrmov.
- Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie (iba vybrané modely).
- Využite zvyškový ohrev na udržanie jedla v teple. Teplotu spotrebiča znížte na minimum 3 – 10 min pred koncom varenia.
- Vypnite lampu počas varenia, pokiaľ nie je potrebná. .
- Vlhký horúci vzduch (iba vybrané modely) – táto funkcia sa použila na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu

funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne. Pri niektorých modeloch to trvá 30 sek.

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

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





