EOC5654TAX
EOC5654TOX

CS	Trouba	Návod k použití	2
SK	Rúra	Návod na používanie	38

Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....8
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... 9
7. FUNKCE HODIN..... 11
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ..... 13
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....15
10. TIPY A RADY..... 16
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... 28
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....32
13. INSTALACE.....35
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... 36

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.
Vítá Vás Electrolux.
Navštivte naše stránky ohledně:

Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com/webselfservice

Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registerelectrolux.com

Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.
Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.
Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

⚠ Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

ⓘ Všeobecné informace a rady

Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese 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 postižených 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 vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!
Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou

konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladícím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.

2.3 Použití spotřebiče

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:

  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.5 Pyrolytické čištění

VAROVÁNÍ!
V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů). Nespouštějte pyrolýzu, pokud je stisknuto tlačítko S párou.

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
  - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
  - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si pročtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
  - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
  - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.

- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čisticího procesu u všech pyrolytických trub.
  – Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.6 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

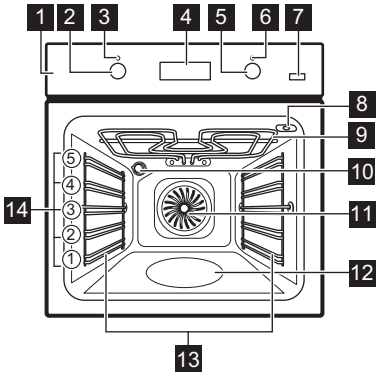
2.8 Likvidace

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



1 Ovládací panel
2 Ovladač pečicích funkcí
3 Kontrolka / symbol napájení
4 Displej
5 Ovladač teploty
6 Ukazatel / symbol teploty
7 Tlačítko S párou
8 Zásuvka pečicí sondy
9 Topný článek
10 Osvětlení
11 Ventilátor
12 Vlis vnitřku trouby
13 Drážky na rošty, vyjímatelné

14 Polohy roštů

3.2 Příslušenství

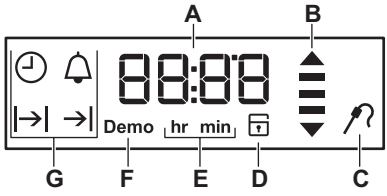
- **Tvarovaný rošt**
  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**
  Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**
  Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Pečicí sonda**
  Používá se k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**
  Pro rošty a plechy na pečení.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Tlačítka

Senzorové tlačítko / tlačítko	Funkce	Popis
-☼-3s	MINUTKA	Slouží k nastavení funkce MINUTKY. Podržením tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby.
🕐	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
°C	TEPLOTA	Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Použijte pouze v případě, že je spuštěná pečicí funkce.
	PLUS STEAM	K zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS.

4.2 Displej



- **A.** Časovač / teplota
- **B.** Ukazatel zahřívání a zbytkového tepla
- **C.** Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)
- **D.** Zámek dvířek (pouze u vybraných modelů)
- **E.** Hodiny / minuty
- **F.** Režim Demo (pouze u vybraných modelů)
- **G.** Funkce hodin

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím troubu i příslušenství vyčistěte.
Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 Předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

Ohledně funkce: Pravý horký vzduch PLUS viz „Zapnutí funkce: Pravý horký vzduch PLUS".

1. Zvolte funkci a maximální teplotu.
2. Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci , stiskněte tlačítko S párou a nastavte maximální teplotu.
4. Nechte troubu pracovat 15 minut.
5. Troubu vypněte a nechte ji vychladnout.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Z trouby může vycházet zápach a kouř. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič spustit, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

6.2 Pečicí funkce

Funkce trouby	Použití
0 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
Rychlé Zahřátí	Ke zkrácení doby rozehřátí.
Pravý horký vzduch PLUS	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin.Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev. K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu.
Příprava Pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev.
Horní/spodní ohřev (Horní/ Spodní Ohřev)	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.

Funkce trouby	Použití
Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
Vlhký horkovzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Další informace viz kapitola „Tipy a rady“, Horký vzduch s párou. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Vzhledem k využití zbytkového tepla může být tepelný výkon nižší. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy dle normy EN 60350-1.
Velkoplošný Gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
Turbo Gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.

Funkce trouby	Použití
Pyrolýza	Spustí automatické pyrolytické čištění trouby. Tato funkce spálí zbytky nečistot v troubě.

6.3 Zapnutí a vypnutí trouby

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladači funkcí trouby a teploty do polohy vypnuto.

Kontrolka se rozsvítí, když je trouba v provozu.

6.4 Nastavení funkce:Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce umožňuje zlepšení vlhkosti během přípravy jídla.

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

- Když je funkce spuštěná, neotvírejte dvířka trouby.
- Po ukončení funkce otvírejte dvířka trouby opatrně.

Viz část „Tipy a rady“.

1. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.
   Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.
   Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

POZOR!
Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

2. Vložte jídlo do trouby a zavřete dvířka trouby.
3. Nastavte funkci: .

4. Stiskněte tlačítko S párou . Tlačítko S párou funguje pouze s touto funkcí.

Kontrolka se rozsvítí.

5. Otočte ovladačem a zvolte požadovanou teplotu.
6. Jestliže chcete troubu vypnout, stiskněte tlačítko S párou , otočte ovladači do polohy vypnuto.

Kontrolka tlačítka S párou zhasne.

7. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.

VAROVÁNÍ!
Před odstraněním vody z vlisu vnitřku trouby se ujistěte, že je trouba vychladlá.

6.5 Rychlé Zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehřátí trouby.

Pokud je spuštěná funkce rychlého zahřátí, nevkládejte do spotřebiče žádné potraviny.

1. Otočením ovladače funkcí trouby nastavte funkci rychlého zahřátí.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.

3. Nastavte funkci trouby.

6.6 Ukazatel ohřevu

Když je zapnuta funkce trouby, stavové čárky na displeji se postupně zobrazují podle toho, jak teplota v troubě stoupá, a přestávají se zobrazovat, když teplota klesá.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
DENNÍ ČAS	Slouží ke zobrazení nebo změně denního času. Čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba vypnutá.
|→| TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu trouby. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečicí funkce.
→| UKONČENÍ	Slouží k nastavení, kdy se trouba vypne. Použijte pouze v případě, že je nastavená pečicí funkce.
|→|→| ODLOŽENÝ START	Spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.
MINUTKA	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnuté trouby.

7.2 Nastavení a změna času

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí **hr** a „**12:00**“. "**12**“ bliká.

1. Čas v hodinách nastavíte otočením ovladačem teploty doprava nebo doleva.
2. Stisknutím potvrdíte nastavení a přejdete k nastavení minut.

Na displeji se zobrazí **min** a nastavená hodina. "**00**“ bliká.

3. Stisknutím nastavení potvrďte nebo se nastavený denní čas uloží po pěti sekundách automaticky.

Na displeji se zobrazí nový čas.
Ke změně denního času opakovaně stiskněte ⏲, dokud na displeji nezačne blikat ukazatel denního času 🕘.

7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte ⏲, dokud nezačne blikat |→|.
3. Nastavte minuty otočením ovladače teploty doprava nebo doleva a volbu potvrďte stisknutím tlačítka ⏲. Nastavte hodiny otočením ovladače teploty doprava nebo doleva a volbu potvrďte stisknutím tlačítka ⏲.

Po uplynutí nastaveného doby Trvání zní dvě minuty signál. Na displeji bliká |→| a nastavení času. Trouba se vypne automaticky.

4. Signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
5. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte ⏲, dokud nezačne blikat →|.
3. Nastavte hodiny otočením ovladače teploty doprava nebo doleva a volbu potvrďte stisknutím tlačítka ⏲. Nastavte minuty otočením ovladače teploty doprava nebo doleva a volbu potvrďte stisknutím tlačítka ⏲.

Po nastavené době Ukončení zní dvě minuty signál. Na displeji bliká →| a nastavení času. Trouba se vypne automaticky.

4. Signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
5. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

7.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte ⏲, dokud nezačne blikat |→|.
3. Nastavte minuty funkce TRVÁNÍ otočením ovladače teploty doprava nebo doleva a volbu potvrďte stisknutím tlačítka ⏲. Nastavte hodiny funkce TRVÁNÍ otočením ovladače teploty doprava nebo doleva a volbu potvrďte stisknutím tlačítka ⏲.

Na displeji bliká →|.

4. Nastavte hodiny funkce UKONČENÍ otočením ovladače teploty doprava nebo doleva a volbu potvrďte stisknutím tlačítka ⏲. Nastavte minuty funkce UKONČENÍ otočením ovladače teploty doprava nebo doleva a volbu potvrďte stisknutím tlačítka ⏲.

Trouba se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po nastavené době UKONČENÍ zní dvě minuty signál. Na displeji bliká →| a nastavení času. Trouba se vypne.

5. Signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

7.6 Nastavení funkce MINUTKA

Funkci minutky lze nastavit se zapnutou i vypnutou troubou.

1. Stiskněte 🔔 -3s .

Na displeji bliká 🔔 a „**00**“.

2. Sekundy a poté minuty nastavíte otočením ovladačem teploty doprava nebo doleva.
   Je-li nastavený čas delší než 60 minut, na displeji začne blikat **hr**.
3. Nastavte hodiny.
4. Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky.

Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní signál.

5. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty signál. "Na displeji bliká „**00:00**“ a 🔔. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Použití pečicí sondy

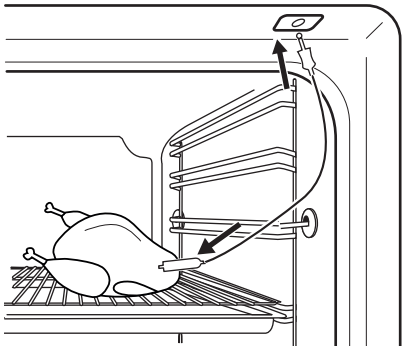
Pečicí sonda měří teplotu středu masa. Jakmile teplota masa dosáhne nastavené teploty, trouba se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:

- Teplotu trouby. Viz tabulka pečení masa.
- Teplotu sondy ve středu masa. Viz tabulka pro pečicí sondu.

POZOR!
Používejte pouze pečicí sondu dodávanou spolu s troubou nebo originální náhradní díly.

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Umístěte hrot pečicí sondy (se symbolem na rukojeti) do středu masa.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na horní straně vnitřku trouby.



Ujistěte se, že pečicí sonda zůstane během přípravy jídla zasunutá v mase a v zásuvce.
Když pečicí sondu používáte poprvé, výchozí teplota středu masa je 60 °C. Zatímco bliká , můžete použít ovladač teploty ke změně výchozí teploty středu masa.
Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy a výchozí teplota středu masa.

4. Pomocí uložte novou teplotu středu masa nebo počkejte 10 sekund na automatické uložení nastavení.

Nová výchozí teplota středu masa se zobrazí během příštího použití pečicí sondy.
Když maso dosáhne nastavené teploty středu, začne blikat symbol a teplota pečicí sondy. Na dvě minuty zazní signál.

5. Signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
6. Odpojte zástrčku pečicí sondu ze zásuvky. Vyjměte maso z trouby.
7. Vypněte troubu.

VAROVÁNÍ!
Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní. Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

Při každém zasunutí pečicí sondy do zásuvky je zapotřebí znovu nastavit čas pečicí sondy. Nelze zvolit trvání ani ukončení.

Když trouba poprvé vypočítává předběžný čas trvání, na displeji bliká symbol —. Když je výpočet dokončen, na displeji se zobrazí délka přípravy jídla. Výpočty probíhají na pozadí během přípravy jídla a v případě potřeby dojde k aktualizaci hodnoty času trvání na displeji.

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

1. Stiskněte °C:

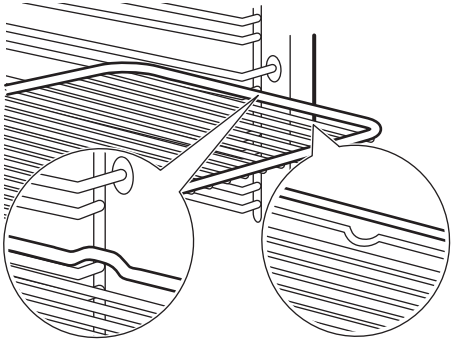
- jednou - na displeji se zobrazí nastavená teplota středu masa; v případě potřeby ji lze do pěti sekund změnit.
- dvakrát - na displeji se zobrazí aktuální teplota trouby.
- třikrát - na displeji se zobrazí nastavená teplota trouby; v případě potřeby ji lze do pěti sekund změnit. Tyto údaje jsou dostupné pouze ve fázi ohřevu.

2. Pomocí ovladače teploty změňte požadovanou teplotu.

8.2 Vložení příslušenství

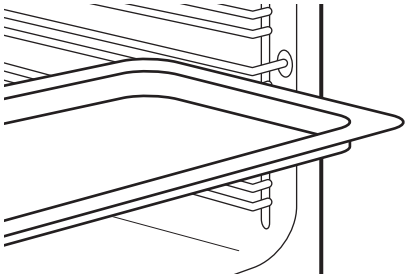
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



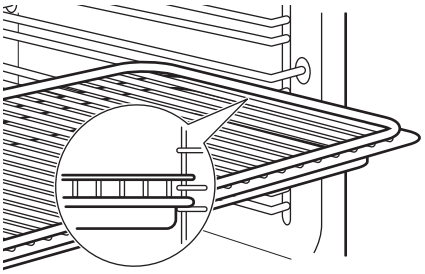
Plech na pečení/ Hluboký pekáč / plech:

Plech na pečení /hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a plechu na pečení /hlubokého pekáče / plechu:

Plech na pečení /hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



Malé zářezy nahoře zajišťují vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

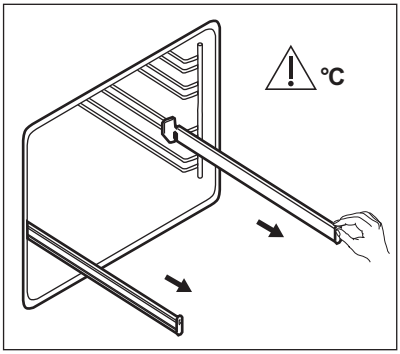
8.3 Teleskopické výsuvy

Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

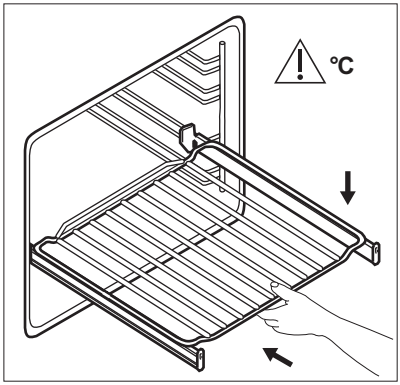
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

POZOR!
Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

1. Pravý i levý teleskopický výsuv zcela vytáhněte.



2. Na teleskopické výsuvy položte tvarovaný rošt a opatrně je zasuňte do trouby.



Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, troubu nelze náhodně zapnout.

1. Ovladač funkcí trouby musí být v poloze vypnuto.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně ⏲ a °C.

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE a 🔒.

Symboly na displeji se zobrazí také tehdy, když probíhá funkce pyrolýzy.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

9.2 Použití funkce Blokování tlačítek

Funkci blokování tlačítek můžete zapnout pouze tehdy, když je trouba v provozu.

Když je funkce blokování tlačítek zapnutá, nastavení teploty a času nelze u probíhající funkce trouby nedopatřením změnit.

1. Zvolte funkci trouby a proveďte požadované nastavení.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně ⏲ a °C.

Zazní zvukový signál. Na displeji se na pět sekund zobrazí Loc.

Když otočíte ovladačem teploty nebo stisknete jakékoliv tlačítko při zapnuté funkci blokování tlačítek, na displeji se zobrazí Loc.

Když otočíte ovladačem funkcí trouby, trouba se vypne.

Když troubu vypnete, zatímco je zapnutá funkce blokování tlačítek, tato funkce se automaticky přepne na funkci dětská bezpečnostní pojistka. Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.

Pokud probíhá funkce pyrolýzy, dvířka se zablokují a na displeji se zobrazí 🔒.

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.

9.3 Ukazatel zbytkového tepla

Když troubu vypnete, na displeji se zobrazuje ukazatel zbytkového tepla ≋, pokud je teplota v troubě vyšší než 40 °C.Otočením ovladačem teploty doleva či doprava můžete zkontrolovat teplotu trouby.

9.4 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se trouba po určité době, kdy je spuštěna nějaká funkce a vy nezměníte teplotu v troubě, automaticky vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Po automatickém vypnutí troubu opět zprovozníte pomocí kteréhokoli tlačítka.

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečicí sonda, Osvětlení, Trvání, Ukončení.

9.5 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

9.6 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

10. TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

10.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. V tabulkách níže jsou uvedena standardní nastavení teploty, doby přípravy a polohy roštu.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Tato trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Zkracuje dobu přípravy a také snižuje spotřebu energie.

Pečení moučníků
Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb
Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.

Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

10.2 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

- čísla poloh roštů.
- informace o funkcích trouby, doporučené poloze roštů a teplotách pro jídla.

10.3 Pravý horký vzduch PLUS

Koláče / sladké pečivo / chléb
Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Sklenice postavte na plech.

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 150 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky, čajové koláčky, croissanty	150 - 180	10 - 20
Italský chléb Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Bagety/kaiserky	200	20 - 25
Chléb	180	35 - 40
Švestkový koláč, jablečný koláč, skořicové rolky pečené v koláčové formě	160 - 180	30 - 60

Mražená hotová jídla
Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut.

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 200 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Ohřev jídla
Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 100 ml vody.

Nastavte teplotu 110 °C.

Jídlo	Čas (min)
Bagety/kaiserky	10 - 20
Chléb	15 - 25
Italský chléb Focaccia	15 - 25
Maso	15 - 25
Těstoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rýže	15 - 25
Zelenina	15 - 25

Pečení masa
Použijte skleněnou zapékací mísu.

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte 200 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Hovězí pečeně	200	50 - 60
Kuře	210	60 - 80
Vepřová pečeně	180	65 - 80

10.4 Tabulka pro pečení

Koláče

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslím	170	1	165	2	80 - 100	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)[1)]	170	2	160	2 (vlevo a vpravo)	80 - 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	170	2	165	2 (vlevo a vpravo)	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	170	2	150	2	40 - 50	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort[1)]	160	2	150	2	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč[1)]	175	1	160	2	50 - 60	Ve formě na chleba
Malé koláčky - na jedné úrovni[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Na plechu na pečení

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Malé koláčky - na dvou úrovních[1)]	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na třech úrovních[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na třech úrovních	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních[1)]	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečení
Žemle[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečení
Banánky - na jedné úrovni	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečení
Ploché koláče s náplní	180	2	170	2	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort[1)]	170	1	160	2 (vlevo a vpravo)	30 - 50	V koláčové formě o průměru 20 cm

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Chléb a pizza

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Bílý chléb[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus
Žitný chléb	190	1	180	1	30 - 45	Ve formě na chleba
Bagety/ kaiserky[1)]	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 - 8 rohlíků na plechu na pečení
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu
Čajové koláčky[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Koláče s náplní

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Těstovinový nákyp	200	2	180	2	40 - 50	Ve formě

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Zeleninový nákyp	200	2	175	2	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč[1)]	180	1	180	1	50 - 60	Ve formě
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě
Zapečené cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Maso

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Hovězí	200	2	190	2	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	180	2	180	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	190	2	175	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	210	2	200	2	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně propečený	210	2	200	2	60 - 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	210	2	200	2	70 - 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plecko	180	2	170	2	120 - 150	S kůží

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Vepřové nožičky	180	2	160	2	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	190	2	175	2	110 - 130	Kýta
Kuře	220	2	200	2	70 - 85	Celé
Krůta	180	2	160	2	210 - 240	Celá
Kachna	175	2	220	2	120 - 150	Celá
Husa	175	2	160	1	150 - 200	Celá
Králík	190	2	175	2	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	190	2	175	2	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Celý

Ryby

Jídlo	Horní/Spodní Ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Pstruh / pražma	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetů

10.5 Gril

Nastavte maximální teplotu.

Předehřejte troubu po dobu 3 minut.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Jídlo	Množství		Čas (min)	
	Ks	Množství (kg)	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovězí biftek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy	8	-	12 - 15	10 - 12
Vepřové kotlety	4	0.6	12 - 16	12 - 14

Jídlo	Množství		Čas (min)	
	Ks	Množství (kg)	1. strana	2. strana
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby	4	-	10 - 15	10 - 12
Kuřecí prsa	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery	6	0.6	20 - 30	-
Rybí filé	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasty	4 - 6	-	5 - 7	-
Topinky	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.6 Turbo Gril

Použijte první nebo druhou polohu roštu.

Hovězí
Předehřejte troubu.

Pro výpočet doby pečení vynásobte čas uvedený v tabulce níže počtem centimetrů tloušťky masa.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Rostbíf nebo hovězí filet, nepropečený	190 - 200	5 - 6
Rostbíf nebo hovězí filet, středně propečený	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	170 - 180	8 - 10

Vepřové

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Ramínko, krkovička, kýta v celku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety, žebírka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Sekaná, 0,75 kg - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené), 0,75 kg - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Telecí

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Telecí pečeně, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Drůbež

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Kousky drůbeže, 0,2 - 0,25 kg každý	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete, 0,4 - 0,5 kg každá	190 - 210	35 - 50
Kuře, pulard, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kachna, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Husa, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Krůta, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Krůta, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Ryby (dušené)

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Celá ryba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.7 Vlhký horkovzduch

Nejlepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit dobou pečení uvedenou v tabulce níže.

Během vaření otvírejte dvířka spotřebiče, pouze je-li to nezbytně nutné.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	190 - 200	45 - 55	2
Zapečené brambory	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Zapečené Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Chlebový pudink	150 - 160	75 - 90	2
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60	2
Jablečný dort	150 - 160	75 - 85	2
Bílý chléb	180 - 190	50 - 60	2

10.8 Rozmrazování

Jídlo	Množství (kg)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1,0	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso	1,0	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	0,5	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	1,50	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	3,0	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	2,5	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Zdobený dort	1,4	60	60	-

10.9 Sušení - Pravý horký vzduch

- Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.
- Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Fazole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papriky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zelenina do polévky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Houby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Byliny	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.10 Tabulka pečicí sondy

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90
Anglický rostbíf, nepropečený	45 - 50
Anglický rostbíf, středně propečený	60 - 65
Anglický rostbíf, dobře propečený	70 - 75
Vepřové plecko	80 - 82
Vepřové nožičky	75 - 80
Jehněčí	70 - 75
Kuře	98
Zajíc	70 - 75
Pstruh / pražma	65 - 70
Tuňák / losos	65 - 70

10.11 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

Jídlo	Funkce	Příslušenství	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Malý koláč	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 30	Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.
Malý koláč	Pravý Horký Vzduch / Horkovzdušné pečení	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.
Malý koláč	Pravý Horký Vzduch / Horkovzdušné pečení	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	Vložte 20 malých koláčků na jeden plech.

Jídlo	Funkce	Příslušenství	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Jablečný koláč	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	Použijte 2 formy (průměr 20 cm), položené napříč.
Jablečný koláč	Pravý Horký Vzduch / Horkovzdušné pečení	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	Použijte 2 formy (průměr 20 cm), položené napříč.
Piškotová buchta bez tuku	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Použijte koláčovou formu (průměr 26 cm). Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Piškotová buchta bez tuku	Pravý Horký Vzduch / Horkovzdušné pečení	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Použijte koláčovou formu (průměr 26 cm). Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Piškotová buchta bez tuku	Pravý Horký Vzduch / Horkovzdušné pečení	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Použijte koláčovou formu (průměr 26 cm). Položenou napříč. Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Máslové sušenky	Pravý Horký Vzduch / Horkovzdušné pečení	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý Horký Vzduch / Horkovzdušné pečení	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky 4 - 6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2 - 3 minuty z jedné strany; 2 - 3 minuty z druhé strany	Předehřejte troubu po dobu 3 minut.

Jídlo	Funkce	Příslušenství	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Hovězí hamburger 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt a odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Předehřejte troubu po dobu 3 minut.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.

K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.

Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před pečením vždy na 10 minut předehřejte.Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

11.2 Trouby z nerezové oceli nebo hliníku

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

11.3 Čištění vlisu vnitřku trouby

Tímto čisticím postupem se odstraní zbytkový vodní kámen z vlisu vnitřku trouby po přípravě jídel pomocí páry.

Ohledně funkce: Pravý horký vzduch PLUS doporučujeme provádět čisticí postup alespoň každých 5 - 10 programů přípravy jídel.

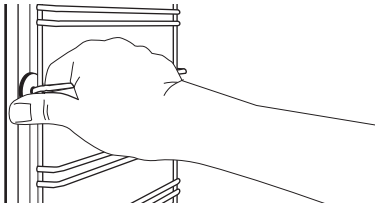
1. Do vlisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa.
   Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.
2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

11.4 Vyjmutí drážek na rošty

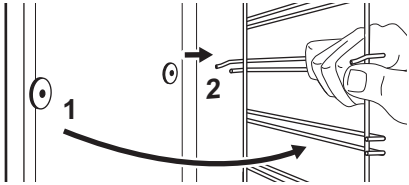
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

POZOR!
Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní.

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



2. Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.



Vyjmuté příslušenství instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Zarážky na teleskopických výsuvech musí směřovat dopředu.

11.5 Pyrolýza

POZOR!
Nespouštějte pyrolýzu, pokud je stisknuto tlačítko S párou.

POZOR!
Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.

Nespouštějte pyrolýzu, pokud jste plně nezavřeli dvířka trouby. U některých modelů se v případě této chyby na displeji zobrazí „C3“.

VAROVÁNÍ!
Trouba se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.

POZOR!
Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně se spuštěnou funkcí pyrolýzy. Spotřebič by se mohl poškodit.

1. Vnitřek trouby vytřete měkkým hadříkem.
2. Vnitřní stranu dvířek omyjte horkou vodou, abyste zabránili připálení zbytků jídel horkým vzduchem.
3. Nastavte funkci pyrolýzy. Viz část „Denní používání“, „Funkce trouby“.
4. Když bliká |→|, otočením ovladače teploty nastavte délku pyrolýzy:

Funkce	Popis
P1	Lehké čištění. Délka: 1 h 30 min.
P2	Normální čištění. Délka: 2 h 30 min.

Po dvou sekundách se spustí pyrolýza. Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci UKONČENÍ. Během probíhající funkce pyrolýzy osvětlení nesvítí.

5. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokují. Na displeji se zobrazí a stavové čárky ukazatele tepla, dokud se dvířka neodblokují.
   Funkci pyrolýzy před jejím dokončením zastavíte otočením ovladače funkcí trouby do polohy vypnuto.

6. Po dokončení funkce pyrolýzy se na displeji zobrazí denní čas. Dvířka trouby zůstanou zamčená.
7. Jakmile se trouba ochladí, dvířka se automaticky odemknou.

11.6 Připomínka čištění

Jako připomínka potřebné pyrolýzy bliká na displeji po každém zapnutí a vypnutí trouby na 10 sekund PYR.

Připomínka čištění přestane blikat:
- po ukončení pyrolýzy.
- pokud současně stisknete 3s a °C, zatímco na displeji bliká PYR.

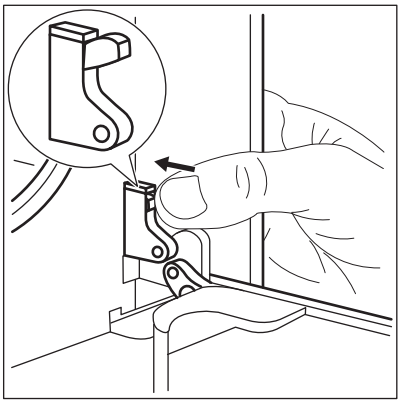
11.7 Odstranění a instalace dvířek

Dvířka trouby jsou osazena třemi skleněnými panely.Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.

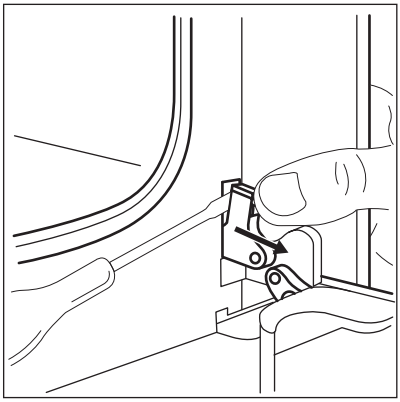
Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

POZOR!
Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

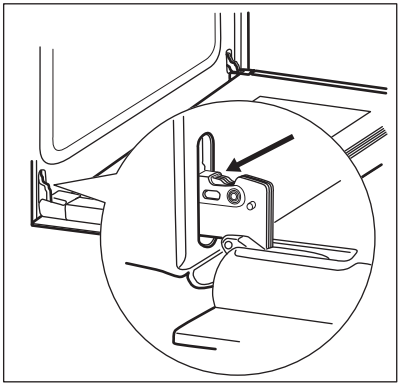
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Zatlačte na zajišťovací prvek, dokud nezapadne zpátky.



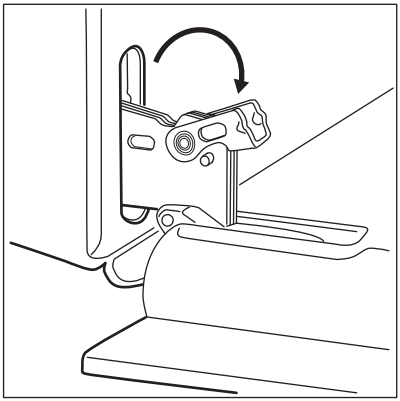
3. Jednou rukou držte zatlačený prvek. Pomocí šroubováku druhou rukou nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



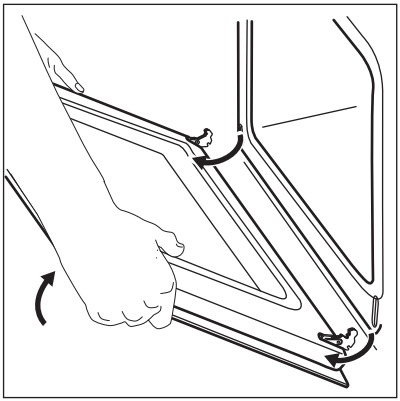
4. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



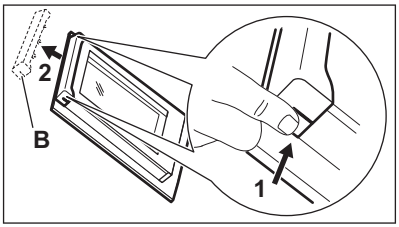
5. Zvedněte a otočte páčku na levém závěsu.



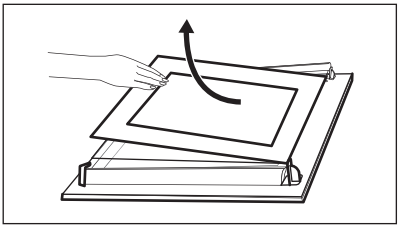
6. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



7. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.
8. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



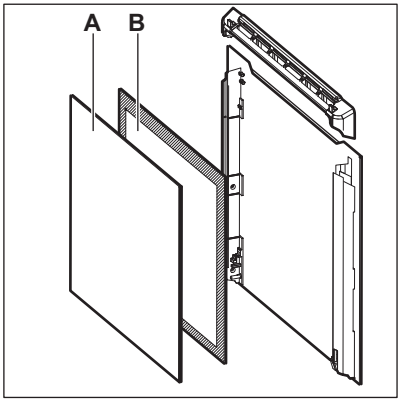
9. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.
10. Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte od vrchního panelu. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



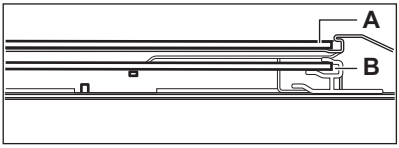
11. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte.

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasaďte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A a B) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž.



Ujistěte se, že jste prostřední skleněný panel usadili do správné polohy.



11.8 Výměna žárovky

VAROVÁNÍ!
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Žárovka může být horká.

1. Vypněte troubu.

Vyčkejte, dokud trouba nevychladne.

2. Odpojte troubu od elektrické sítě.
3. Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

POZOR!
Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo k připálení mastnoty.

Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasaďte skleněný kryt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nejhlouběji do zásuvky.

Problém	Možná příčina	Řešení
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Na displeji se zobrazí „C2“.	Chcete spustit funkci pyrolytického čištění nebo rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.	Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky.
Na displeji se zobrazí „C3“.	Čisticí funkce nefunguje. Nezavřeli jste plně dvířka nebo je zámek dvířek vadný.	Zcela dvířka zavřete.
Na displeji se zobrazuje „F102“.	• Nezavřeli jste plně dvířka. • Zámek dvířek je vadný.	• Zcela dvířka zavřete. • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se „F102“ na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	• Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Pečení pomocí funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku..	Nezapnuli jste funkci Pravý horký vzduch PLUS..	Viz „Zapnutí funkce: Pravý horký vzduch PLUS“.
Pečení pomocí funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku..	Funkci Pravý horký vzduch PLUS jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Viz „Zapnutí funkce: Pravý horký vzduch PLUS“.
Pečení pomocí funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Vlis vnitřku trouby jste nenaplnili vodou.	Viz „Zapnutí funkce: Pravý horký vzduch PLUS“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Chcete zapnout funkci Pravý horký vzduch, ale svítí kontrolka tlačítka S párou.	Probíhá funkce Pravý horký vzduch PLUS.	Funkci Pravý horký vzduch PLUS vypnete stisknutím tlačítka S párou.
Chcete zapnout čisticí funkci, ale na displeji se zobrazuje "C4".	Je stisknuto tlačítko S párou.	Stiskněte tlačítko S párou znovu.
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz kapitola „Tipy a rady“.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vlisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem.
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí **"Demo"**.	Je zapnutý režim demo.	1. Vypněte troubu. 2. Současně stiskněte a podržte 3 s a °C. 3. První číslice a ukazatel **Demo** začnou blikat na displeji. 4. Zadejte kód 2468 otočením ovladače teploty doprava nebo doleva a potvrďte stisknutím . 5. Začne blikat následující číslice. 6. Režim **Demo** se vypne, když potvrdíte poslední číslici a kód je správný.

12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

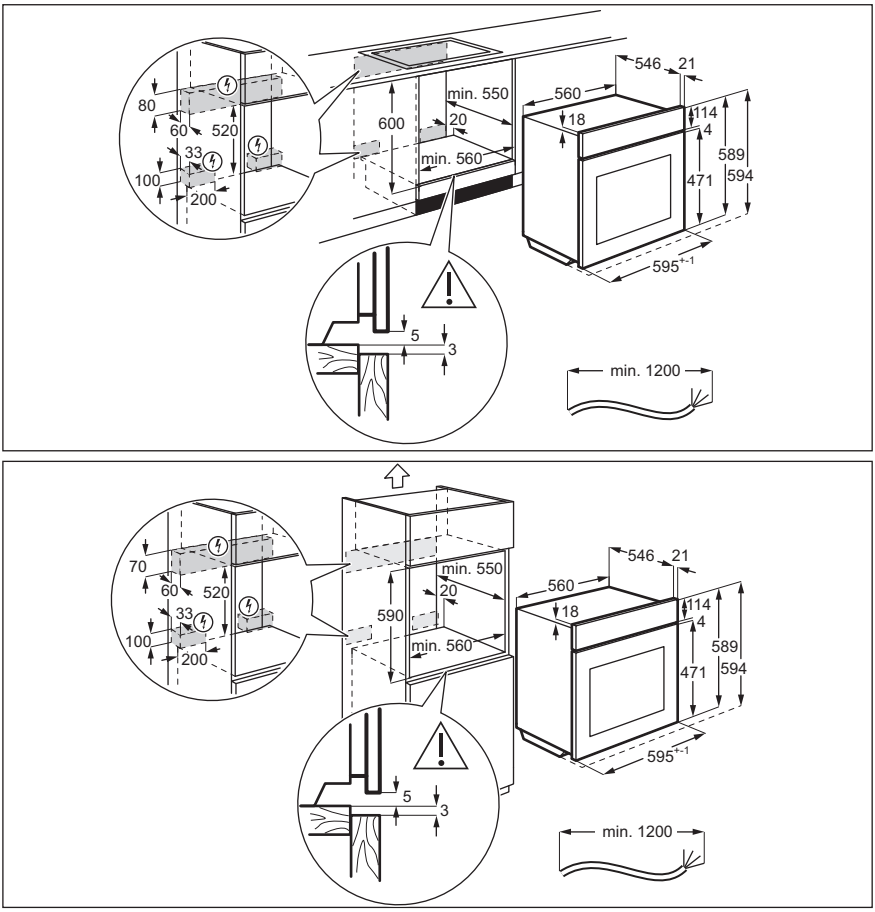
Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:	
Model (MOD.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (SN)	.....

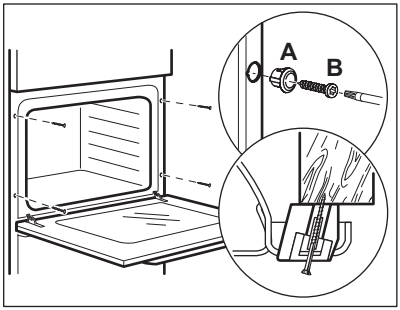
13. INSTALACE

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Vestavba



13.2 Připevnění spotřebiče ke skříňce



13.3 Elektrická instalace

Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

13.4 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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. Můžete rovněž nahlédnout do tabulky:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm²)
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Produktový list a informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	EOC5654TAX EOC5654TOX	
Index energetické účinnosti	81.2	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cyklus	
Počet pečicích prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOC5654TAX	31.9 kg
	EOC5654TOX	32.1 kg

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

14.2 Úspora energie

Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Všeobecné rady
Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádobí.

Je-li to možné, nepředehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení
Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.

Zbytkové teplo
Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, u některých funkcí trouby se topné články automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.

Uchování teploty jídla
Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo zbytková teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením
Vypněte při pečení osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch
Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♺. Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE....39
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY....40
3. POPIS VÝROBKU....43
4. OVLÁDACÍ PANEL....44
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM....45
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE....45
7. ČASOVÉ FUNKCIE....48
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA....49
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE....51
10. TIPY A RADY....52
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE....64
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV....68
13. INŠTALÁCIA....71
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ....73

MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Je dômyselný a štýlový a pri jeho navrhovaní sme mysleli predovšetkým na vás. Pri každom použití si tak môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.
Vitajte vo svete Electrolux.
Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:

Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:
www.electrolux.com/webselfservice

Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:
www.registerelectrolux.com

Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:
www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.
Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.
Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

⚠ Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

ⓘ Všeobecné informácie a tipy

Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za telesnú ujmu ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite 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 medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov smú mať prístup k spotrebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.

- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- 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.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Vyliate zvyšky treba odstrániť pred pyrolytickým čistením. Z rúry vyberte všetky súčasti.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt zvoľte opačný postup.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia

VAROVANIE!
Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že zariadenia a nábytok, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvýš rovnakej výšky.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!
Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.

2.3 Používanie

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

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nevkladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety neklaďte priamo na dno spotrebiča,
  - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajte alobal,

  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.5 Pyrolytické čistenie

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime. Nezapínajte funkciu Pyrolýza, keď je stlačené tlačidlo Plus Para.

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
  - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
  - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však nepriľnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
  - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
  - počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas

čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
  – V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.
- Nelepivé povrchy hrncov, panvíc, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane dojčiat ani ľudí so zdravotnými problémami.

2.6 Vnútorné osvetlenie

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.
- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.

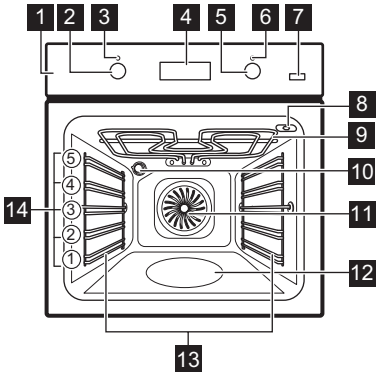
2.8 Likvidácia

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový prehľad



1 Ovládací panel
2 Ovládač funkcií ohrevu
3 Ukazovateľ / symbol prevádzky
4 Displej
5 Ovládač teploty
6 Ukazovateľ / symbol teploty
7 Tlačidlo Plus Para
8 Zásuvka teplotnej sondy
9 Ohrevný článok
10 Osvetlenie
11 Ventilátor
12 Priehlbina dutiny
13 Zasúvacia lišta, vyberateľná

14 Úrovne v rúre

3.2 Príslušenstvo

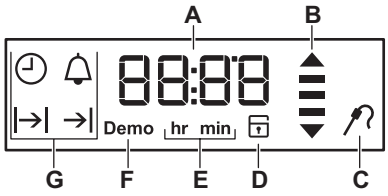
- **Drôtený rošt**
  Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**
  Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**
  Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.
- **Teplotná sonda**
  Na meranie, do akej miery je pokrm upečený.
- **Teleskopické lišty**
  Pre rošty a plechy.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Tlačidlá

Senzorové pole / Tlačidlo	Funkcia	Funkcie
3s	ČASOMER	Nastavenie KUCHYNSKÉHO ČASOMERA. Podržte stlačené viac ako 3 sekundy, aby ste zapli alebo vypli osvetlenie rúry.
	HODINY	Na nastavenie časovej funkcie.
°C	TEPLOTA	Kontrola teploty v rúre alebo teploty nameranej teplotnou sondou (ak je k dispozícii). Použite iba pri zapnutej funkcii ohrevu.
	PLUS PARA	Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.

4.2 Displej



A. Časovač / Teplota
B. Ukazovateľ ohrevu a zvyškového tepla
C. Teplotná sonda (iba pri vybraných modeloch)
D. Elektronický zámok dverí (iba pri vybraných modeloch)
E. Hodiny/minúty
F. Demo režim (iba vybrané modely)
G. Časové funkcie

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Pre nastavenie denného času si pozrite kapitolu „Časové funkcie“.

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúru a príslušenstvo vyčistite.
Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

5.2 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.

Pre funkciu: Pozrite si časť „Zapnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS“. Teplovzdušné pečenie PLUS".

1. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu , stlačte tlačidlo Plus Para a nastavte maximálnu teplotu.
4. Rúru nechajte v činnosti 15 minút.
5. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Rúra môže produkovať zápach a dym. Zabezpečte dostatočné vetranie v miestnosti.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete použiť spotrebič, stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.

6.2 Funkcie ohrevu

Funkcia rúry	Použitie
0 Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
Rýchle Zohrievanie	Na skrátenie času zohrievania rúry.
Teplovzdušné pečenie PLUS	Ak chcete piecť až na troch úrovniach a sušiť potraviny.Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre tradičné pečenie. Na pridanie vlhkosti počas pečenia. Pre správne sfarbenie a chrumkavú kôrku počas pečenia. Pre väčšiu šťavnatosť počas opätovného zohrievania.

Funkcia rúry	Použitie
Pizza	Na pečenie pokrmu na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte o 20-40 °C nižšiu teplotu ako pre tradičné pečenie.
Tradičné pečenie (Horný/ Dolný Ohrev)	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
Dolný Ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
Rozmrazovanie	Túto funkciu môžete používať na rozmrazovanie mrazených potravín, ako napr. zeleniny a ovocia. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

Funkcia rúry	Použitie
Vlhký Horúci Vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Bližšie informácie nájdete v kapitole „Rady a tipy", Vlhký horúci vzduch. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Vďaka použitiu zvyškového tepla môže byť znížený výkon pri ohreve. Pre všeobecné bezpečnostné odporúčania si pozrite: kapitola „Energetická účinnosť", Úspora energie.Táto funkcia bola použitá pre súlad s triedou energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.
Rýchly Gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hrianok.
Turbo Gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.
Pyrolýza	Na zapnutie pyrolytického samočistenia rúry. Táto funkcia vypáli zvyškové nečistoty v rúre.

6.3 Zapnutie a vypnutie rúry

1. Otočením otočného ovládača funkcií rúry nastavte príslušnú funkciu.
2. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu.

3. Ak chcete rúru vypnúť, otočte ovládače funkcií rúry a teploty do polohy Vyp.

Žiarovka sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.

6.4 Nastavenie funkcie:Teplovzdušné pečenie PLUS

Táto funkcia umožňuje zlepšenie vlhkosti počas pečenia.

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny:

- Rúru neotvárajte, keď je táto funkcia aktívna.
- Po skončení funkcie opatrne otvorte dvierka rúry.

Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

1. Priehlbinu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodného kohútika.
   Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml.
   Priehlbinu dutiny plňte vodou len vtedy, keď je rúra studená.

UPOZORNENIE!
Priehlbinu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.

2. Do rúry vložte jedlo a zatvorte dvierka rúry.
3. Nastavte funkciu: .
4. Stlačte tlačidlo Plus Para .
   Tlačidlo Plus para je funkčné iba pri tejto funkcii.

Ukazovateľ sa rozsvieti.

5. Pomocou otočného ovládača nastavte teplotu.
6. Ak chcete rúru vypnúť, stlačte tlačidlo Plus Para , otočte ovládače do polohy Vyp.

Ukazovateľ tlačidla Plus Para zhasne.

7. Odstráňte vodu z priehlbiny dutiny rúry.

VAROVANIE!
Pred odstránením zvyšnej vody z priehlbiny dutiny rúry skontrolujte, či je rúra studená.

6.5 Rýchle Zohrievanie

Funkcia rýchleho zohrievania skracuje čas ohrevu.

Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.

1. Otočte ovládač funkcií rúry, aby ste nastavili rýchle zohrievanie.
2. Teplotu nastavte otočením ovládača teploty.

Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.

3. Nastavte funkciu rúry.

6.6 Ukazovateľ ohrevu

Keď je zapnutá funkcia rúry, začnú postupne pribúdať pásiky na displeji so zvyšovaním teploty a miznúť so znižovaní teploty.

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
DENNÝ ČAS	Zobrazenie alebo zmena denného času. Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúre.
TRVANIE	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať. Iba ak je nastavená funkcia ohrevu.
KONIEC	Nastavenie kedy sa má rúra vypnúť. Iba ak je nastavená funkcia ohrevu.
POSUNUTÝ ŠTART	Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.
ČASOMER	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, ak je rúra vypnutá.

7.2 Nastavenie a zmena času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí **hr** a „**12:00**“. "**12**" bliká.

1. Hodiny nastavíte otočením otočného ovládača teploty doprava alebo doľava.
2. Stlačte, aby ste potvrdili voľbu a prešli na nastavenie minút.

Na displeji sa zobrazí symbol **min** a nastavená hodina. "**00**" bliká.

3. Stlačením potvrďte alebo sa nastavený denný čas automaticky uloží po 5 sekundách.

Na displeji sa zobrazí aktuálny nastavený čas.

Ak chcete zmeniť nastavenie času, opakovane stláčajte tlačidlo , až kým nezačne blikať ukazovateľ denného času .

7.3 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Nastavte funkciu rúry.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
3. Otočením otočného ovládača teploty doprava alebo doľava nastavte minúty a potvrďte ich stlačením . Otočením otočného ovládača teploty doprava alebo doľava nastavte hodiny a potvrďte ich stlačením .

V nastavený čas funkcie Koniec na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.

4. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
5. Ovládač funkcií rúry otočte do polohy Vypnuté.

7.4 Nastavenie funkcie KONIEC

1. Nastavte funkciu rúry.
2. Opakovane stláčajte , kým nezačne blikať .
3. Otočením otočného ovládača teploty doprava alebo doľava nastavte hodiny a potvrďte ich stlačením . Otočením otočného ovládača teploty doprava alebo doľava nastavte minúty a potvrďte ich stlačením .

V nastavený čas funkcie Koniec na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.

4. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
5. Ovládač funkcií rúry otočte do polohy Vypnuté.

7.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART

1. Nastavte funkciu rúry.
2. Opakovane stláčajte ⏲, kým nezačne blikať |→|.
3. Otočením otočného ovládača teploty doprava alebo doľava nastavte minúty času funkcie TRVANIE a potvrďte ich stlačením ⏲. Otočením otočného ovládača teploty doprava alebo doľava nastavte hodiny času funkcie TRVANIE a potvrďte ich stlačením ⏲.

Na displeji bliká symbol |→|.

4. Otočením otočného ovládača teploty doprava alebo doľava nastavte hodiny času funkcie KONIEC a potvrďte ich stlačením ⏲. Otočením otočného ovládača teploty doprava alebo doľava nastavte minúty času funkcie KONIEC a potvrďte ich stlačením ⏲.

Rúra sa neskôr automaticky zapne na nastavený čas funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC.
V nastavený čas funkcie KONIEC na 2 minúty zaznie zvukový signál. Na displeji bliká |→| a nastavenie času. Rúra sa vypne.

5. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
6. Ovládač funkcií rúry otočte do polohy Vypnuté.

7.6 Nastavenie funkcie KUCHYNSKÝ ČASOMER

Kuchynský časomer môžete nastaviť pri zapnutej aj vypnutej rúre.

1. Stlačte tlačidlo 🔔 (3s).

Na displeji bliká symbol 🔔 a „**00**.“

2. Hodiny a následne minúty nastavíte otočením otočného ovládača teploty doprava alebo doľava.
   Ak nastavíte čas dlhší ako 60 minút, začne na displeji blikať symbol **hr**.
3. Nastavte hodiny.
4. KUCHYNSKÝ ČASOMER sa spustí automaticky po piatich sekundách. Po uplynutí 90 % nastaveného času zaznie zvukový signál.
5. Po skončení nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. "Na displeji bliká symbol „**00:00**“ a 🔔. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Používanie teplotnej sondy

Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri mäsa. Keď mäso dosiahne nastavenú teplotu, rúra sa vypne.

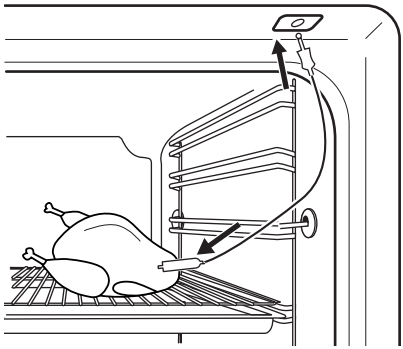
Treba nastaviť dve teploty:

- Teplotu rúry. Pozrite si tabuľku pečenia.
- Teplotu vo vnútri mäsa. Pozrite si tabuľku pre teplotnú sondu.

UPOZORNENIE!
Používajte iba teplotnú sondu dodanú s rúrou alebo originálne náhradné diely.

1. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej.
2. Hrot teplotnej sondy (so symbolom na rukoväti) zapichnite do stredu mäsa.

3. Konektor teplotnej sondy zasuňte do zásuvky v hornej časti dutiny rúry.



Dbajte na to, aby počas pečenia teplotná sonda zostala zapichnutá v mäse a zapojená v zásuvke na teplotnú sondu.
Pri prvom použití teplotnej sondy je predvolená teplota vo vnútri mäsa 60 °C. Keď bliká symbol, pomocou otočného ovládača môžete zmeniť predvolenú teplotu vo vnútri mäsa.

Na displeji sa zobrazuje symbol teplotnej sondy a predvolená teplota vnútri mäsa.

4. Stlačením tlačidla uložte novú teplotu vo vnútri mäsa alebo počkajte 10 sekúnd, kým sa nastavenie uloží automaticky.

Nová predvolená teplota vo vnútri mäsa sa zobrazuje pri ďalšom použití teplotnej sondy.
Keď teplota vo vnútri mäsa dosiahne nastavenú hodnotu, symbol teplotnej sondy a predvolená teplota vo vnútri mäsa začnú blikať. Na 2 minúty sa rozoznie zvukový signál

5. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla alebo otvorením dvierok.
6. Odpojte konektor teplotnej sondy zo zásuvky. Vyberte mäso z rúry.
7. Vypnite rúru.

VAROVANIE!
Pri vyberaní špičky sondy a jej odpájaní dávajte pozor. Teplotná sonda je horúca. Hrozí riziko popálenia.

Vždy keď zapojíte teplotnú sondu do zásuvky, musíte znova nastaviť čas pre teplotnú sondu. Nemôžete zvoliť čas pre funkcie Trvanie a Koniec.

Keď rúra prvýkrát vypočíta predbežné trvanie pečenia, na displeji začne blikať symbol —. Keď výpočet skončí, na displeji sa zobrazí trvanie pečenia. Výpočty prebiehajú na pozadí počas pečenia a hodnota trvania pečenia na displeji sa v prípade potreby aktualizuje.

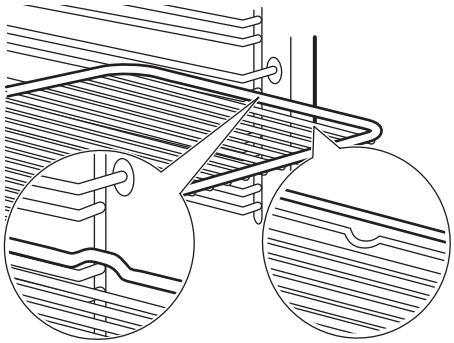
Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia:

1. Stlačte tlačidlo °C:
   - jedenkrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota vnútri mäsa; v prípade potreby ju môžete upraviť do 5 sekúnd.
   - dvakrát – na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v rúre.
   - trikrát – na displeji sa zobrazí nastavená teplota vnútri rúry; v prípade potreby ju môžete upraviť do 5 sekúnd. Táto informácia je k dispozícii iba počas fázy ohrevu.
2. Pomocou otočného ovládača teploty zmeníte príslušnú teplotu.

8.2 Vkladanie príslušenstva

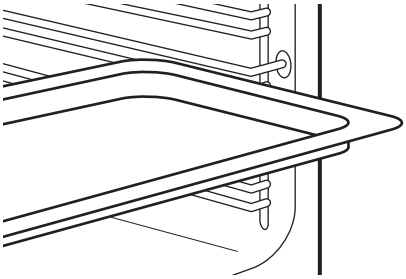
Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



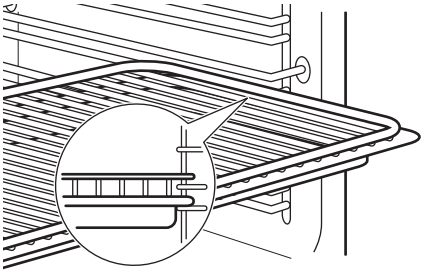
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

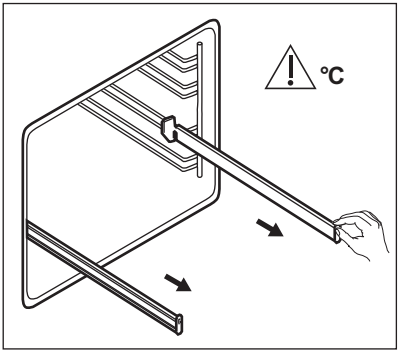
8.3 Teleskopické lišty

Pokyny pre inštaláciu teleskopických líšt si odložte na budúce použitie.

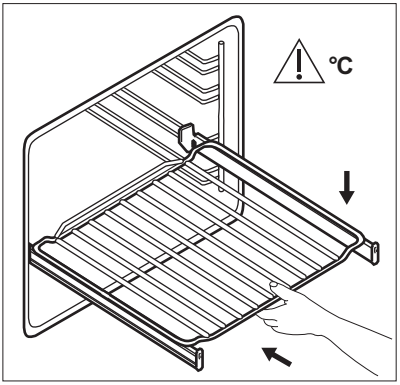
Pomocou teleskopických líšt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

UPOZORNENIE!
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



2. Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do rúry.



Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Používanie detskej poistky

Keď je zapnutá detská poistka, nie je možné náhodné spustenie rúry.

1. Uistite sa, že je ovládač funkcií rúry v polohe Vypnuté.
2. Súčasne stlačte a podržte ⏲ a °C na 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa opäť zobrazia ukazovatele SAFE a 🔓.

Symboly sa zobrazia na displeji aj pri zapnutej funkcii Pyrolýza.

Ak chcete detskú poistku vypnúť, zopakujte krok 2.

9.2 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Blokovanie ovládania môžete zapnúť iba pri spustenej rúre.

Keď je zapnuté blokovanie ovládania, nie je možné náhodne zmeniť nastavenia teploty a času zapnutej funkcie rúry.

1. Vyberte funkciu rúry a nastavte ju podľa vašich preferencií.
2. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá ⏲ a °C na 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa na 5 sekúnd opäť zobrazí ukazovateľ Loc.

Keď otočíte ovládač teploty alebo stlačíte ľubovoľné tlačidlo pri zapnutom blokovaní ovládania, na displeji sa zobrazí Loc.

Po otočení ovládača funkcií rúry sa rúra vypne.

Ak rúru vypnete pri zapnutej funkcii Blokovanie ovládania, funkcia Blokovanie ovládania sa automaticky prepne na funkciu Detská poistka. Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.

Ak je zapnutá funkcia Pyrolýza, dvierka sú zamknuté a na displeji sa zobrazí 🔒.

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 2.

9.3 Ukazovateľ zvyškového tepla

Keď vypnete rúru, na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla ak je teplota v rúre vyššia ako 40 °C.Teplotu v rúre skontrolujete otočením teploty doľava alebo doprava.

9.4 Automatické vypnutie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte teplotu v rúre, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutia (hod.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	1.5

Po automatickom vypnutí rúru opäť zapnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Teplotná sonda, Osvetlenie rúry, Trvanie, Koniec.

9.5 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra neochladí.

9.6 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

10. TIPY A RADY

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Teploty a časy pečenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

10.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie vám poskytujú štandardné nastavenia pre teplotu, čas pečenia a úroveň rúry.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Rúra je vybavená špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. To skracuje čas varenia aj spotrebu energie.

Pečenie koláčov
Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

Pečenie mäsa a rýb
Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.

Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.

Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

10.2 Vnútorná strana dvierok

Na vnútornej strane dvierok môžete nájsť:

- čísla úrovní roštov.
- informácie o funkciách rúry, odporúčané úrovne a teploty pre pokrmy.

10.3 Teplovzdušné pečenie PLUS

Koláče/pečivo/chlieb
Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Použite plech na pečenie.

Použite druhú úroveň v rúre.

Pridajte 150 ml vody.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušienky, čajové pečivo, croissanty	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Pečivo z chlebového cesta	200	20 - 25
Chlieb	180	35 - 40
Slivkový koláč, jablkový koláč, škoricové rožky pečené vo forme na koláče	160 - 180	30 - 60

Mrazené hotové jedlá
Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút.

Použite druhú úroveň v rúre.

Pridajte 200 ml vody.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20

Pokrm	Te-plota (°C)	Čas (min)
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Regenerácia jedla
Použite druhú úroveň v rúre.

Pridajte 100 ml vody.

Teplotu nastavte na 110 °C.

Pokrm	Čas (min)
Pečivo z chlebového cesta	10 - 20
Chlieb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Mäso	15 - 25
Cestoviny	15 - 25

Pokrm	Čas (min)
Pizza	15 - 25
Ryža	15 - 25
Zelenina	15 - 25

Pečenie mäsa
Použite sklenený pekáč.

Použite druhú úroveň v rúre.

Pridajte 200 ml vody.

Pokrm	Te-plota (°C)	Čas (min)
Hovädzia roštenka	200	50 - 60
Kurča	210	60 - 80
Bravčové pečené	180	65 - 80

10.4 Tabuľka pečenia

Koláče

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné Pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Šľahané cestá	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Vo forme na koláče
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	170	1	165	2	80 - 100	V 26 cm forme na koláče
Jablkový koláč[1)]	170	2	160	2 (vľavo a vpravo)	80 - 100	Vo dvoch 20 cm formách na koláče na drôtenom rošte

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné Pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečenie
Torta s džemom	170	2	165	2 (vľavo a vpravo)	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	170	2	150	2	40 - 50	V 26 cm forme na koláče
Vianočná štóla/ Biskupský chlebíček[1)]	160	2	150	2	90 - 120	V 20 cm forme na koláče
Slivkový koláč[1)]	175	1	160	2	50 - 60	Vo forme na chlieb
Drobné pečivo – jedna úroveň[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – dve úrovne[1)]	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – tri úrovne[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – jedna úroveň	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečenie

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné Pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Snehové pusinky – jedna úroveň	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – dve úrovne[1)]	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečenie
Buchtičky[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečenie
Veterníky – jedna úroveň	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečenie
Veterníky – dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečenie
Plochý koláč	180	2	170	2	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Biskupský chlebíček	160	1	150	2	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viktóriin koláč[1)]	170	1	160	2 (vľavo a vpravo)	30 - 50	V 20 cm forme na koláče

[1)] Rúru predhrievajte 10 minút.

Chlieb a pizza

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné Pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Biely chlieb[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné Pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Ražný chlieb	190	1	180	1	30 - 45	Vo forme na chlieb
Rožky 1)	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 – 8 rožkov na plechu na pečenie
Pizza 1)	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečenie alebo v hlbokom pekáči
Čajové pečivo1)	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečenie

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Zapekané jedlá

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné Pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Zapekané cestoviny	200	2	180	2	40 - 50	Vo forme
Zapekaná zelenina	200	2	175	2	45 - 60	Vo forme
Slané koláče1)	180	1	180	1	50 - 60	Vo forme
Lasagne 1)	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme
Cannelloni1)	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

Mäso

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné Pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Hovädzie	200	2	190	2	50 - 70	Na drôtenom rošte
Bravčové	180	2	180	2	90 - 120	Na drôtenom rošte
Teľacie	190	2	175	2	90 - 120	Na drôtenom rošte
Krvavý anglický rozbif	210	2	200	2	50 - 60	Na drôtenom rošte
Stredne prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	60 - 70	Na drôtenom rošte
Prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	70 - 75	Na drôtenom rošte
Bravčové pliecko	180	2	170	2	120 - 150	S kožou
Bravčové koleno	180	2	160	2	100 - 120	2 kusy
Jahňacie	190	2	175	2	110 - 130	Stehno
Kurča	220	2	200	2	70 - 85	Vcelku
Morka	180	2	160	2	210 - 240	Vcelku
Kačka	175	2	220	2	120 - 150	Vcelku
Hus	175	2	160	1	150 - 200	Vcelku
Králik	190	2	175	2	60 - 80	Porciovaný
Zajac	190	2	175	2	150 - 200	Porciovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Vcelku

Ryba

Pokrm	Horný/Dolný Ohrev		Teplovzdušné Pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Pstruh/ pražma morská	190	2	175	2	40 - 55	3 – 4 ryby
Tuniak/ losos	190	2	175	2	35 - 60	4 – 6 filiet

10.5 Gril

Nastavte maximálnu teplotu.

Rúru predhrievajte 3 minúty.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Pokrm	Množstvo		Čas (min)	
	Kusy	Množstvo (kg)	1. strana	2. strana
Steaky z filiet	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovädzie steaky	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy	8	-	12 - 15	10 - 12
Bravčové kotlety	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurča (rozdelené na 2 časti)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby	4	-	10 - 15	10 - 12
Kuracie prsia	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Fileta z ryby	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapekané sendviče	4 - 6	-	5 - 7	-
Hrianky	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.6 Turbo Gril

Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.

Hovädzie
Rúru predhrejte.

Na výpočet času pečenia vynásobte čas uvedený v tabuľke nižšie centimetrami hrúbky filety.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Neprepečený rozbif alebo fileta	190 - 200	5 - 6

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Stredne prepečený rozbif alebo fileta	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbif alebo fileta	170 - 180	8 - 10

Bravčové

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Pliecko, krkovička, šunka, 1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotleta, sekaná, 1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Sekaná, 0,75 – 1 kg	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno (predvarené), 0,75 – 1 kg	150 - 170	90 - 120

Teľacie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Pečené teľacie, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teľacie stehno, 1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150

Jahňacie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Jahňacie stehno, pečené jahňacie, 1 – 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát, 1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Hydina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Kúsky hydiny, 0,2 – 0,25 kg kus	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica, 0,4 – 0,5 kg kus	190 - 210	35 - 50
Kurča, kŕmne kurča, 1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kačica, 1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hus, 3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180
Morka, 2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Morka, 4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240

Ryba (v pare)

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)
Celá ryba, 1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.7 Vlhký Horúci Vzduch

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov dodržiavajte časy pečenia v tabuľke nižšie.

Počas pečenia otvárajte dvierka spotrebiča, iba ak je to nevyhnutné.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zapečené cestoviny	190 - 200	45 - 55	2
Zapečené zemiaky	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Chlebový puding	150 - 160	75 - 90	2
Ryžový puding	170 - 190	45 - 60	2
Jablkový koláč	150 - 160	75 - 85	2
Biely chlieb	180 - 190	50 - 60	2

10.8 Rozmrazovanie

Pokrm	Množstvo (kg)	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1.0	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1.0	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	0.5	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Torta	1.4	60	60	-

10.9 Sušenie – Teplovzdušné pečenie

- Plechy pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.
- Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru vypnite, otvorte dvierka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončite sušenie.

Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Strukoviny	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zelenina na kvasenie	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Huby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Bylinky	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Ovocie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Slivky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Marhule	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.10 Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Teľacie pečené	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90
Krvavý anglický rozbif	45 - 50
Stredne prepečený anglický rozbif	60 - 65
Prepečený anglický rozbif	70 - 75
Bravčové plienko	80 - 82
Bravčové koleno	75 - 80
Jahňacie	70 - 75
Kurča	98
Zajac	70 - 75
Pstruh/pražma morská	65 - 70
Tuniak/losos	65 - 70

10.11 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

Pokrm	Funkcia	Príslušenstvo	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Malý koláč	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	Položte 20 malých koláčov na jeden plech na pečenie.
Malý koláč	Teplovzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	Položte 20 malých koláčov na jeden plech na pečenie.
Malý koláč	Teplovzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	Položte 20 malých koláčov na jeden plech na pečenie.
Jablkový koláč	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	Použite 2 formy (s priemerom 20 cm), priečne pootočené.
Jablkový koláč	Teplovzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	Použite 2 formy (s priemerom 20 cm), priečne pootočené.
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Použite formu na koláč (o priemere 26 cm). Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Použite formu na koláč (o priemere 26 cm). Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Použite formu na koláč (o priemere 26 cm). Priečne pootočená. Rúru predhrievajte 10 minút.
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-

Pokrm	Funkcia	Príslu-šenstvo	Úro-veň v rúre	Teplo-ta (°C)	Čas (min)	Poznámky
Linecké koláčiky	Teplo-vzdušné Pečenie / Ventilátor pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky 4-6 ku-sov	Gril	Drôtený rošt	4	max.	2-3 minúty prvá strana; 2-3 minúty druhá strana	Rúru predhrie-vajte 3 minúty.
Hovädzí burger 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pekáč na odkvap-kávanie tuku	4	max.	20 - 30	Drôtený rošt po-ložte do štvrtej a pekáč na od-kvapkávanie tu-ku do tretej úrov-ne rúry. V polovi-ci varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrie-vajte 3 minúty.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom mierneho čistiaceho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

Vnútro rúry vyčistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.

Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.

Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie nepriľnavého povrchu.

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Aby ste obmedzili kondenzáciu, zapnite rúru na 10 minút pred pečením.Po každom použití vyčistite vlhkosť z dutiny.

11.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

Dvierka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.

11.3 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Proces čistenia odstraňuje zvyšky vodného kameňa z priehlbiny dutiny rúry po procese pečenia s vlhkosťou.

Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUSProces čistenia odporúčame vykonať minimálne po každých 5-10 cykloch varenia.

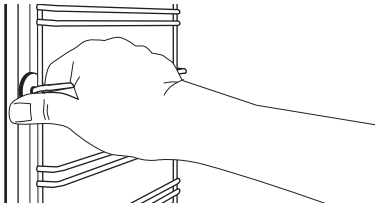
1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 250 ml octu.
   Použite maximálne 6 % ocot bez prídavných látok.
2. Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zostatkový vodný kameň pri okolitej teplote.
3. Dutinu rúry poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode.

11.4 Vybratie zasúvacích líšt

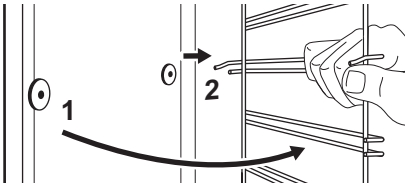
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.

UPOZORNENIE!
Pri vyberaní zasúvacích líšt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



2. Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvoľte opačný postup.

Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

11.5 Pyrolýza

UPOZORNENIE!
Nezapínajte funkciu Pyrolýza, keď je stlačené tlačidlo Plus Para.

UPOZORNENIE!
Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.

Pyrolýzu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dvierka rúry. Pri niektorých modeloch sa v prípade tejto chyby na displeji zobrazí kód C3.

VAROVANIE!
Rúra sa veľmi zohreje. Hrozí riziko popálenia.

UPOZORNENIE!
Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s funkciou Pyrolýza. Spôsobilo by to poškodenie spotrebiča.

1. Vytrite dutinu mäkkou, jemnou handričkou.
2. Vnútornú stranu dvierok umyte horúcou vodou, tak aby sa zvyšky nepripálili vplyvom horúceho vzduchu.
3. Nastavte funkciu Pyrolýza. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“ a „Funkcie rúry“.

4. Keď bliká |→|, otočte otočný ovládač teploty, aby ste nastavili trvanie pyrolýzy:

Voliteľná funkcia	Popis
P1	Ľahké čistenie. Trvanie: 1 h 30 min.
P2	Normálne čistenie. Trvanie: 2 h 30 min.

Pyrolýza sa spustí po 2 sekundách. Funkciu KONIEC môžete použiť na posunutie štartu čistenia.
Počas pyrolýzy nesvieti osvetlenie rúry.

5. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, dvierka sa zablokujú. Na displeji sa zobrazuje symbol a segmenty ukazovateľa ohrevu, až kým sa dvierka neodomknú.
   Ak chcete pyrolýzu vypnúť ešte pred jej dokončením, otočte ovládač funkcií rúry do vypnutej polohy.
6. Po dokončení pyrolýzy sa na displeji zobrazí presný čas. Dvierka rúry zostanú zablokované.
7. Keď rúra opäť vychladne, dvierka sa odblokujú.

11.6 Pripomienka čistenia

Po každom zapnutí a vypnutí rúry bude na displeji 10 sekúnd blikať PYR, aby vám tak rúra pripomenula, že je potrebné spustiť pyrolýzu.

Pripomienka čistenia zhasne:
- po dokončení pyrolýzy.
- ak naraz stlačíte tlačidlá a °C, kým na displeji bliká PYR.

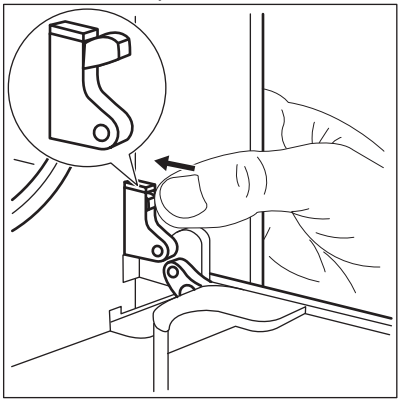
11.7 Odstránenie a montáž dvierok

Dvierka rúry majú tri sklenené panely.Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť ich.

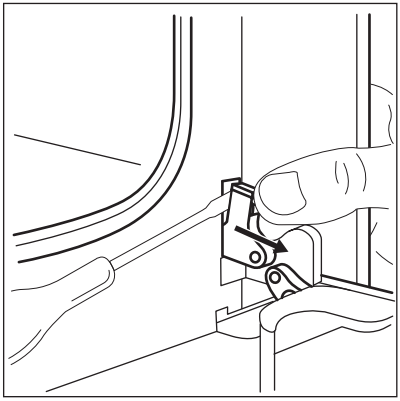
Ak by ste sa pokúšali sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.

UPOZORNENIE!
Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

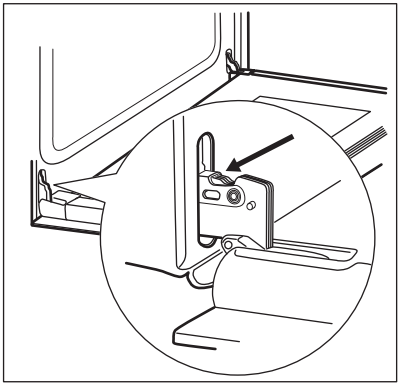
1. Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.
2. Zatlačte na uťahovací prvok, kým sa nestiahne späť.



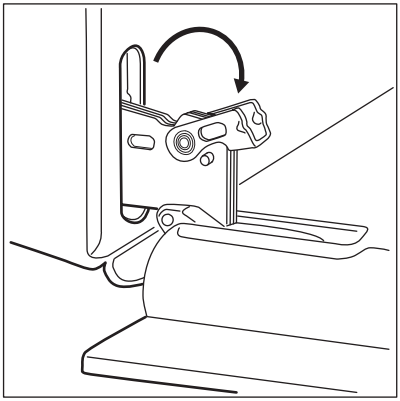
3. Jednou rukou podržte zatlačený prvok. Druhou rukou pomocou skrutkovača nadvihnite a otočte príchytku pravého závesu.



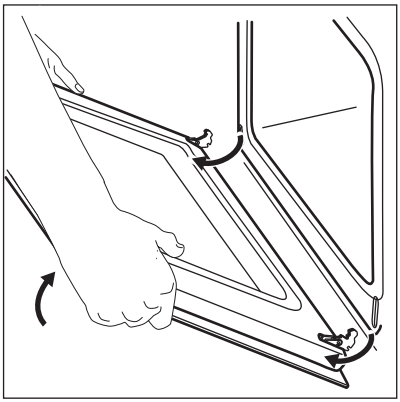
4. Nájdite záves na ľavej strane dvierok.



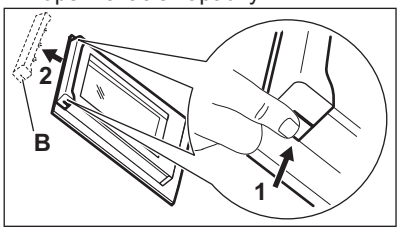
5. Nadvihnite a otočte príchytku na ľavom závese.



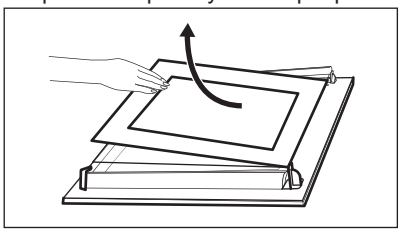
6. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



7. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.
8. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



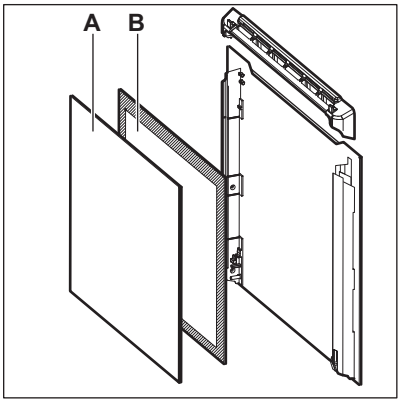
9. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.
10. Sklenené panely dvierok uchopte za horné okraje a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite vrchným panelom. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.



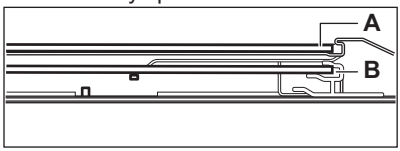
11. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte.

Po dokončení čistenia nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry. Zvoľte opačný postup.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A a B) namontovali späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela, každý zo sklenených panelov vyzerá odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie.



Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



11.8 Výmena osvetlenia

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

1. Vypnite rúru.

Počkajte, kým rúra vychladne.

2. Rúru odpojte zo siete.
3. Na dno dutiny položte handričku.

UPOZORNENIE!
Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahraďte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C .
4. Nasaďte sklenený kryt.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Na displeji sa zobrazí „C2“.	Chcete spustiť funkciu Pyrolýza alebo Rozmrazovanie, ale nevybrali ste zo zásuvky konektor teplotnej sondy.	Konektor teplotnej sondy odpojte zo zásuvky.
Na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí „C3“.	Funkcia čistenia vôbec nepracuje. Nezavreli ste úplne dvierka rúry alebo je nefunkčné blokovanie dverí.	Úplne zatvorte dvierka.
Na displeji sa zobrazí „F102“.	• Nezavreli ste úplne dvierka rúry. • Zámok dverí je nefunkčný.	• Úplne zatvorte dvierka. • Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí „F102“, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche elektriky.	• Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Teplovzdušné pečenie PLUS.	Nezapli ste funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS".
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Teplovzdušné pečenie PLUS.	Nezapli ste správne funkciu: Stlačte tlačidlo Plus Para Teplovzdušné pečenie PLUS.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS".
Pri použití nasledujúcej funkcie nie je účinnosť pečenia uspokojivá: Teplovzdušné pečenie PLUS.	Priehlbinu dutiny rúry ste nenaplnili vodou.	Pozrite si časť „Zapnutie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS".
Chcete aktivovať funkciu Teplovzdušné pečenie, ale svieti tlačidlo Plus Para.	Je aktívna funkcia Teplovzdušné pečenie PLUS.	Funkciu Teplovzdušné pečenie PLUS vypnete stlačením tlačidla Plus Para .
Chcete aktivovať funkciu čistenia, ale na displeji sa zobrazí "C4".	Je stlačené tlačidlo Plus Para.	Stlačte tlačidlo Plus para ešte raz.
Voda v priehlbine dutiny rúry nevrie.	Teplota je príliš nízka.	Nastavte teplotu na minimálne 110 °C. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je prieľa vody.	Vypnite rúru a skontrolujte, či spotrebič vychladol. Vodu poutierajte špongiou alebo handrou. Do reliéfu dutiny rúry pridajte správne množstvo vody. Pozrite si konkrétny postup.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol **"Demo"**.	Je aktivovaný ukážkový režim.	1. Rúru vypnite. 2. Naraz stlačte a podržte tlačidlo 3s °C. 3. Na displeji začne blikať prvá číslica a ukazovateľ **Demo**. 4. Zadajte kód 2468 otočením otočného ovládača teploty doprava alebo doľava na zmenu hodnôt a potvrďte stlačením . 5. Začne blikať ďalšia číslica. 6. Režim **Demo** sa vypne po potvrdení poslednej číslice, ak je kód správny.

12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

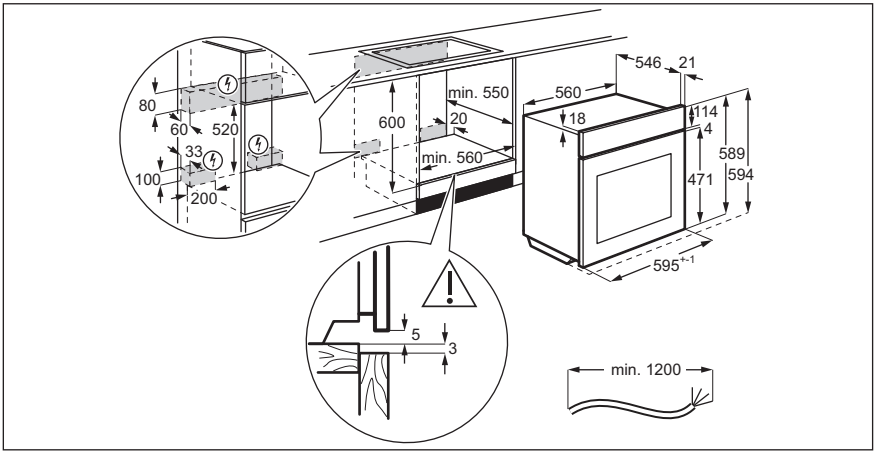
Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

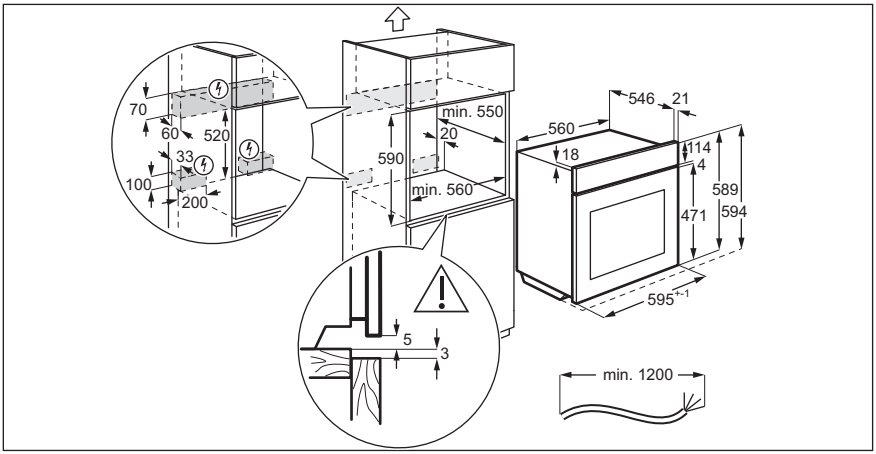
Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:	
Model (MÓD.)	.....
Číslo výrobku (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

13. INŠTALÁCIA

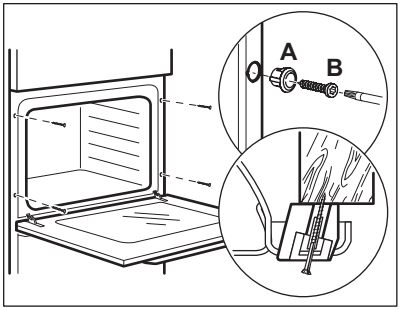
VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Zabudovanie





13.2 Upevnenie spotrebiča k linke



13.3 Elektrická inštalácia

Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade, že nedodržíte bezpečnostné pokyny uvedené v príslušných kapitolách.

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

13.4 Kábel

Typy káblov použiteľných pre inštaláciu alebo výmenu:

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

Prierez kábla určite podľa celkového výkonu uvedeného na typovom štítku. Môžete si tiež pozrieť údaje uvedené v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm²)
maximálne 1 380	3 x 0.75

Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm²)
maximálne 2 300	3 x 1
maximálne 3 680	3 x 1.5

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Dátový list produktu a informácie o produkte podľa EU 65-66/2014

Názov dodávateľa	Electrolux	
Model	EOC5654TAX EOC5654TOX	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Energetická trieda	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	72 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	EOC5654TAX	31.9 kg
	EOC5654TOX	32.1 kg

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

14.2 Úspora energie

Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom pečení.

Všeobecné rady

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte dvierka. Tesnenia dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred vložením jedla dovnútra nepredhrievajte.

Ak proces pečenia pokrmu trvá viac ako 30 minút, 3-10 minút pred ukončením pečenia (v závislosti od času pečenia) znížte teplotu v rúre na minimum. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom
Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo
Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti.

Uchovanie teploty jedla
Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením
Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký Horúci Vzduch
Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

odovzdajte na recykláciu. ♺. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s

odpadom z domácnosti.🗑 Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.electrolux.com/shop

867341528-A-092018

CE

EGH6343RON,
EGH6343ROR

CS	Varná deska	Návod k použití	2
LV	Plīts	Lietošanas instrukcija	19
LT	Kaitlentė	Naudojimo instrukcija	36

Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... 2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....7
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... 8
5. TIPY A RADY..... 9
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... 10
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....11
8. INSTALACE.....12
9. TECHNICKÉ ÚDAJE..... 16
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... 17

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.
Vítá Vás Electrolux.
Navštivte naše stránky ohledně:

Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com/webselfservice

Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registerelectrolux.com

Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.
Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.
Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

⚠ Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

ⓘ Všeobecné informace a rady

Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese 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 postižených 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 vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- V případě přímého připojení spotřebiče k elektrické síti je nutné instalovat dvoupólový izolační spínač s minimální vzdáleností mezi kontakty. Musí být zajištěno úplné odpojení v souladu s podmínkami uvedenými v kategorii přepětí III. Zemnicí kabel je z těchto podmínek vyjmut.
- Když vedete napájecí kabel, ujistěte se, že nepřijde do přímého kontaktu (např. prostřednictvím izolačního obalu) s částmi, které se zahřívají o 50 °C více než teplota místnosti.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento spotřebič je vhodný pro následující trhy: CZ LV LT

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!
Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného nehořlavého panelu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení

musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.3 Připojení plynu

- Veškerá plynová připojení by měla být provedena kvalifikovanou osobou.
- Před instalací je nutné zajistit, aby seřízení spotřebiče odpovídalo podmínkám místního rozvodu plynu (druhu plynu a tlaku plynu).
- Zkontrolujte, zda kolem spotřebiče může obíhat chladný vzduch.
- Informace ohledně přívodu plynu naleznete na typovém štítku.
- Tento spotřebič není připojen k zařízení na odvod spalin. Ujistěte se, že je spotřebič připojen dle aktuálních instalačních vyhlášek. Dbejte na požadavky týkající se dostatečné ventilace.

2.4 Použití spotřebiče

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte příbory nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Používejte pouze nádobí se správným tvarem a průměrem dna větším než jsou rozměry hořáků.
- Ujistěte se, že nádoby jsou umístěny na středu hořáků.
- Zkontrolujte, zda plamen nezhasne, otočíte-li ovladačem rychle z maximální do minimální polohy.
- Používejte pouze příslušenství dodávané se spotřebičem.
- Na hořáky neinstalujte rozptylovač plamene.
- Při použití plynového varného spotřebiče vzniká teplo a vlhko. V místě instalace spotřebiče zařiďte dobrou ventilaci.
- Prodloužené intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat přídavné větrání, například otevřením okna, nebo účinnější větrání, například zvýšením stupně mechanického větrání - pokud je jím místnost vybavena.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k

jiným účelům, například k vytápění místností.
- Varná deska nesmí přijít do styku s kyselými tekutinami jako je ocet, citrónová šťáva nebo s prostředky na odstraňování vodního kamene. Mohou totiž zanechat matné skvrny.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.

2.5 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!
Z ovládacího panelu nedemontujte tlačítka, ovladače ani těsnění. Do spotřebiče by se mohla dostat voda a poškodit ho.

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Před údržbou spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Hořáky nemyjte v myčce nádobí.

2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

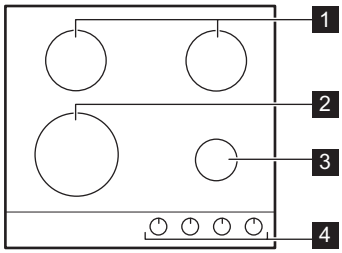
2.7 Likvidace

VAROVÁNÍ!
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Vnější plynové potrubí slisujte.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Uspořádání varné desky



1 Středně rychlý hořák
2 Hořák s vícečetnou korunkou
3 Pomocný hořák
4 Ovladače

3.2 Ovladač

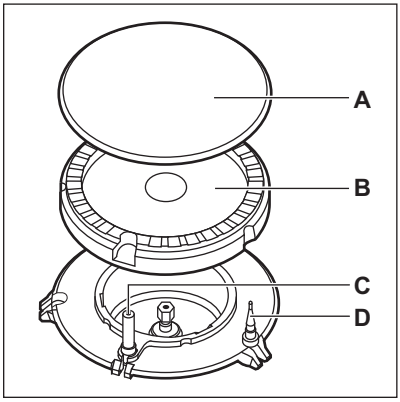
Symbol	Popis
●	bez přívodu plynu / poloha vypnuto

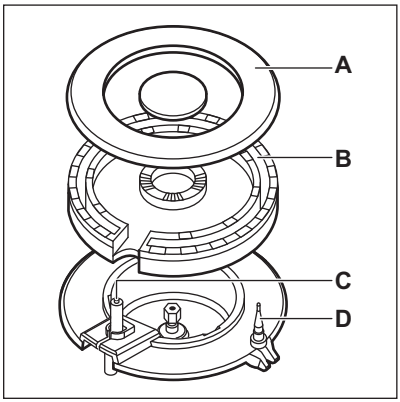
Symbol	Popis
	poloha pro zapálení / maximální přívod plynu
	minimální přívod plynu

4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 Přehled hořáku





A. Víčko hořáku
B. Korunka hořáku
C. Zapalovací svíčka
D. Termočlánek

4.2 Zapálení hořáku

Hořák vždy zapalte předtím než na něj postavíte nádobu.

VAROVÁNÍ!
Při používání otevřeného ohně v kuchyni buďte velmi opatrní. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za chybné použití plamene.

1. Zatlačte na ovladač a otočte jím proti směru hodinových ručiček na maximální pozici puštěného plynu (⁂).
2. Podržte ovladač stlačený na až 10 sekund. Tím se zahřeje termočlánek. V opačném případě se přeruší přívod plynu.
3. Když se plamen ustálí, nastavte jeho intenzitu.

Jestliže se hořák ani po několika pokusech nezapálí, zkontrolujte, zda je korunka a její víčko ve správné poloze.

VAROVÁNÍ!
Ovladač stiskněte na maximálně 15 sekund. Jestliže se hořák po uplynutí 15 sekund nezapálí, uvolněte ovladač, otočte ho do polohy vypnuto a před dalším pokusem o zapálení hořáku alespoň jednu minutu počkejte.

POZOR!
Při přerušení dodávky elektrického proudu můžete hořák zapálit i bez elektrického zařízení. V takovém případě přiložte k hořáku plamen, otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček na maximální pozici puštěného plynu a zatlačte na něj. Držte ovladač zatlačený po dobu 10 nebo méně sekund, aby se termočlánek zahřál.

Jestliže z nějakého důvodu plamen zhasne, otočte ovladačem do polohy vypnuto, počkejte nejméně jednu minutu a pokuste se hořák znovu zapálit.

Generátor jisker se může automaticky spouštět, když zapnete elektřinu, po instalaci nebo po výpadku proudu. Nejde o závadu.

Tato varná deska se dodává s postupnými ventily. Umožňují přesnější regulaci plamene.

4.3 Vypnutí hořáku

Chcete-li plamen zhasnout, otočte ovladačem do polohy vypnuto ●.

VAROVÁNÍ!
Před sejmutím nádobí z hořáku vždy nejdříve ztlumte nebo zhasněte plamen.

5. TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Nádobí

POZOR!
Nepoužívejte litinové, mastkové, kameninové, grilovací nebo opékací pláty. Při vysokém zahřátí může nerezová ocel ztratit lesk.

VAROVÁNÍ!
Nedávejte stejnou pánev na dva hořáky.

VAROVÁNÍ!
Abyste zabránili rozlití a případnému poranění, nepokládejte na hořák nestabilní nebo poškozené nádoby.

POZOR!
Ujistěte se, že dna varných nádob nestojí nad ovladačem, protože v takovém případě plamen zahřívá ovládací prvky.

POZOR!
Ujistěte se, že držadla hrnců nepřečnívají nad předním okrajem varné desky.

POZOR!
Ujistěte se, že jsou hrnce umístěné na středu hořáku, čímž získají maximální stabilitu a sníží se spotřeba plynu.

5.2 Průměry nádobí

Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro rozměry hořáků.

Hořák	Průměr nádoby (mm)
Vícečetná korunka	180 - 260
Středně rychlý	120 - 240
Pomocný	80 - 180

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.

Nerezová ocel

- Části z nerezové oceli omyjte vodou a pak osušte měkkým hadrem.
- Připálené zbytky jídla, tuk a odolné skvrny odstraníte, když je před mytím necháte na několik minut odmočit v malém množství slabého roztoku čistícího prostředku.
- Povrch z nerezové oceli ochráníte, budete-li používat čistící prostředky určené speciálně k čištění nerezové oceli.
- Nepoužívejte čistící prostředky obsahující korozivní chemikálie jako jsou chloridy, nečistěte povrch dezinfekčními prostředky, odstraňovači skvrn nebo rzi a prostředky pro čištění ponorem.

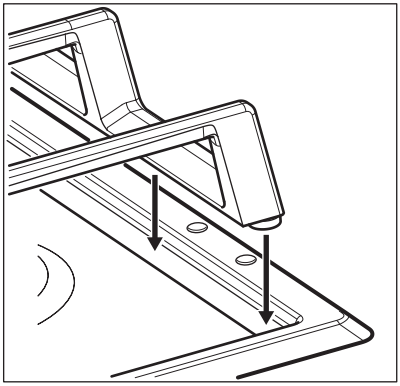
6.2 Mřížky pod nádoby

Mřížky pod nádoby nejsou odolné pro mytí v myčce nádobí. Musí se mýt ručně.

1. Mřížky pod nádoby pro pohodlnější čištění vyjměte.

Při snímání mřížek pod nádoby buďte velmi opatrní, aby nedošlo k poškození varné desky.

2. Při ručním mytí mřížek pod nádoby buďte opatrní při jejich osušování, protože smaltování může mít někdy drsné hrany. V případě potřeby odstraňte odolné skvrny pomocí pastového čisticího prostředku.
3. Po vyčištění mřížek pod nádoby se ujistěte, že jsou umístěné ve správné poloze.
4. Má-li hořák správně fungovat, musí být ramena mřížek pod nádoby ve středu hořáku.



6.3 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení.
- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- Smaltované části, kryt a korunku hořáků umyjte vlažnou vodou se saponátem a před jejich vložením zpět je řádně osušte.

6.4 Čištění zapalovací svíčky

Elektrické zapalování se provádí pomocí keramické zapalovací svíčky s kovovou elektrodou. Udržujte tyto součásti čisté, aby hořáky dobře zapalovaly, a kontrolujte průchodnost otvorů v korunkách hořáků.

6.5 Pravidelná údržba

Pravidelně si v autorizovaném servisním středisku objednávejte kontrolu stavu přívodní plynové trubky a nastavovače tlaku, je-li instalován.

7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Co dělat, když...

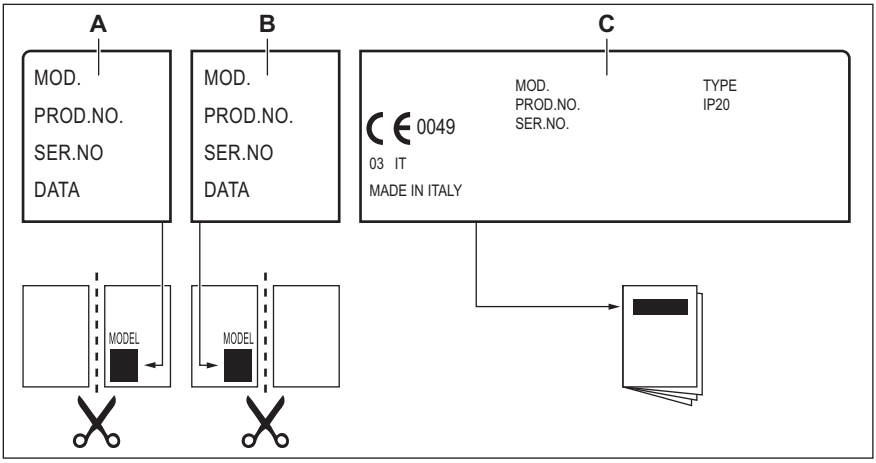
Problém	Možná příčina	Řešení
Po zapnutí generátoru jisker se neobjevují žádné jiskry.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Víčko a korunka hořáku a jsou nasazeny nesprávně.	Umístěte správně víčko a korunku hořáku.
Plamen zhasíná ihned po zapálení.	Termočlánek není dostatečně zahřátý.	Po zapálení plamene podržte ovladač stisknutý ještě 10 nebo méně sekund.
Kroužek plamene je nerovnoměrný.	Korunka hořáku je ucpaná zbytky jídla.	Ujistěte se, že není tryska zanesená a korunka hořáku je čistá.

7.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z autorizovaného servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

7.3 Štítky dodávané v sáčku s příslušenstvím

Nalepte samolepicí štítky následujícím způsobem:



A. Nalepte jej na záruční list a odešlete tuto část (je-li to možné).
B. Nalepte jej na záruční list a uchovejte si tuto část (je-li to možné).
C. Nalepte jej na návod k použití.

8. INSTALACE

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

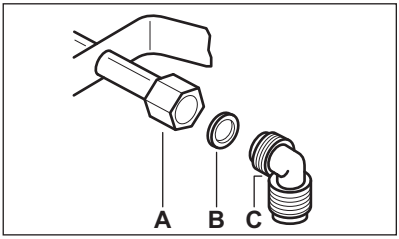
Model .....
Výrobní číslo (PNC) .....
Sériové číslo .....

8.2 Připojení plynu

VAROVÁNÍ!
Následující pokyny k instalaci, připojení a údržbě smí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci v souladu s platnými normami a místními předpisy.

Zvolte pevné přípojky nebo použijte ohebnou hadici z nerezové oceli v souladu s platnými předpisy. Pokud použijete ohebné kovové hadice, dbejte na to, aby se nikde nedotýkaly pohyblivých částí, ani nebyly nikde přiskřípnuté. Také dávejte pozor, když je varná deska nainstalovaná společně s troubou.

Zajistěte, aby tlak přívodu plynu do zařízení odpovídal doporučeným hodnotám. Nastavitelná přípojka je připevněna k úplné rampě pomocí matice se závitem G 1/2". Volně našroubujte součásti, nastavte připojení do požadovaného směru a vše utáhněte.



A. Konec hřídele s maticí
B. Podložka dodána spolu se spotřebičem
C. Koleno dodáno spolu se spotřebičem

Zkapalněný plyn
U zkapalněného plynu použijte držák gumové hadice. Vždy použijte těsnění. Pak pokračujte s připojením plynu.

Pružnou hadici lze použít za těchto podmínek:

- nesmí se zahřát na vyšší než pokojovou teplotu, vyšší než 30 °C;
- nesmí být delší než 1 500 mm;
- nesmí být přiškrcena;
- nesmí být vystavena tahu nebo zkroucení;
- nesmí být v kontaktu s ostrými kraji nebo rohy;
- musí být snadno přístupná, aby mohl být kontrolován její stav.

Při kontrole stavu pružné hadice se zjišťuje, zda:

- nemá po celé délce ani na koncích trhliny, zářezy nebo známky ohoření;
- materiál není ztvrdlý, ale má svou normální pružnost;
- spojovací svorky nejsou rezavé;
- doba její životnosti není prošlá.

Zjistíte-li jakoukoli z uvedených závad, hadici neopravujte, ale vyměňte ji.

VAROVÁNÍ!
Po dokončení instalace se ujistěte, že jsou těsnění u všech spojek v pořádku. Použijte mýdlový roztok, nikoliv plamen!

8.3 Výměna trysek

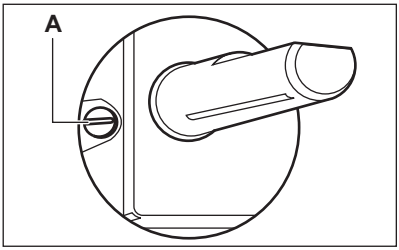
1. Sundejte mřížky určené pod nádoby.
2. Odstraňte víčka a korunky hořáku.
3. Pomocí nástrčného klíče 7 odšroubujte vstřikovací trysky a nahraďte je tryskami potřebnými pro používaný druh plynu (viz tabulka v kapitole „Technické informace“).
4. Stejným postupem v opačném pořadí zase jednotlivé části smontujte.
5. Vyměňte typový štítek (nachází se v blízkosti přívodního plynového potrubí) za takový, který odpovídá novému druhu dodávaného plynu. Tento štítek můžete najít v balíčku dodávaném se spotřebičem.

Pokud je tlak plynu při napájení jiný nebo nestálý v porovnání s požadovaným tlakem, je nutné instalovat na přívodní plynové potrubí nastavovač tlaku.

8.4 Nastavení minimální úrovně

Postup nastavení minimální úrovně hořáku:

1. Zapalte hořák.
2. Otočte ovladačem na minimální nastavení.
3. Demontujte ovladač .
4. Úzkým šroubovákem nastavte polohu obtokového šroubu (A).



5. Při přechodu:
   - ze zemního plynu G20 20 mbar na zkapalnělý plyn úplně utáhněte obtokový šroub.

- z kapalného plynu na zemní plyn G20 20 mbar uvolněte obtokový šroub asi o 1/4 otáčky (1/2 otáčky v případě hořáku s vícečetnou korunkou).

VAROVÁNÍ!
Zkontrolujte, zda plamen nezhasne, otočíte-li ovladačem rychle z maximální do minimální polohy.

8.5 Připojení k elektrické síti

- Přesvědčte se, že jmenovité napětí a typ napájení na typovém štítku odpovídají napětí a výkonu místního zdroje napájení.
- Spotřebič se dodává s napájecím kabelem. Ten musí být vybaven správnou zástrčkou vhodnou pro danou zátěž vyznačenou na typovém štítku. Ujistěte se, že je zástrčka zapojena do správné zásuvky.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Při připojení spotřebiče pomocí prodlužovacího kabelu, rozdvojky nebo vícenásobného připojení hrozí nebezpečí požáru. Ujistěte se, že uzemnění splňuje platné normy a nařízení.
- Napájecí kabel nesmí být vystaven teplotám vyšším než 90 °C.

Aby nedošlo ke kontaktu kabelu se spotřebičem pod varnou deskou, použijte svorky, které se nachází zboku skříně.

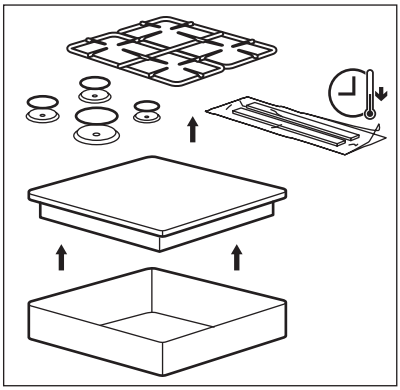
8.6 Připojovací kabel

Připojovací kabel vyměňte pouze za speciální kabel nebo ekvivalentní typ. Kabel je typu: H03V2V2-FT90.

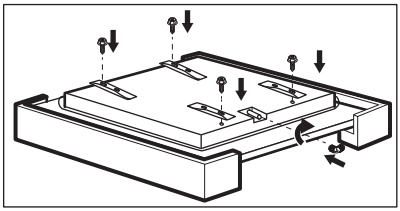
Ujistěte se, že průřez kabelu odpovídá napětí a provozní teplotě. Zemnící vodič zbarvený žlutozeleně musí být přibližně o 2 cm delší než hnědý (nebo černý) fázový vodič.

8.7 Montáž

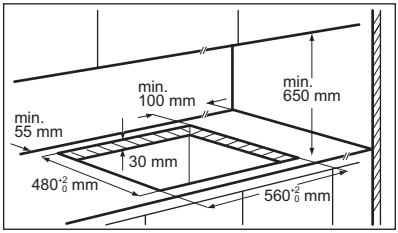
1.



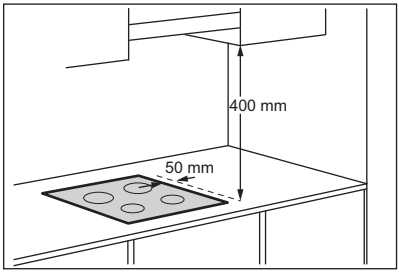
2.



3.

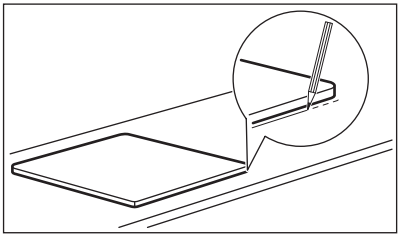


4.

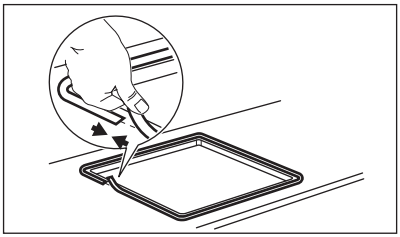


Je-li nad varnou deskou namontována skříňka ve vzdálenosti 400 mm, pak musí být dodržena minimální bezpečná vzdálenost 50 mm od levého a pravého okraje varné desky.

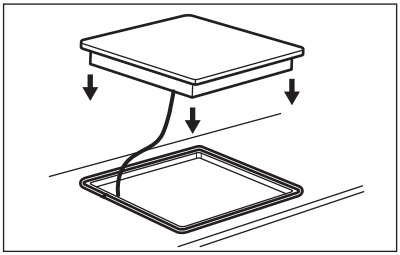
5.



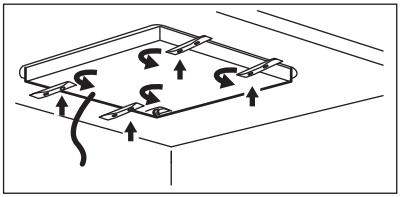
6.



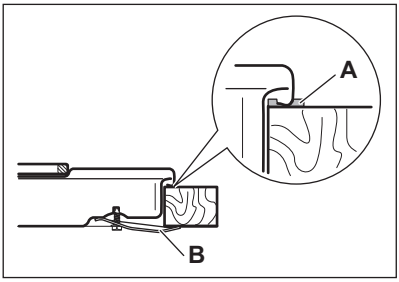
7.



8.

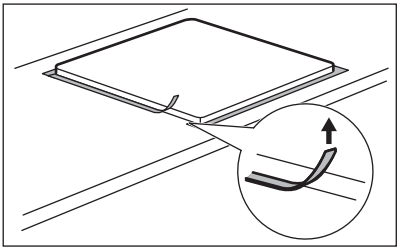


9.

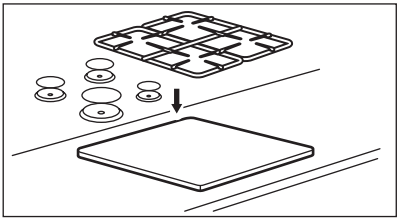


A) dodané těsnění
B) dodané držáky

10.



11.

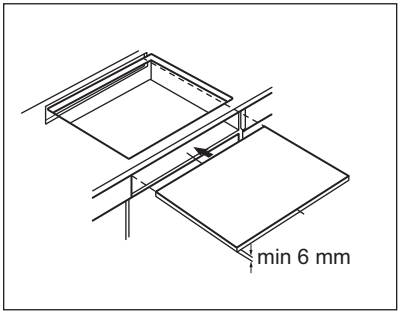


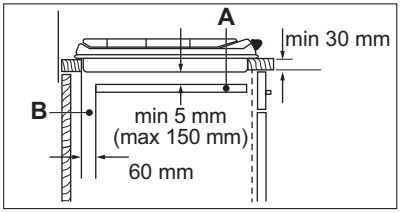
POZOR!
Spotřebič instalujte pouze na pracovní plochu s rovným povrchem.

8.8 Možnosti zapuštění

Panel instalovaný pod varnou deskou musí být snadno odnímatelný a umožňovat snadný přístup v případě, že je nutný technický zásah.

Kuchyňská jednotka s dvířky





A. Odnímatelný panel
B. Prostor pro přípojky

Kuchyňská jednotka s troubou
Elektrické připojení varné desky a trouby musí být z bezpečnostních důvodů instalováno odděleně a umožňovat snadné vyjmutí trouby z linky.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Rozměry varné desky

Šířka	595 mm
Hloubka	510 mm

9.2 Průměr obtoku

HOŘÁK	**Ø OBTOKU 1/100 mm**
Vícečetná korunka	57
Středně rychlý	32
Pomocný	28

9.3 Ostatní technické údaje

CELKOVÝ VÝKON:	Původní plyn:	G20 (2H) 20 mbar	9 kW
	Nový plyn:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	629 g/h
Elektrické napájení:	220-240 V ~ 50/60 Hz		
Kategorie spotřebiče:	II2H3B/P I2H (LV)		

Připojení plynu:	G 1/2"
Třída spotřebiče:	3

9.4 Plynové hořáky pro ZEMNÍ PLYN G20 20 mbar

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW	MINIMÁLNÍ VÝKON kW	ZNAČKA PRO TRYSKU
Vícečetná korunka	4,0	1,4	146
Středně rychlý	2,0	0,45	96
Pomocný	1,0	0,33	70

9.5 Plynové hořáky pro LPG G30/G31 30/30 mbar

HOŘÁK	NORMÁLNÍ VÝKON kW	MINIMÁLNÍ VÝKON kW	ZNAČKA PRO TRYSKU	JMENOVITÝ PRŮTOK PLYNU g/h
Vícečetná korunka	3,65	1,4	095	265
Středně rychlý	2,0	0,45	71	145
Pomocný	1,0	0,33	50	73

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

10.1 Produktové informace dle směrnice komise EU 66/2014

Označení modelu		EGH6343RON, EGH6343ROR
Typ varné desky		Vestavná varná deska
Počet plynových hořáků		4
Energetická účinnost plynových hořáků (EE gas burner)	Levý zadní - středně rychlý	55,2 %
	Pravý zadní - středně rychlý	55,2 %
	Levý přední - Vícečetná korunka	52,0 %
	Pravý přední - pomocný	není k dispozici
Energetická účinnost plynové varné desky (EE gas hob)		54.1%

EN 30-2-1: Varné spotřebiče na plynná paliva pro domácnost - část 2-1 : Hospodárné využití energie - Všeobecně

10.2 Úspora energie

- Před použitím zkontrolujte, zda jsou hořáky a mřížky pod nádoby správně nasazeny.
- Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro rozměry hořáků.
- Nádobu postavte středem na hořák.
- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Když začnou tekutiny vřít, ztlumte plamen, aby jen mírně perlily.
- Je-li to možné, použijte tlakový hrnec. Viz příslušná uživatelská příručka.

11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....19
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....21
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....24
4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....24
5. PADOMI UN IETEIKUMI.....26
6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....26
7. PROBLĒMRISINĀŠANA.....28
8. UZSTĀDĪŠANA.....29
9. TEHNISKIE DATI.....33
10. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....34

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus.
Laipni lūdzam Electrolux!

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:

Atrodiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:
www.electrolux.com/webselfservice

Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:
www.registerelectrolux.com

Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:
www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.
Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.
Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

⚠ Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

ⓘ Vispārēja informācija un padomi

Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā.

Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst tuvoties ierīcei tās darbības laikā.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- BRĪDINĀJUMS! Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- NEMĒĢINIET dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- UZMANĪBU! Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS! Aizdegšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.
- Ja ierīce ir pievienota tieši elektrības avotam, nepieciešams universālais izolācijas slēdzis ar kontakta atdalījumu. Jānodrošina pilnīga ierīces atvienošana saskaņā ar III pārsprieguma kategorijas prasībām. Tas neattiecas uz zemējuma vadu.
- Novietojot barošanas vadu, nodrošiniet, lai tas nenonāktu tiešā saskarē ar detaļām, kas var sakarst par vairāk nekā 50 °C virs istabas temperatūras (piemēram, izmantojot izolācijas uzmavas).
- BRĪDINĀJUMS! Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šī ierīce ir piemērota šādiem tirgiem:
CZ LV LT

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!
Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

BRĪDINĀJUMS!
Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Apstrādājiet nozāģētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārbaudiet, vai ir uzstādīts nedegošs

atdalītājpanelis zem ierīces, lai novērstu piekļuvi apakšdaļai.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana

BRĪDINĀJUMS!
Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkaršanu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepieļaujiet elektrības vadu samezglošanos.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.3 Gāzes piegādes pieslēgšana

- Gāzes pieslēgšanu var veikt kvalificēts speciālists.
- Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, ka piegādātās gāzes parametri (gāzes veids un spiediens), kā arī ierīces regulēšanas nosacījumi ir atbilstoši.
- Pārliecinieties, vai ap ierīci notiek gaisa cirkulācija.
- Informācija par gāzes piegādi atrodama uz tehnisko datu plāksnītes.
- Šī ierīce nav pievienota sadegšanas produktu nosūknēšanas iekārtai. Pārliecinieties, lai ierīces pieslēgšana notiktu atbilstoši spēkā esošiem uzstādīšanas noteikumiem. Pievērsiet uzmanību atbilstošajām prasībām attiecībā uz ventilāciju.

2.4 Izmantošana

BRĪDINĀJUMS!
Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās ieslēgšanas noņemiet iepakojuma, marķējuma un aizsardzības plēves (ja tādas ir).
- Izmantojiet šo ierīci mājsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes, iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī “Izslēgt”.
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.

- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Kad ievietojat ēdienu karstā eļļā, tā var šļakstēt.

BRĪDINĀJUMS!
Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielām un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.
- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!
Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārīties tukšiem.
- Uzmanieties, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti vai ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Izmantojiet tikai stabilus, degļiem atbilstošas formas un diametra ēdiena gatavošanas traukus.
- Pārliecinieties, lai ēdiena gatavošanas trauki tiktu centrēti uz degļa.
- Pārliecinieties, vai ātri pagriežot regulatoru no maksimālā līdz minimālajam stāvoklim, deglī nenodziest liesma.
- Izmantojiet tikai piederumus, kas iekļauti ierīces komplektācijā.
- Neuzstādiet liesmas kliedētājus uz degļiem.
- Gāzes plīts izmantošana izraisa karstuma un mitruma rašanos. Nodrošiniet labu ventilāciju telpā, kurā tiek uzstādīta ierīce.
- Intensīvai un ilgstošai ierīces izmantošanai, iespējams, būs nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, atverot logu, vai palielinot tvaika nosūcēja jaudu, ja tāds ir uzstādīts.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Neļaujiet skābi saturošiem šķidrumiem, piemēram, etiķim, citronu sulai vai kaļķakmens noņemšanas līdzekļiem nonākt uz plīts virsmas. Šie šķidrumi atstās matētus nospiedumus.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.

2.5 Aprūpe un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!
Neizņemiet taustiņus, regulatorus vai blīvējumu no vadības paneļa. Ūdens var iekļūt ierīces iekšpusē un radīt bojājumus.

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms apkopes veikšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Nemazgājiet degļus trauku mazgājamajā mašīnā.

2.6 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

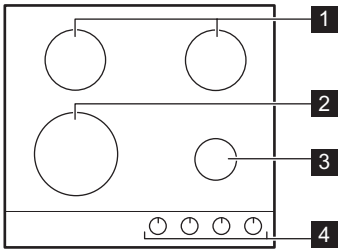
2.7 Ierīces utilizācija

BRĪDINĀJUMS!
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Saplaciniet ārējās gāzes caurules.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



1 Vidējas jaudas deglis
2 Multi vainagveida deglis
3 Papildu deglis
4 Vadības regulatori

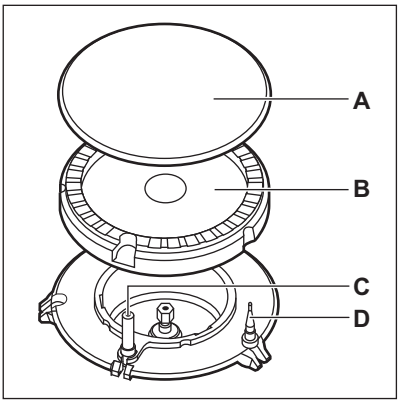
3.2 Vadības slēdzis

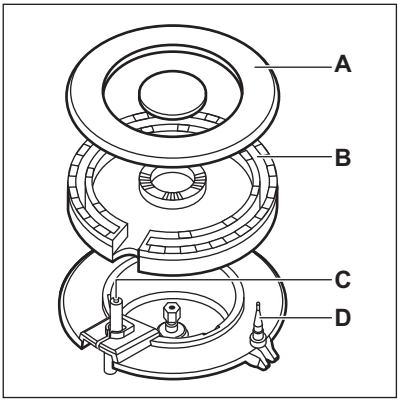
Simbols	Apraksts
●	nav gāzes piegādes / izslēgtā stāvoklī
✲ 🔥	aizdedzes stāvoklī / maksimāla gāzes piegāde
🔥	minimāla gāzes padeve

4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Degļa pārskats





A. Degļa vāciņš
B. Degļa vainags
C. Aizdedzes svece
D. Termoelements

4.2 Degļa aizdegšana

Vienmēr aizdedziet degli, pirms uzliekat uz tā ēdiena gatavošanas traukus.

BRĪDINĀJUMS!
Izmantojot atklātu liesmu virtuvē, rīkojieties uzmanīgi. Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību, ja uguns tiek lietota neatbilstoši.

1. Piespiediet vadības regulatoru uz leju un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam līdz maksimālas gāzes piegādes pozīcijai (⁂).
2. Turiet vadības regulatoru nospiestu ne vairāk kā 10 sekundes. Tas ļauj termoelementam sasilt. Ja tas netiek izdarīts, gāzes piegāde tiks pārtraukta.
3. Noregulējiet liesmu, kad tā ir nostabilizējusies.

Ja pēc vairākiem mēģinājumiem deglis neaizdegas, pārbaudiet, vai degļa vainags un tā vāciņš ir pareizā pozīcijā.

BRĪDINĀJUMS!
Neturiet vadības rokturi nospiestu ilgāk par 15 sekundēm. Ja pēc 15 sekundēm deglis neaizdegas, palaidiet vadības rokturi, atgrieziet to izslēgtā pozīcijā un pamēģiniet atkārtoti iedegt degli, nogaidot vismaz 1 minūti.

UZMANĪBU!
Ja nav elektropadeves, degli var aizdegt bez elektroierīces. Tādā gadījumā pietuviniet liesmu deglim, pagrieziet vadības regulatoru pretēji pulksteņa rādītāja virzienam maksimālas gāzes piegādes stāvoklī un nospiediet to. Turiet nospiestu vadības regulatoru 10 sekundes vai mazāk, lai termoelements uzsiltu.

Ja deglis nejauši nodziest, pagrieziet vadības regulatoru stāvoklī "Izslēgt" un pamēģiniet atkārtoti iedegt degli, nogaidot vismaz vienu minūti.

Nospiežot strāvas pogu pēc ierīces uzstādīšanas vai elektrības piegādes pārtraukuma, elektriskā aizdedze var tikt aktivizēta automātiski. Tas ir normāli.

Plīts virsmas komplektācijā ietilpst progresīvie vārsti. Tie ļauj noregulēt liesmu daudz precīzāk.

4.3 Degļu izslēgšana

Lai noslāpētu liesmu, pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim ●.

BRĪDINĀJUMS!
Pirms katlu noņemšanas no degļa vienmēr noregulējiet mazāku liesmu vai izslēdziet to.

5. PADOMI UN IETEIKUMI

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Ēdiena gatavošanas trauki

UZMANĪBU!
Nelietojiet čuguna pannas, steatīta, māla, grila vai tostera plāksnes. Nerūsējošais tērauds var apsūbēt, ja to pārlieku sakarsē.

BRĪDINĀJUMS!
Nenovietojot vienu katlu uz diviem degļiem.

BRĪDINĀJUMS!
Nenovietojiet nestabilus un deformētus katlus uz degļiem, lai nepieļautu izlīšanu vai savainojumu.

UZMANĪBU!
Gādājiet, lai katlu dibeni nestāvētu virs vadības regulatoriem, pretējā gadījumā liesma sakarsēs vadības regulatorus.

UZMANĪBU!
Gādājiet, lai katlu rokturi nesniegtos pāri gatavošanas virsmas malai.

UZMANĪBU!
Gādājiet, lai katli atrastos degļiem pa vidu, kas nodrošina maksimālu stabilitāti un zemāku gāzes patēriņu.

5.2 Ēdiena gatavošanas trauku diametri

Izmantojiet degļa izmēram atbilstoša diametra ēdiena gatavošanas traukus.

Deglis	Ēdiena gatavošanas trauku diametrs (mm)
Vairākzonu vainagveida deglis	180 - 260
Vidēji lielas jaudas	120 - 240
Papildu	80 - 180

6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.

Nerūsējošais tērauds

- Mazgājiet nerūsējošā tērauda daļas ar ūdeni, tad noslaukiet tās ar mīkstu drānu.
- Lai likvidētu piedegušu ēdienu, taukus un grūti notīrāmus traipus, pirms tīrīšanas ļaujiet tiem mērcēties dažas minūtes nelielā daudzumā maiga mazgāšanas līdzekļa.
- Izmantojiet mazgāšanas produktus, kas domāti nerūsējoša tērauda tīrīšanai, lai pasargātu tērauda virsmas.
- Neizmantojiet mazgāšanas produktus, kas satur kodīgas vielas, piemēram, hlorīdus, netīriet virsmas ar dezinfekcijas līdzekļiem, traipu vai rūsas likvidēšanas līdzekļiem, kā arī ar iegremdes tīrīšanas līdzekļiem.

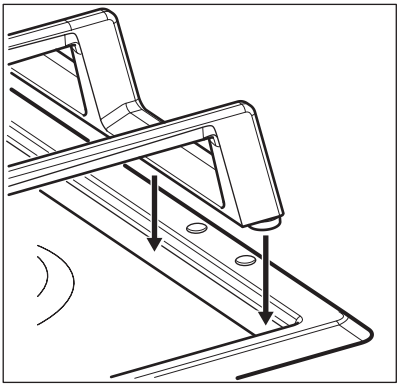
6.2 Pannas balsti

Pannas balsti nav paredzēti mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā. Tos jāmazgā ar rokām.

1. Lai būtu vieglāk notīrīt plīti, pannas balstus var noņemt.

Lai nepieļautu plīts virsmas bojājumu, pannas balsti ir jānovieto ļoti uzmanīgi.

2. Emaljas pārklājumam laiku pa laikam var būt neapstrādātas malas, tāpēc esiet uzmanīgs, mazgājot pannu balstus ar rokām un žāvējot. Ja nepieciešams, notīriet piekaltušas ēdienu atliekas, izmantojot tīrīšanas līdzekli pastas veidā.
3. Pēc pannas balstu tīrīšanas pārliecinieties, ka tie ir pareizajā stāvoklī.
4. Lai degļi darbotos pareizi, pārliecinieties, vai pannas balsta kājiņas ir novietotas degļa centrā.



6.3 Plīts tīrīšana

- **Noņemt nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju, cukuru un cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā netīrumi var sabojāt plīti. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus.
- **Noņemt, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- Lai notīrītu ar emalju klātās detaļas, vāciņu un kroņvainagu, nomazgājiet tos ar siltu ziepjūdeni un pirms uzstādīšanas rūpīgi nosusiniet.

6.4 Aizdedzes sveču tīrīšana

Šī funkcija tiek nodrošināta, izmantojot keramisko aizdedzes sveci un metāla elektrodu. Lai atvieglotu degļu aizdegšanu, regulāri tīriet iepriekš minētos elementus un pārbaudiet, vai nav nosprostotas degļa pārsega atveres.

6.5 Periodiska apkope

Periodiski sazinieties ar klientu apkalpošanas centru, lai pārbaudītu gāzes piegādes cauruli un spiediena regulētāju, ja tāds ir.

7. PROBLĒMRISINĀŠANA

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ko darīt, ja ...

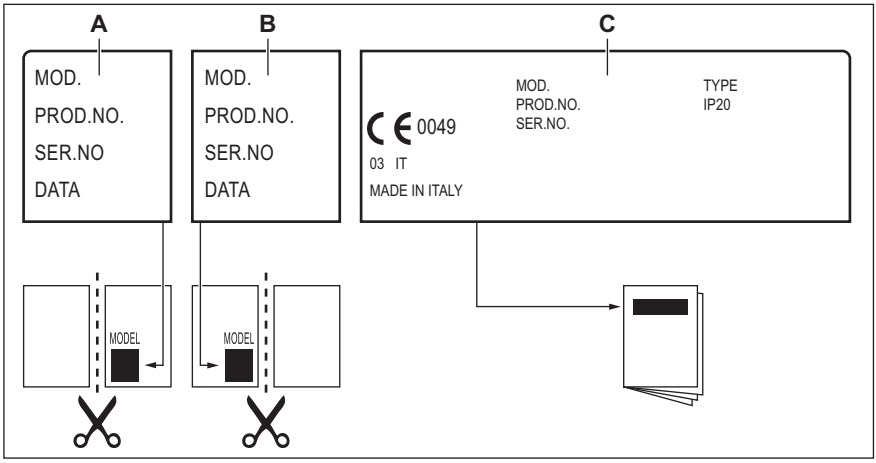
Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kad cenšaties aktivizēt dzirksteļu ģeneratoru, nerodas dzirksteles.	Plīts nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas pievadam.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts\i ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Degļa vāciņš un kronis ir novietoti nepareizi.	Novietojiet degļa vāciņu un kroni pareizi.
Liesma izdziest uzreiz pēc iedegšanās.	Termoelements vēl nav pietiekami uzsilis.	Pēc liesmas aizdegšanās turiet regulatoru nospiestu 10 sekundes vai mazāk.
Liesmas riņķis ir nevienmērīgs.	Degļa kronis ir nosprostots ar ēdiena paliekām.	Pārbaudiet, vai nav nosprostota galvenā sprausla un degļa kronis ir tīri.

7.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet datu plāksnītē atrodamos datus. Pārliecinieties, ka izmantojāt plīts virsmu pareizi. Ja lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas brošūrā.

7.3 Uzlīmes tiek piegādātas komplektā ar piederumu somu.

Uzlieciet pašlīmējošās uzlīmes kā norādīts zemāk:



A. Pielīmējiet to garantijas talonam un atsūtiet šo daļu (ja ir spēkā).
B. Pielīmējiet to garantijas talonam un saglabājiet šo daļu (ja ir spēkā).
C. Uzlīmējiet to uz pamācības brošūras.

8. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

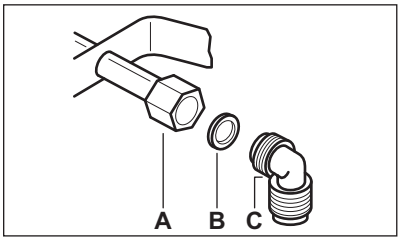
Modelis .....
.
Izstrādājuma nr. .....
Sērijas numurs .....

8.2 Gāzes pieslēgšana

BRĪDINĀJUMS!
Tālāk minētās uzstādīšanas, apkopes un pieslēgšanas instrukcijas paredzētas tikai kvalificētiem speciālistiem, kuru darbībai jāatbilst spēkā esošiem standartiem un vietējiem noteikumiem.

Izvēlieties fiksētu pieslēgumu vai lietojiet elastīgu nerūsējoša tērauda cauruli un veiciet darbus saskaņā ar spēkā esošiem likumiem. Ja izvēlaties elastīgas metāla caurules, neļaujiet tām saskarties ar blakus esošajām kustīgajām daļām un uzmanieties, lai tās netiek saspiestas. Uzmanieties arī tad, ja plīts tiek uzstādīta kopā ar cepeškrāsni.

Pārliecinieties, ka gāzes piegādes spiediena vērtības atbilst ierīcei nepieciešamajām vērtībām. Nostipriniet regulējamo savienojumu pie gāzes piegādes avota īscaurules, izmantojot vītņotu uzgriezni (G 1/2 collas). Pieskrūvējiet detaļas, nepielietojot spēku, pielāgojiet savienojumu nepieciešamajā virzienā un pievelciet.



A. Īscaurule ar gala uzgriezni
B. Ierīces komplektācijā iekļautā starplika
C. Ierīces komplektācijā iekļautais līkums

Sašķidrinātā gāze
Sašķidrinātajai gāzei izmantojiet gumijas caurules turētāju. Obligāti izmantojiet blīvējumu. Pēc tam veiciet gāzes pieslēgumu.

Elastīgo cauruli var uzstādīt, ja:

- tā nevar sakarst vairāk par istabas temperatūru – vairāk par 30 °C;
- tā nav garāka par 1500 mm;
- tajā nav mezglu;
- tai nav vilces vai vērpes deformācijas;
- tā nesaskaras ar asām malām vai stūriem;
- tās stāvokli var viegli pārbaudīt.

Regulāri pārbaudiet elastīgo cauruli, vai:

- abos galos un visā tās garumā nav plīsumu, plaisu vai apdeguma pazīmju;
- caurules materiāls nav sacietējis un caurule vēl arvien ir elastīga;
- stiprinājuma skavas nav sarūsējušas;
- nav beidzies derīguma termiņš.

Ja tiek konstatēts kāds no defektiem, nelabojiet cauruli, bet nomainiet to.

BRĪDINĀJUMS!
Kad uzstādīšana pabeigta, pārliecinieties, ka katras caurules stiprinājumi ir hermētiski. Izmantojiet ziepju šķīdumu, nevis liesmu!

8.3 Sprauslu nomaiņa

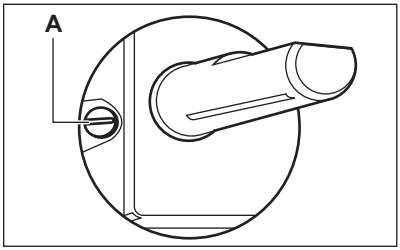
1. Noņemiet pannu balstus.
2. Noņemiet vāciņus un degļu kroņus.
3. Ar 7 mm uzgriežņu atslēgu atskrūvējiet sprauslas un to vietā uzstādiet sprauslas, kas atbilst jūsu izmantotajam gāzes veidam (skatiet tabulu tehniskās informācijas sadaļā).
4. Uzstādiet detaļas, šoreiz darot to pretējā secībā.
5. Nomainiet tehnisko datu plāksnīti (tā atrodas blakus gāzes piegādes caurulei) ar jaunu plāksnīti, kurā norādīti jauņā gāzes piegādes tipa parametri. Šī plāksnīte iekļauta iepakojumā kopā ar ierīci.

Ja gāzes piegāde mainās vai atšķiras no nepieciešamā spiediena, nepieciešams uzstādīt piemērotu spiedienu regulējošu iekārtu gāzes padeves caurulei.

8.4 Minimālā līmeņa regulēšana

Lai noregulētu minimālo liesmas līmeni:

1. Aizdedziet degli.
2. Pagrieziet regulatoru uz minimālo iestatījumu.
3. Noņemiet regulatoru .
4. Ar tievu skrūvgriezi pielāgojiet apvada skrūves stāvokli (A).



5. Ja pārslēdzaties:
   - no G20 20 mbāru dabasgāzes uz sašķidrināto gāzi, pilnībā pievelciet regulēšanas skrūvi;

- no sašķidrinātās gāzes uz G20 dabasgāzi ar 20 mbāru spiedienu, atskrūvējiet apvada skrūvi par aptuveni 1/4 apgrieziena (1/2 apgriezieni vairākkārtīgajam vainagveida deglim).

BRĪDINĀJUMS!
Pārliecinieties, ka ātri pagriežot regulatoru no maksimālā līdz minimālajam stāvoklim, deglī nenodziest liesma.

8.5 Elektrības padeves pieslēgums

- Pārliecinieties, vai uz tehnisko datu plāksnītes norādītais nominālais spriegums un tā veids atbilst mājas elektrosistēmas parametriem.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas kabeli. Šis kabelis jāaprīko ar piemērotu kontaktspraudni, kura noslodzes parametriem jāatbilst tehnisko datu plāksnītē minētajiem. Pārbaudiet, vai kontaktspraudnis ievietots pareizajā kontaktligzdā.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas spraudkontaktam var brīvi piekļūt.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ja ierīce ir pieslēgta ar paplašinājumu kabeli, adapteri vai vairākiem savienojumiem, pastāv ugunsgrēka risks. Pārliecinieties, vai sazemējums atbilst standartiem un noteikumiem.
- Neļaujiet strāvas vadam sasilt vairāk par 90 °C temperatūru.

Lai novērstu vada pieskaršanos plīts virsmas apakšai, izmantojiet skapīša sānos esošās skavas.

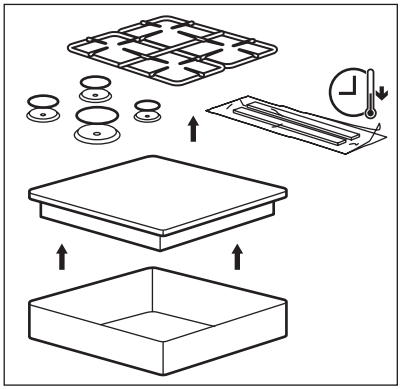
8.6 Savienojuma kabelis

Nomainiet savienojuma kabeli tikai ar speciālo kabeli vai tā ekvivalentu. Kabeļa veids ir: H03V2V2-FT90.

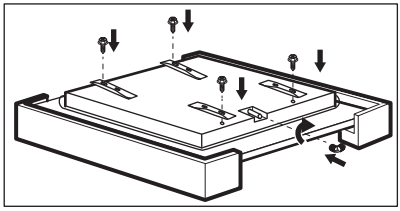
Pārliecinieties, ka kabelis atbilst spriegumam un darba temperatūrai. Turklāt nepieciešams, lai dzeltenais/zaļais vads būtu aptuveni par 2 cm garāks par brūno (vai melno) fāzes vadu.

8.7 Montāža

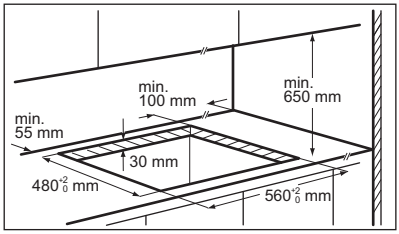
1.



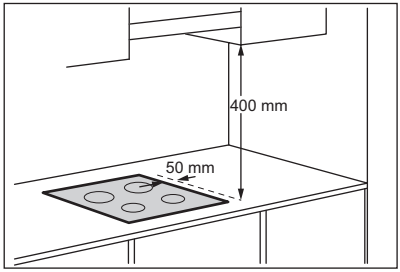
2.



3.

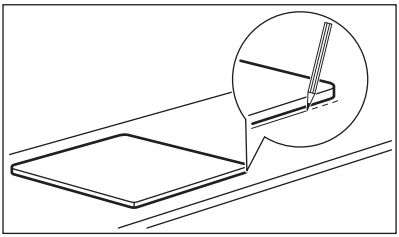


4.

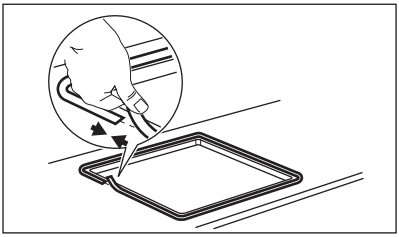


Ja virtuves skapītis ir uzstādīts 400 mm attālumā virs plīts, minimālajam drošības attālumam jābūt 50 mm no kreisās vai labās plīts malas.

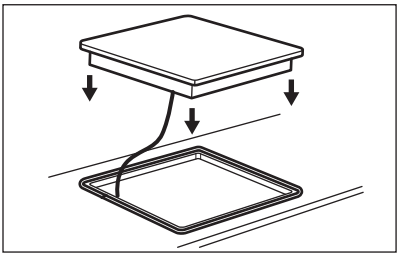
5.



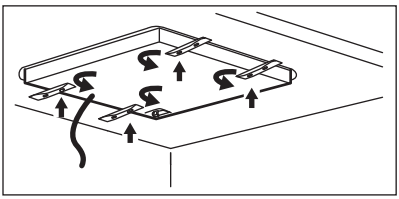
6.



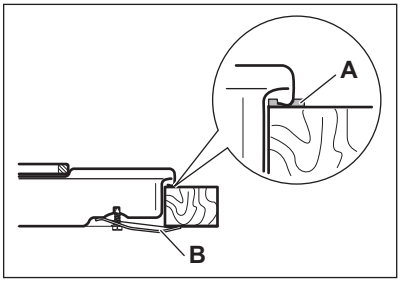
7.



8.

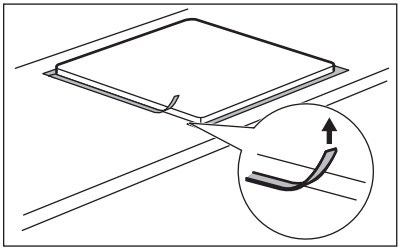


9.

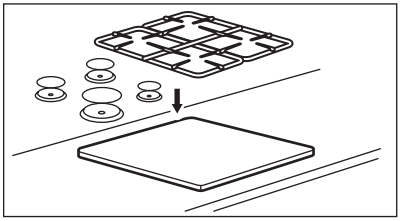


A) blīve komplektā
B) kronšteini komplektā

10.



11.

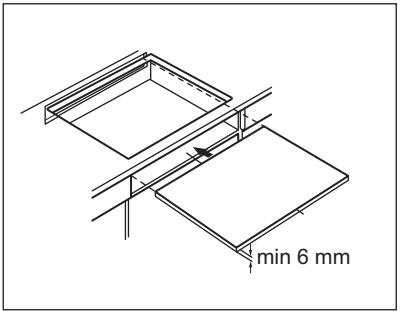


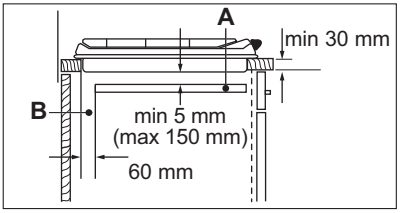
UZMANĪBU!
Uzstādiet ierīci tikai uz līdzenas darba virsmas.

8.8 Ievietošanas iespējas

Panelim zem plīts virsmas jābūt uzstādītam tā, lai to varētu viegli noņemt un nodrošināt pieeju tehniskas palīdzības sniegšanai.

Virtuves mēbeles ar durvīm





A. Noņemams panelis
B. Vieta savienojumiem

Virtuves mēbeles ar cepeškrāsni
Drošības apsvērumu un cepeškrāsns vieglākas izņemšanas no mēbeles dēļ virsmas un cepeškrāsns elektrības padeves pieslēgšana jāveic atsevišķi.

9. TEHNISKIE DATI

9.1 Plīts virsmas izmēri

Platums	595 mm
Dziļums	510 mm

9.2 Apvada diametri

DEGLIS	**Ø APVADS 1/100 mm**
Vairākkārtīgais vainagveida deglis	57
Vidēji lielas jaudas	32
Papildu	28

9.3 Citi tehniskie dati

KOPĒJĀ JAUDA:	Oriģinālā gāze:	G20 (2H) 20 mbar	9 kW
	Gāzes maiņa:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	629 g/h
Elektrotīkla parametri:	220-240 V ~ 50/60 Hz		

Ierīces kategorija:	II2H3B/P I2H (LV)
Gāzes pieslēgums:	G 1/2"
Ierīces klase:	3

9.4 Gāzes degļi G20 20 mbāru DABASGĀZEI

DEGLIS	NORMĀLA JAUDA kW	MINIMĀLAS JAUDAS kW	INŽEKTORA MARKA
Vairākkārtīgais vainagveida deglis	4,0	1,4	146
Vidēji lielas jaudas	2,0	0,45	96
Papildu	1,0	0,33	70

9.5 Gāzes degļi sašķidrinātai gāzei G30/G31 30/30 mbāri

DEGLIS	NORMĀLAS JAUDAS kW	MINIMĀLAS JAUDAS kW	INŽEKTORA MARKA	NOMINĀLA GĀZES PLŪSMA g/h
Vairākkārtīgais vainagveida deglis	3,65	1,4	095	265
Vidēji lielas jaudas	2,0	0,45	71	145
Papildu	1,0	0,33	50	73

10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

10.1 Informācija par izstrādājumu saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa noteikšana		EGH6343RON, EGH6343ROR
Plīts veids		Iebūvēta plīts
Gāzes degļu skaits		4
Gāzes degļa energoefektivitāte (EE gas burner)	Kreisais aizmugurējais - vidējas jaudas	55.2%
	Labais aizmugurējais - vidējas jaudas	55.2%
	Priekšējais kreisais - daudzvainagu veida deglis	52.0%
	Labais priekšējais - papildu	nav piemērojams

Gāzes plīts energoefektivitāte (EE gas hob)	54.1%

EN 30-2-1: Mājsaimniecības gatavošanas ierīču deggāze - 2-1. daļa: Racionāla enerģijas izmantošana - Vispārīgi

10.2 Enerģijas taupīšana

- Pirms lietošanas pārliecinieties, vai degļi un katlu balsti ir salikti pareizi.
- Izmantojiet degļa izmēram atbilstoša diametra ēdiena gatavošanas traukus.
- Novietojiet katlu degļa centrā.
- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Kad šķidrums sāk vārīties, pagrieziet mazāku liesmu, lai šķidrums lēni vārītos.
- Ja tas ir iespējams, izmantojiet spiediena katlu. Skatiet tā lietotāja rokasgrāmatu.

11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA..... 36
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... 38
3. GAMINIO APRAŠYMAS..... 41
4. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... 41
5. PATARIMAI..... 43
6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... 43
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... 44
8. ĮRENGIMAS..... 46
9. TECHNINIAI DUOMENYS..... 50
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... 51

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkote gaminį, kuris pasižymi dešimtmečių profesionalia patirtimi ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas galvojant apie jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.
Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!
Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:

Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:
www.electrolux.com/webselfservice

Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:
www.registerelectrolux.com

Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:
www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.
Kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.
Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

⚠ Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

ⓘ Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite

saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.
- 3 metų ir mažesnių vaikų niekada negalima prileisti prie prietaiso, kai jis veikia.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų. Jaunesnių nei 8 metų amžiaus vaikų negalima prileisti prie prietaiso, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ĮSPĖJIMAS! Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

- DĖMESIO! Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- ĮSPĖJIMAS! Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, įgaliotajam klientų aptarnavimo atstovui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.
- Kai prietaisas yra tiesiogiai prijungtas prie maitinimo, reikalingas visų polių išjungiklis su kontaktų tarpu. Turi būti užtikrintas visiškas išjungimas pagal III viršįtampio kategorijai nurodytas sąlygas. Įžeminimo kabelis į tai neįeina.
- Kai tiesiate maitinimo laidą, užtikrinkite, kad laidas tiesiogiai nesiliestų (pavyzdžiui, naudokite izoliacinę movą) su dalimis, galinčiomis įkaisti 50 °C daugiau nei kambario temperatūra.
- ĮSPĖJIMAS! Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas kaip tinkamas kaitlenčių apsaugas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

Šis prietaisas tinkamas naudoti šiose šalyse: CZ LV LT

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!
Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

ĮSPĖJIMAS!
Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.

- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, kad tarp prietaiso apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Būtinai po prietaisu įrenkite nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!
Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo įrengti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į mūsų įgaliotąjį techninės priežiūros centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Dujų prijungimas

- Visus dujų prijungimus turi įvesti kvalifikuotas asmuo.
- Prieš pradėdami įrengimą, įsitikinkite, ar vietos tiekimo sąlygos (dujų rūšis ir slėgis) atitinka šio prietaiso nustatymą.
- Pasirūpinkite, kad aplink prietaisą vyktų oro cirkuliacija.
- Informacija apie dujų tiekimą nurodyta techninių duomenų lentelėje.
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degant susidariusius produktus. Būtinai prijunkite prietaisą pagal esamas įrengimo taisykles. Atkreipkite dėmesį į tinkamo vėdinimo reikalavimus.

2.4 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!
Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmąkart, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietę išjunkite.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikšti.

ĮSPĖJIMAS!
Gaisro ir sprogimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!
Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Naudokite tik stabilius, tinkamos formos ir skersmens prikaistuvius, kurių skersmuo yra didesnis, nei degiklių matmenys.
- Patikrinkite, ar prikaistuviai stovi ant degiklių vidurio.
- Patikrinkite, ar liepsna neužgęsta, greitai pasukus rankenėlę iš didžiausios į mažiausią padėtį.
- Naudokite tik su prietaisu pateikiamus priedus.
- Ant degiklio neįrenkite liepsnos sklaidiklio.
- Naudojant dujinį maisto gaminimo prietaisą kaupiasi šiluma ir drėgmė. Pasirūpinkite patalpos, kurioje įrengtas prietaisas, geru vėdinimu.
- Jeigu prietaisas intensyviai eksploatuojamas ilgą laiką, gali prireikti papildomos ventiliacijos, pavyzdžiui, atverti langą, arba dar veiksmingesnės ventiliacijos, pavyzdžiui, padidinti mechaninės ventiliacijos (jeigu ji įrengta) pajėgumą.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Saugokite kaitlentę nuo rūgščių skysčių, pavyzdžiui, acto, citrinos sulčių arba kalkių nuosėdų šalinimo priemonių. Ant paviršiaus gali likti matinių dėmių.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.

2.5 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!
Nepašalinkite mygtukų, rankenėlių ar tarpiklių nuo valdymo skydelio. Į prietaisą gali patekti vandens ir jį sugadinti.

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš valydami prietaisą, išjunkite jį ir palaukite, kol jis atvės.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, prieš atlikdami techninės priežiūros darbus.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.
- Neplaukite degiklių indaplovėje.

2.6 Techninė priežiūra

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

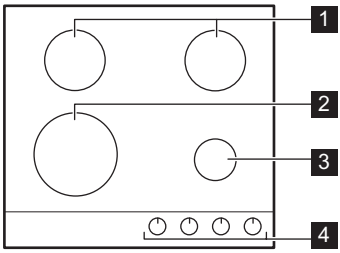
2.7 Šalinimas

ĮSPĖJIMAS!
Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai pašalinti seną prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Suplokite išorinius dujų vamzdžius.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



1 Pusiau spartusis degiklis
2 Kelių karūnėlių degiklis
3 Papildomas degiklis
4 Reguliavimo rankenėlės

3.2 Reguliavimo rankenėlė

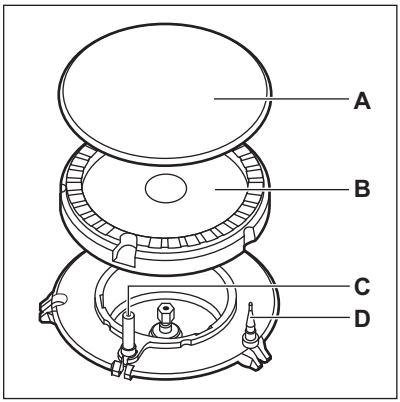
Simbolis	Aprašas
●	dujos netiekiamos / išjungimo padėtis

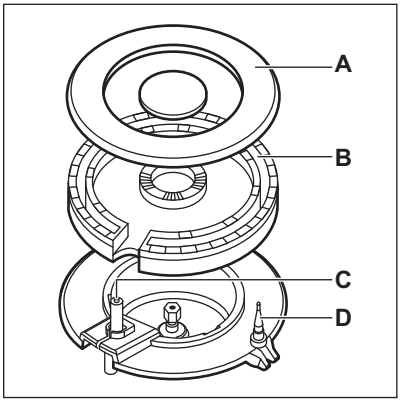
Simbolis	Aprašas
✲	uždegimo padėtis / maksimalus dujų tiekimas
	minimalus dujų tiekimas

4. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

4.1 Degiklio apžvalga





A. Degiklio dangtelis
B. Degiklio karūnėlė
C. Uždegimo žvakė
D. Šiluminis elementas

4.2 Degiklio uždegimas

Visada prieš uždėdami prikaistuvius uždekite degiklį.

ĮSPĖJIMAS!
Būkite atsargūs virtuvėje naudodami atvirą liepsną. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės, jei liepsna buvo netinkamai naudojama.

1. Paspauskite reguliavimo rankenėlę žemyn ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę į maksimalaus dujų tiekimo padėtį (⁂).
2. Laikykite reguliavimo rankenėlę nuspaustą 10 ar mažiau sekundžių. Taip šiluminis elementas įkais. Priešingu atveju dujų tiekimas bus pertrauktas.
3. Sureguliuokite liepsną, kai ji taps stabili.

Jei po kelių bandymų degiklis neužsidega, patikrinkite, ar karūnėlė ir jos dangtelis yra taisyklingose padėtyse.

ĮSPĖJIMAS!
Nelaikykite reguliavimo rankenėlės nuspaudę ilgiau nei 15 sekundžių. Jeigu degiklis neužsidega per 15 sekundžių, atleiskite reguliavimo rankenėlę, pasukite ją į išjungimo padėtį ir, prieš mėgindami uždegti degiklį dar kartą, palaukite ne mažiau kaip 1 minutę.

DĖMESIO
Nutrūkus elektros tiekimui, degiklį galite uždegti be elektrinio įtaiso; tokiu atveju prikiškite prie degiklio liepsną, pasukite atitinkamą valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į maksimalaus dujų srauto padėtį ir paspauskite ją. Laikykite valdymo rankenėlę nuspaustą lygiai arba mažiau kaip 10 sekundžių, kad šiluminis elementas įkaistų.

Jeigu degiklis netyčia užgęsta, pasukite reguliavimo rankenėlę į išjungimo padėtį ir vėl mėginkite uždegti degiklį, praėjus ne mažiau kaip 1 minutei.

Žiežirbų generatorius gali įsijungti automatiškai, kai įjungiate maitinimą, po įrengimo arba maitinimo pertrūkio. Tai normalu.

Kaitlentė yra pristatyta su progresiniais vožtuvais. Su jais galima tiksliau reguliuoti liepsną.

4.3 Degiklių išjungimas

Norėdami išjungti liepsną, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį ●.

ĮSPĖJIMAS!
Visada sumažinkite liepsną arba visai išjunkite prieš nukeldami prikaistuvius nuo degiklio.

5. PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

5.1 Prikaistuviai

DĖMESIO
Nenaudokite ketaus prikaistuvių, steatito, molinių indų, kepimo grotelių arba skrudinimo plokščių. Nerūdijantysis plienas gali patamsėti, jei jis perdaug kaitinamas.

ĮSPĖJIMAS!
Nedėkite vieno puodo ant dviejų degiklių.

ĮSPĖJIMAS!
Ant degiklio nedėkite nestabilių arba pažeistų puodų, kad išvengtumėte išsiliejimo ir sužalojimo.

DĖMESIO
Įsitikinkite, kad puodų dugnai neišsikiša virš valdymo rankenėlės, nes ugnis įkaitins valdymo rankenėlę.

DĖMESIO
Puodo rankenos neturi būti išlindę virš priekinio kaitvietės krašto.

DĖMESIO
Puodus privaloma statyti pačiame degiklio viduryje, kad jie būtų visiškai stabilūs ir sumažėtų dujų sąnaudos.

5.2 Prikaistuvių skersmenys

Naudokite prikaistuvius, kurių dugno skersmuo atitinka degiklių skersmenį.

Degiklis	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Kelios karūnėlės	180–260
Pusiau spartusis	120–240
Pagalbinis	80–180

6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

6.1 Bendra informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.

Nerūdijantysis plienas

- Nerūdijančiojo plieno dalis nuplaukite vandeniu ir nusausinkite minkštu audiniu.
- Norėdami pašalinti pridegusį maistą, riebalus ir sunkiai įveikiamas dėmes, prieš valydami kelias minutes palaukite sudrėkinę nedideliu kiekiu švelnaus ploviklio.
- Naudokite valymo gaminius, specialiai sukurtus nerūdijančiojo plieno paviršių valymui, kad juos apsaugotumėte.
- Nenaudokite valymo gaminių, kurių sudėtyje yra ėsdinančių cheminių medžiagų, pavyzdžiui, chloridų; nevalykite paviršiaus dezinfekuojančiomis medžiagomis, dėmių ar rūdžių šalinimo priemonėmis ir valikliais panardinimui.

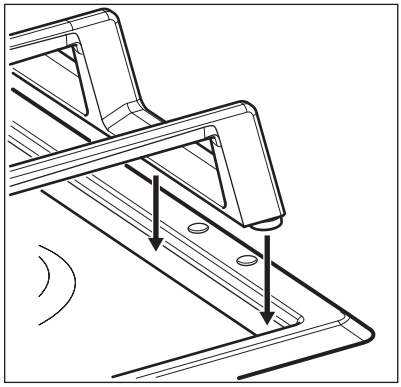
6.2 Prikaistuvių atramos

Prikaistuvių atramų negalima plauti indaplovėje. Jas reikia plauti rankomis.

1. Kaitlentę lengviau nuvalysite, nuėmę prikaistuvių atramas.

Prikaistuvių atramas įstatykite atsargiai, kad nepažeistumėte kaitlentės viršaus.

2. Kartais emalio dangos kraštai gali būti grubūs, todėl būkite atsargūs, kai plaunate puodų atramas rankomis ir jas sausinate. Jeigu reikia, nenusivaliusias dėmes pašalinkite pastos pavidalo valikliu.
3. Nuvalę prikaistuvių atramas, įsitikinkite, kad jos yra tinkamose padėtyse.
4. Prikaistuvių atramų kojelės turi būti sulygiuotos su degiklio centru.



6.3 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją, cukrų ir maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti kaitlentę. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų.
- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusausinkite minkštu audiniu.
- Emaliuotas dalis, dangtelį ir karūnėlę valykite šiltu, muiluotu vandeniu ir sausai nušluostykite prieš įtaisydami atgal.

6.4 Uždegimo žvakės valymas

Ši funkcija veikia naudojant keraminę uždegimo žvakę su metaliniu elektrodu. Laikykite šias dalis labai švarias, kad nekiltų uždegimo sunkumų ir patikrinkite, ar neužsikimšo degiklio karūnėlės angos.

6.5 Periodinė priežiūra

Reguliariai kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą dėl dujotiekio įvado ir (jei yra) slėgio reguliatoriaus patikros.

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

7.1 Ką daryti, jeigu...

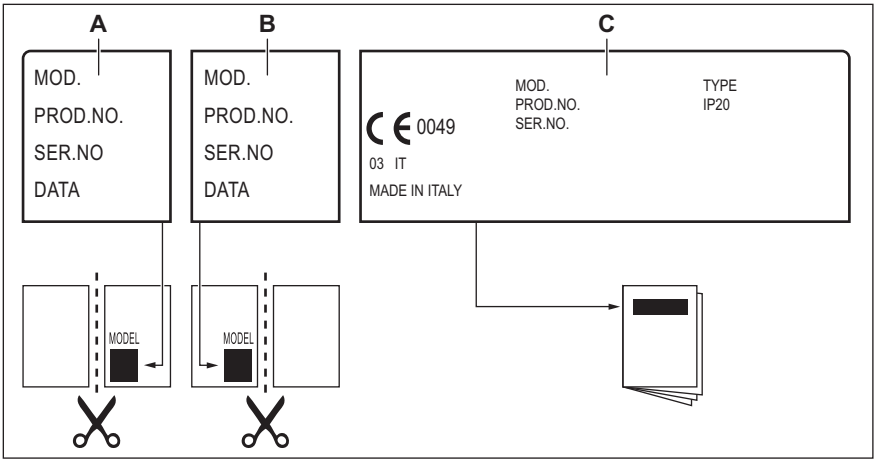
Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Nėra kibirkšties, kai mėginate įjungti kibirkščių generatorių.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Netinkamai uždėtas degiklio dangtelis ir karūnėlė.	Tinkamai uždėkite degiklio dangtelį ir karūnėlę.
Liepsna užgęsta iš karto tik uždegus.	Nepakankamai įkaito šiluminis elementas.	Užsidegus liepsnai, laikykite rankenėlę nuspaudę ne ilgiau nei 10 sekundžių.
Nevienodas liepsnos žiedas.	Degiklio karūnėlę užkimšo maisto likučiai.	Patikrinkite, ar neužkimštas purkštukas ir ar degiklio karūnėlė švari.

7.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Patikrinkite, ar tinkamai naudojatės kaitlente. Jeigu ne, aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie aptarnavimo centrą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

7.3 Priedų maišelyje pristatytos etiketės

Priklijuokite lipnias etiketes kaip parodyta toliau:



A. Priklijuokite ją ant garantijos kortelės ir šią dalį atsiųskite (jeigu taikytina).
B. Priklijuokite ją ant garantijos kortelės ir šią dalį išsaugokite (jeigu taikytina).
C. Priklijuokite ją ant instrukcijos brošiūros.

8. ĮRENGIMAS

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

8.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

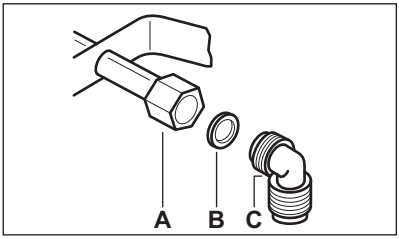
Modelis .....
..
PNC .....
Serijos numeris.....

8.2 Dujų prijungimas

ĮSPĖJIMAS!
Pagal toliau pateiktas instrukcijas įrengimą ir techninę priežiūrą turi atlikti kvalifikuoti darbuotojai; jie privalo vadovautis galiojančiais standartais ir vietos reglamentais.

Pasirinkite stabilų arba lankstų nerūdijančiojo plieno dujotiekio vamzdį pagal galiojančius reglamentus. Jeigu naudojate lanksčius metalinius vamzdžius, stebėkite, kad jie nesiliestų prie judančių dalių ir nebūtų suspausti. Taip pat būkite atsargūs, kai šią kaitlentę montuojate kartu su orkaite.

Patikrinkite, ar prietaiso dujų tiekimo slėgis atitinka rekomenduojamas vertes. Reguliuojama jungtis tvirtinama prie antgalio su sriegine G 1/2 col. mova. Sukite dalis nenaudodami jėgos, reguliuokite prijungimą reikiama kryptimi ir viską priveržkite.



A. Veleno galas su veržle
B. Su prietaisu pristatyta poveržlė
C. Su prietaisu pristatyta alkūnė

Suskystintosios dujos
Suskystintosioms dujoms naudokite guminį vamzdžio laikiklį. Būtinai uždėkite tarpiklį. Po to prijunkite dujų įvadą.

Lankstus vamzdis paruoštas naudoti, kai:

- jis negali įkaisti daugiau negu patalpos temperatūra (daugiau negu 30 °C);
- jis nėra ilgesnis negu 1 500 mm;
- jame nėra susiaurėjimų;
- jo neveikia traukimo ar sukimo jėgos;
- jis nesiliečia su aštriais kraštais ir kampais;
- galima lengvai patikrinti jo būklę.

Lankstaus dujotiekio vamzdžio patikros metu reikia patikrinti:

- ar jo dviejuose galuose ir per visą ilgį nėra įtrūkimų, įpjovimų, apdegimo požymių;
- ar medžiaga nėra sukietėjusi, ar ji yra pakankamai lanksti;
- ar nesurūdijo sąvaržos;
- nesibaigė jo galiojimo terminas.

Jeigu pastebite vieną ar kelis tokius defektus, vamzdžio neremontuokite, o pakeiskite.

ĮSPĖJIMAS!
Baigę įrengti patikrinkite, ar visų vamzdžio montavimo elementų izoliacija gera. Tikrinkite muilo ir vandens tirpalu, o ne liepsna!

8.3 Purkštukų keitimas

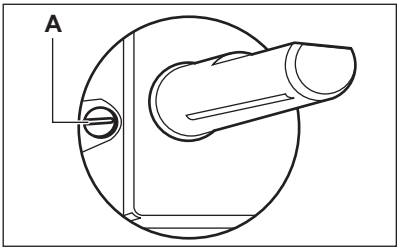
1. Nuimkite indų statymo atramas.
2. Nuimkite degiklio dangtelius ir karūnėles.
3. 7 numerio veržliarakčiu nuimkite purkštukus ir pakeiskite juos reikalingais pagal jūsų naudojamą dujų tipą (žr. lentelę skyriuje „Techninė informacija“).
4. Surinkite detales, atlikdami tuos pačius veiksmus atvirkščia tvarka.
5. Duomenų lentelę (pritvirtintą greta dujų tiekimo vamzdžio) pakeiskite nauja, kurioje būtų nurodytas naujų tiekiamų dujų tipas. Šią lentelę rasite su prietaisu pateikiamoje pakuotėje.

Jei tiekiamų dujų slėgį galima keisti ar jis skiriasi nuo reikalingo, turite sumontuoti atitinkamą slėgio reguliavimo įtaisą ant dujų tiekimo vamzdžio.

8.4 Mažiausio liepsnos lygio nustatymas

Norėdami nustatyti mažiausią degiklių lygį:

1. Uždekite degiklį.
2. Rankenėlę pasukite į mažiausios liepsnos padėtį.
3. Nuimkite rankenėlę .
4. Atsuktuvu reguliuokite pralaidos varžto padėtį (A).



5. Jeigu keičiate:
   - 20 milibarų gamtines dujas G20 į suskystintąsias dujas, pralaidos varžtą visiškai priveržkite;

- nuo suskystintųjų dujų pereinate prie G20 20 milibarų slėgio gamtinių dujų, pralaidos varžtą atsukite maždaug 1/4 pasukimo (degiklio su keliomis karūnėlėmis varžtą – 1/2 pasukimo).

ĮSPĖJIMAS!
Patikrinkite, ar liepsna neužgęsta, greitai pasukus rankenėlę iš didžiausios į mažiausią padėtį.

8.5 Elektros prijungimas

- Įsitikinkite, ar vardinė įtampa ir galia duomenų lentelėje atitinka vietos tiekiamos elektros įtampą ir galią.
- Prietaisas pristatomas su maitinimo kabeliu. Prie jo reikia prijungti tinkamą kištuką, pritaikytą galiai, nurodytai techninių duomenų lentelėje. Būtinai įkiškite kištuką į tinkamą lizdą.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Įsitikinkite, kad, įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo kabelio. Visada traukite paėmę už kištuko.
- Kyla gaisro rizika, kai prietaisas prijungtas prie ilginamojo laido, adapterio ar kelių lizdų įtaiso. Užtikrinkite, kad įžemintas prijungimas atitiktų standartus ir taisykles.
- Neleiskite maitinimo laidui įkaisti iki aukštesnės nei 90° C temperatūros.

Norėdami apsaugoti, kad kabelis ir prietaisas nesiliestų, po kaitlente naudokite spaustukus, kurie yra ant spintelės šono.

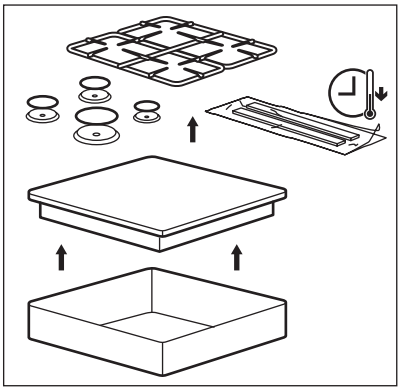
8.6 Prijungimo kabelis

Prijungimo kabelį pakeiskite tik specialiu arba analogišku kabeliu. Kabelio tipas: H03V2V2-FT90.

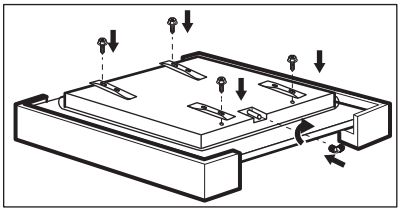
Patikrinkite, ar kabelio skerspjūvis atitinka įtampą ir darbinę temperatūrą. Geltonas / žalias įžeminimo laidas privalo būti maždaug 2 cm ilgesnis už rudą (arba juodą) fazės laidą.

8.7 Surinkimas

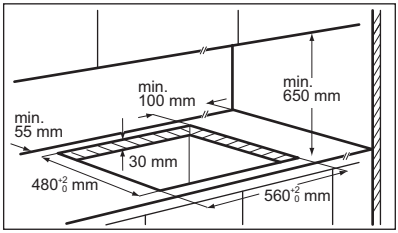
1.



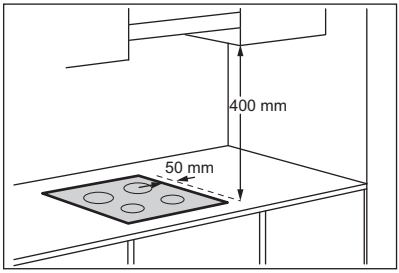
2.



3.

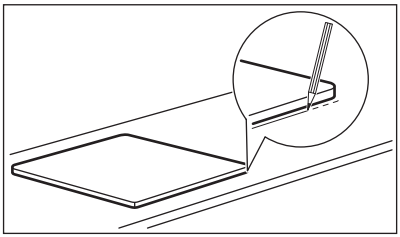


4.

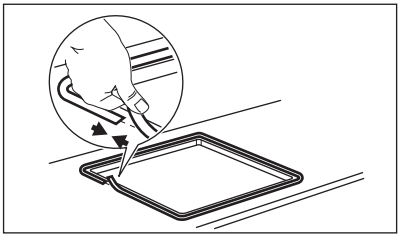


Jeigu virš kaitlentės 400 mm atstumu sumontuotas baldas, į kairę ir į dešinę nuo kaitlentės krašto turėtų būti 50 mm minimalus saugus atstumas.

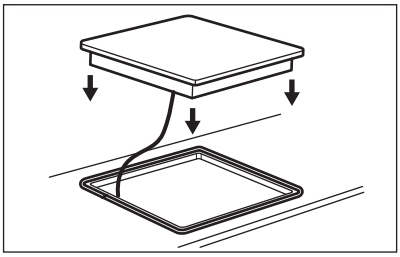
5.



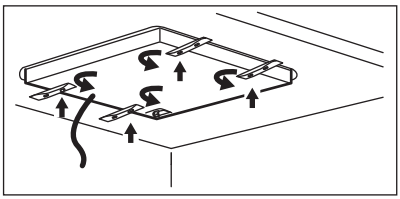
6.



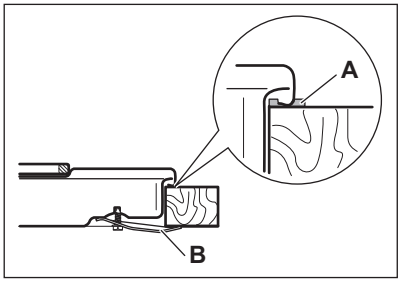
7.



8.

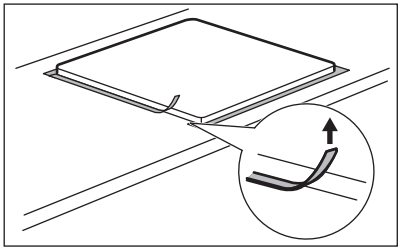


9.

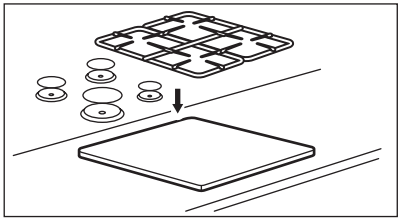


A) komplekte esantis tarpiklis
B) komplekte esantys laikikliai

10.



11.

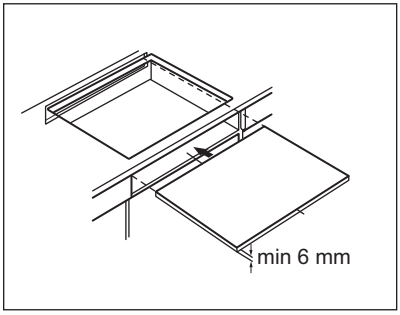


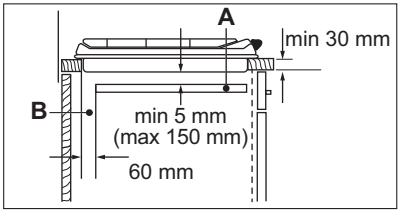
DĖMESIO
Prietaisą įrenkite tik ant lygaus stalviršio.

8.8 Įdėjimo galimybės

Po kaitlente esančią plokštę turi būti lengva nuimti ir lengva pasiekti kaitlentę, jeigu prireiktų techninės pagalbos.

Virtuvės spintelė su durelėmis





A. Nuimama plokštė
B. Tarpas jungtims

Virtuvės spintelė su orkaite
Saugumo sumetimais ir tam, kad orkaitę būtų galima lengvai atskirti, kaitlentės ir orkaitės elektros jungtys privalo būti įrengtos atskirai.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Kaitlentės matmenys

Plotis	595 mm
Ilgis	510 mm

9.2 Pralaidos skersmenys

DEGIKLIS	**Ø PRALAIDA 1/100 mm**
Kelios karūnėlės	57
Pusiau spartusis	32
Pagalbinis	28

9.3 Kiti techniniai duomenys

BENDROJI GALIA:	Pradinės dujos:	G20 (2H) 20 mbar	9 kW
	Pakeistos dujos:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	629g/h
Elektros maitinimas:	220–240 V ~ 50/60 Hz		

Prietaiso kategorija:	II2H3B/P I2H (LV)
Dujų prijungimas:	G 1/2"
Prietaiso klasė:	3

9.4 Dujų degikliai GAMTINĖMS DUJOMS G20 20 mbar

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA, kW	MINIMALI GALIA, kW	PURKŠTUKO MARKĖ
Kelios karūnėlės	4,0	1,4	146
Pusiau spartusis	2,0	0,45	96
Pagalbinis	1,0	0,33	70

9.5 Dujų degikliai, skirti suskystintosioms dujoms G30/G31 30/30 mbar

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA, kW	MINIMALI GALIA, kW	PURKŠTUKO MARKĖ	VARDINIS DUJŲ SRAUTAS, g/h
Kelios karūnėlės	3,65	1,4	095	265
Pusiau spartusis	2,0	0,45	71	145
Pagalbinis	1,0	0,33	50	73

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį pagal ES 66/2014 direktyvą

Modelio žymuo	EGH6343RON, EGH6343ROR
Kaitlentės tipas	Įmontuojama kaitlentė
Dujinių degiklių skaičius	4

Dujinio degiklio energijos vartojimo efektyvumas (EE gas burner)	Kairysis galinis. Pusiau spartusis	55,2 %
	Dešinysis galinis. Pusiau spartusis	55,2 %
	Kairysis priekinis. Triguba karūnėlė	52,0 %
	Dešinysis priekinis. Papildomas	netaikoma
Dujinės viryklės energijos vartojimo efektyvumas (EE gas hob)		54.1%

EN 30-2-1. Buitiniai virtuvių dujų prietaisai. 2-1 dalis. Racionalus elektros energijos vartojimas. Bendrieji reikalavimai

10.2 Energijos taupymas

- Prieš naudojimą patikrinkite, ar tinkamai surinkti degikliai ir puodų atramos.
- Naudokite prikaistuvius, kurių dugno skersmuo atitinka degiklių skersmenį.
- Padėkite puodą degiklio viduryje.
- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Kai skystis pradeda virti, sumažinkite liepsną, kad skystis lėtai virtų.
- Jeigu galima, naudokite slėginį prikaistuvį. Žr. jo naudojimo instrukciją.

11. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu ♺. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.electrolux.com/shop

867345095-A-482017

CE