



CS Trouba

Návod k použití



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
6. FUNKCE HODIN.....	11
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	12
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	15
9. TIPY A RADY.....	16
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	32
11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	35
12. 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 přečtete 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 dvírek, 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.
- 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 pečící 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 přemísťování 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 chladicím 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, nezapojte do ní 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.
- 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 otvírání 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 nádoby 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. Ovočné 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 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.

2.6 Obsluha

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

2.7 Likvidace



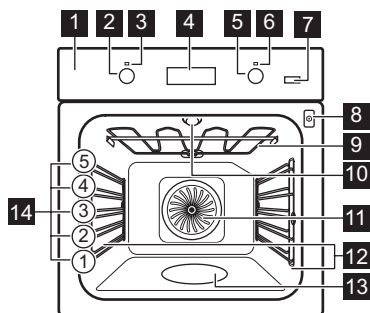
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- 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

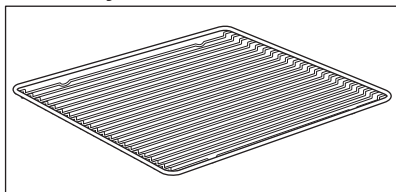
3.1 Celkový pohled



- 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** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 13** Vlis vnitřku trouby
- 14** Polohy polic

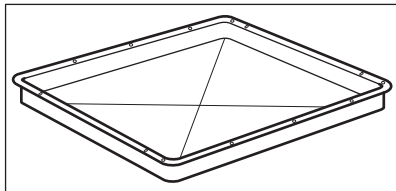
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



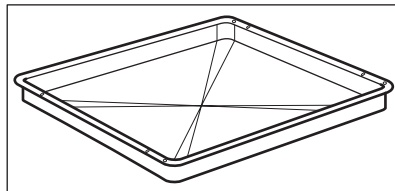
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



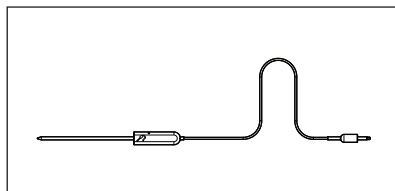
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech

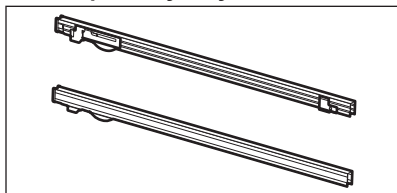


K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



K měření teploty uvnitř pokrmu.

Teleskopické výsuvy

Pro rošty a plechy na pečení.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.

4.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímátebné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

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

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zasunovací ovladače

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

5.2 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.

5.3 Pečicí funkce

Funkce trouby	Použití
0 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 Osvětlení	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.
 Pravý horký vzduch PLUS	K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu.

Funkce trouby	Použití
 Příprava Piz- zy	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.
 Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Rozmrazová- ní	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

Funkce trouby	Použití
 Vlhký horko- vzduch	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.
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 Turbo Gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.



Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 60 °C automaticky vypnout.

5.4 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.

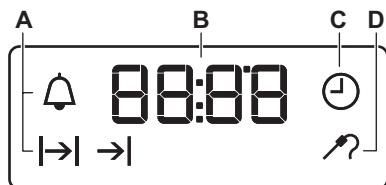


POZOR!

Nepĺňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

2. Vložte jídlo do trouby a zavřete dvířka trouby.

5.5 Displej



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.

- A. Kontrolky funkce
- B. Displej času
- C. Ukazatel funkce
- D. Kontrolka pečící sondy

5.6 Tlačítka

Senzorové tlačítko / tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.
	PLUS STEAM	K zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS.

6. FUNKCE HODIN

6.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.
UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče.
ODLOŽENÝ START	Slouží ke spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.
MINUTKA	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.

6.2 Nastavení času. Změna času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač, bliká.

Stiskněte nebo a nastavte správný čas.

Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .

6.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte nebo k nastavení času TRVÁNÍ.

Na displeji se zobrazí .

4. Po uplynutí času začne blikat a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

6.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte nebo k nastavení času.

Na displeji se zobrazí .

4. Po uplynutí času začne blikat a zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.
5. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

6.5 Nastavení ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
3. Použijte nebo k nastavení času TRVÁNÍ.
4. Stiskněte .
5. Použijte nebo k nastavení času UKONČENÍ.
6. Potvrďte stisknutím .

Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

7. Spotřebič se automaticky vypne. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
8. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

6.6 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat .
2. Použijte  nebo  k nastavení potřebného času.

Funkce Minutka se po pěti sekundách spustí automaticky.

3. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
4. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

6.7 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte . Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Pečicí sonda

Pečicí sonda měří teplotu uvnitř pokrmu. Jakmile teplota pokrmu dosáhne nastavené teploty, trouba se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:

- teplota trouby (minimálně 120 °C),
- teplota ve středu pokrmu.



POZOR!

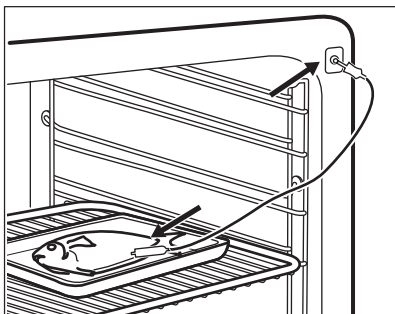
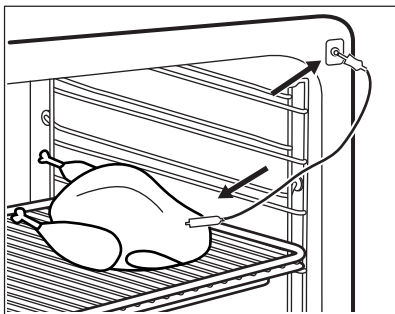
Používejte pouze dodávanou pečicí sondu a originální náhradní díly.

Pokyny k dosažení nejlepších výsledků:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sondu nelze použít pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí pečicí sonda zůstat zasunutá v pokrmu a její zástrčka v zásuvce.
- Použijte doporučená nastavení teploty ve středu pokrmu. Viz kapitola „Tipy a rady“.

Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

1. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 pečicí sondy jsou vsunuty do pokrmu.
2. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



Kontrolka pečicí sondy  zabliká.

3. Stiskněte tlačítko $+$ nebo $-$ a nastavte teplotu středu masa. Můžete nastavit teplotu od 30 °C do 99 °C.
4. Nastavte funkci trouby a teplotu. Když teplota ve středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní dvouminutový zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
5. Vypněte spotřebič.
6. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyjměte nádobí ze spotřebiče.

Pokud pokrm není propečený podle vašich představ, znovu zopakujte výše uvedené kroky a nastavte vyšší teplotu sondy.

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla. Stisknutím  změníte nastavenou teplotu ve středu pokrmu.

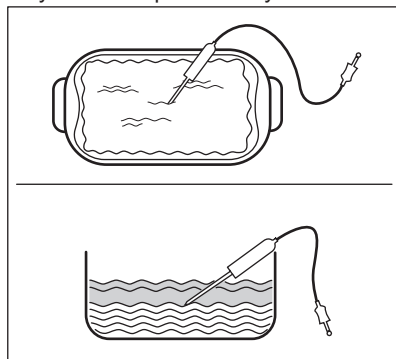


VAROVÁNÍ!

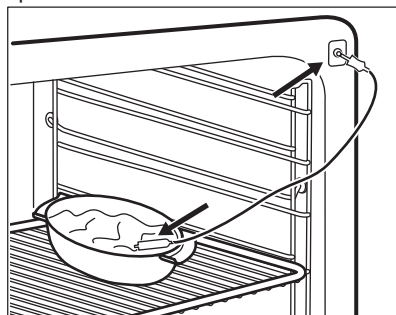
Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní. Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

Druh jídla: dušené jídlo

1. Polovinu přísad vložte do zapékací misky.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu misky. Během pečení musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékací misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékací misky.



3. Pečicí sonda zakryjte zbývajícím přísadami.
4. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky umístěné v předním rámu spotřebiče.



Kontrolka pečicí sondy  zabliká.

5. Stiskněte tlačítko $+$ nebo $-$ a nastavte teplotu středu masa. Můžete nastavit teplotu od 30 °C do 99 °C.
6. Nastavte funkci trouby a teplotu.

Když teplota ve středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní dvouminutový zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

7. Vypněte spotřebič.

8. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyjměte nádoby ze spotřebiče.

Pokud pokrm není propečený podle vašich představ, znovu zopakujte výše uvedené kroky a nastavte vyšší teplotu sondy.

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla. Stisknutím  změňte nastavenou teplotu ve středu pokrmu.



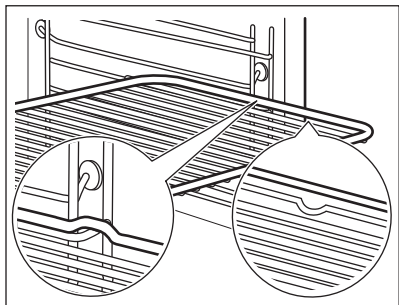
VAROVÁNÍ!

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

7.2 Vložení příslušenství

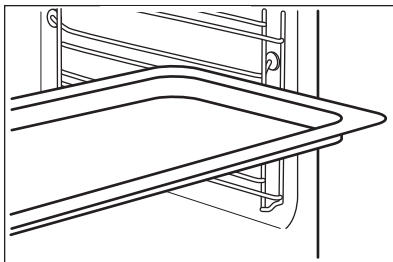
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštu a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



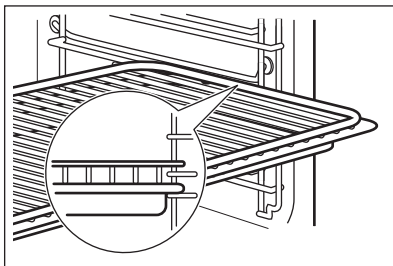
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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 ním.



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.

7.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

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

**POZOR!**

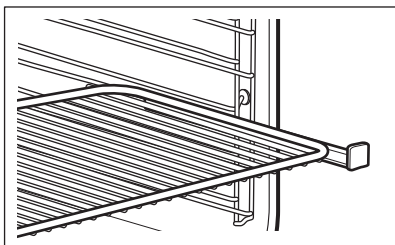
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Tvarovaný rošt:

Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuvů tak, aby nožičky směřovaly dolů.

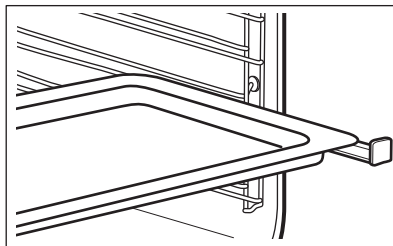


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



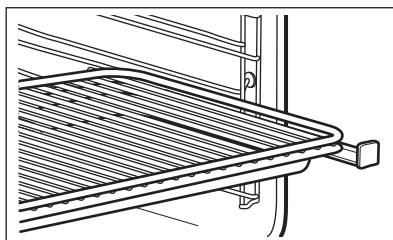
Hluboký pekáč / plech:

Vložte hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuvů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte společně do teleskopických výsuvů.



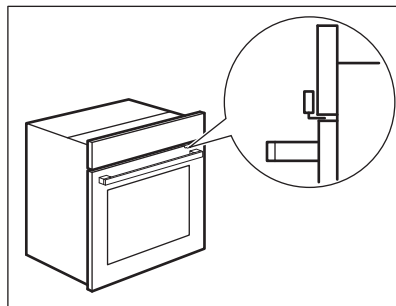
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

8.1 Chladicí ventilátor

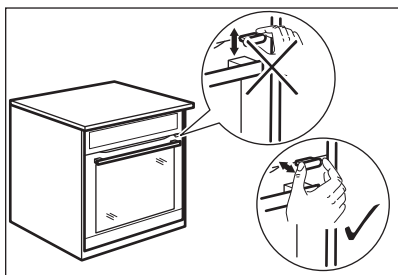
Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

8.2 Mechanický zámek dvířek

Při zakoupení trouby je zámek dvířek vypnutý.

**POZOR!**

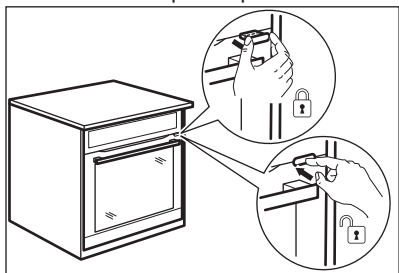
Zařízením mechanického zámku dvířek pohybujte pouze vodorovně. Nepohybujte jím svisle.

**POZOR!**

Při zavírání dvířek trouby
netlačte na zámek.

8.3 Použití mechanického zámku dvířek

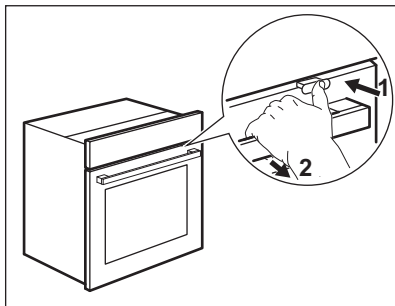
1. Zámek dvířek zapnete zatažením zámku dvířek směrem dopředu, dokud se nezajistí na místě.
2. Zámek dvířek vypnete jeho zatlačením zpět do panelu.



8.4 Otevření dvířek se zapnutým mechanickým zámkem

Dveře lze se zapnutým mechanickým
zámkem otevřít.

1. Lehce zatlačte na zámek dvířek.
2. Otevřete dvířka zatažením za jejich držadlo.



Pokud zatlačíte na zámek dvířek, dokud
se neozve cvaknutí, zámek dvířek tím
vypnete.

9. 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.

9.1 Doporučení k pečení

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.

9.2 Vnitřní strana dvířek

Na vnitřní straně dvířek můžete najít:

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

9.3 Pravý horký vzduch PLUS

Koláče / sladké pečivo / chléb

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Sklenice postavte na plech.

Použijte druhou polohu roštu.

Jídlo	Množství vody ve vliisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky, čajové koláčky, croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Italský chléb Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bagety/kaiserky	100	200	20 - 25
Chléb	100	180	35 - 40
Švestkový koláč, jablčný koláč, skořicové rolky pečené v koláčové formě.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Mražená hotová jídla

Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut.

Použijte druhou polohu roštu.

Jídlo	Množství vody ve vliisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissanty	150	170 - 180	15 - 25
Lasagne	200	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

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

- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

9.4 Pečení moučných jídel

- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.

9.5 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Doba pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

9.6 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč / Brioška	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý Horký Vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý Horký Vzduch	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Tvarohový koláč	Horní/Spodní Ohřev	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pletýnka / Věnec	Horní/Spodní Ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Vánoční štola	Horní/Spodní Ohřev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	Horní/Spodní Ohřev	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	Horní/Spodní Ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roláda	Horní/Spodní Ohřev	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	Horní/Spodní Ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Pravý Horký Vzduch	150	35 - 55	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Horní/Spodní Ohřev	170	35 - 55	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	40 - 80	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Horní/Spodní Ohřev	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	10 - 20	3
Sušenky z piškotového těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové pusinky	Pravý Horký Vzduch	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	Pravý Horký Vzduch	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Malé listové pečivo	Pravý Horký Vzduch	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	Pravý Horký Vzduch	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pečivo	Horní/Spodní Ohřev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Předehřejte troubu.

9.7 Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	25 - 40	1
Zapékaná zelenina ¹⁾	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Pravý horký vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Horní/Dolní ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý horký vzduch	160 - 170	30 - 60	1

1) Předehřejte troubu.

9.8 Vlhký horkovzduch



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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Tyčinky (500 g celkem)	190 - 200	50 - 60	3
Pečené mušle ve skořápce	180 - 200	30 - 40	4
Celá ryba (300 - 500 g) v soli	190 - 200	45 - 50	4
Celá ryba (300 - 500 g) v papíru na pečení	190 - 200	50 - 60	3
Sušenky amaretti (20; 500 g celkem)	170 - 180	40 - 50	3
Jablečný drobenkový koláč	190 - 200	50 - 60	4
Čokoládové muffiny (20; 500 g celkem)	160 - 170	35 - 45	3

9.9 Pečení na více úrovních

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Zákusky z listového těsta s krémem / báňánky	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

Sušenky / small cakes / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Čajové pečivo z vaječného bílku, sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Malé listové pečivo	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

9.10 Příprava Pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (s velkou náplní)	180 - 200	20 - 30	2
Koláče	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný Lotrinský Koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Tvarohový koláč	140 - 160	60 - 90	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Koláč s jablečnou vrstvou	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nekvašený chléb	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Listové těsto s náplní	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

9.11 Pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Velké pečeně pečte přímo na plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.

Maso, které má mít kůrčičku, lze péci v pekáči bez pokličky.

Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.

K uchování šťavnatějšího masa:

- libové maso pečte v pekáči s poklicí nebo použijte sáček na pečení masa.
- maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).
- velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

9.12 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	1 - 1,5 kg	Horní/Spodní Ohřev	230	120 - 150	1
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečený	na cm tloušťky	Turbo Gril	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	Turbo Gril	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1

Jídlo	Množství	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně nebo fileť: dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo Gril	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec / Krkovičky / Kýta v celku	1 - 1,5	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120	1
Kotlety / Žebírka	1 - 1,5	Turbo Gril	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	0,75 - 1	Turbo Gril	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	0,75 - 1	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120	1

Telecí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně	1	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120	1
Telecí koleno	1,5 - 2	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150	1

Jehněčí

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně	1 - 1,5	Turbo Gril	150 - 170	100 - 120	1
Jehněčí hřbet	1 - 1,5	Turbo Gril	160 - 180	40 - 60	1

Zvěřina

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zaječí hřbet / kýta	až 1	Horní/Spodní Ohřev	230 ¹⁾	30 - 40	1

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hřbet z vysoké zvěře	1,5 - 2	Horní/Spodní Ohřev	210 - 220	35 - 40	1
Kýta z vysoké zvěře	1,5 - 2	Horní/Spodní Ohřev	180 - 200	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

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

Ryby (dušené)

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba	1 - 1,5	Horní/Spodní Ohřev	210 - 220	40 - 60	1

9.13 Gril

- Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
- Rošt zasuněte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuněte plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.

- Prázdnou troubu vždy předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.



POZOR!

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřové kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

9.14 Mražené Potraviny

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	2
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	2
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	3
Amer. Brambory, Krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečená Brambořová Kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Canneloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/ cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí Křídla	190 - 210	20 - 30	2

9.15 Rozmrazování

- Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.
- Používejte první úroveň roštu zdola.
- Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.

- Připravujete-li velké porce jídla, na dno vnitřku trouby položte obrácený prázdný talíř. Jídlo vložte do hlubokého talíře nebo nádoby a položte je na obrácený talíř. V případě potřeby vyjměte drážky na rošty.

Jídlo	Množství (kg)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte.
Maso	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Zdobení dort	1,4	60	60	-

9.16 Zavařování - Spodní ohřev

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý angrešt	160 - 170	35 - 45	-

Peckoviny

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Hrušky / Kdoule / Švestky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Mrkev ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Smíšená nakládaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kedlubny / Hrášek / Chřest	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

**9.17 Sušení - Právý horký
vzduch**

- Použijte 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 po- lévky	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

9.18 Tabulka Pečicí sonda

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Nepropečený	Středně Propečené	Dobře propečené
Hovězí pečeně	45	60	70
Hovězí svíčková	45	60	70

Hovězí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Sekaná	80	83	86

Vepřové	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Šunka, Pečeně	80	84	88
Kotleta (hřbet), Uzená vepřová kýta, Uzená kýta, pošírovaná	75	78	82

Telecí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Telecí pečeně	75	80	85
Telecí koleno	85	88	90

Skopové / jehněčí	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Skopová kýta	80	85	88
Skopový hřbet	75	80	85
Jehněčí kýta, Jehněčí pečeně,	65	70	75

Zvěřina	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Zaječí hřbet, Hřbet z vysoké zvěře	65	70	75
Zaječí kýta, Celý zajíc, Kýta z vysoké zvěře	70	75	80

Drůbež	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Kuře (celé / půlka / prsa)	80	83	86
Kachna (celá / půlka), Krůta (celá / prsa)	75	80	85
Kachna (prsa)	60	65	70

Ryba (losos, pstruh, candát)	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Ryba (celá / velká / dušená), Ryba (celá / velká / pečená)	60	64	68

Dušená jídla - Předvařená zelenina	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Dušená cuketa, Dušená brokolice, Dušený fenykl	85	88	91

Dušená jídla - Slaná	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Propečené	Více
Cannelloni, Lasagne, Zapečené těstoviny	85	88	91

Dušená jídla - Sladká	Teplota středu pokrmu (°C)		
	Méně	Středně Pro-pečené	Více
Dušené jídlo s bílým chlebem, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo s rýžovou kaší, s ovocem / bez ovoce, Dušené jídlo se sladkými nudlemi	80	85	90

9.19 Informace pro zkušebny

Testy podle normy EN 60350-1:2013 a IEC 60350-1:2011.

Pečení na jedné úrovni. Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Piškotová buchta bez tuku	Pravý Horký Vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotová buchta bez tuku	Horní/Spodní Ohřev	160	35 - 50	2
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý Horký Vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/Spodní Ohřev	180	70 - 90	1

Pečení na jedné úrovni. Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 40	3
Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/Spodní Ohřev	160 ¹⁾	20 - 30	3
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý Horký Vzduch	150 ¹⁾	20 - 35	3
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horní/Spodní Ohřev	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních. Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
				Dvě polo- hy	Tři polo- hy
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý Horký Vzduch	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Předehřejte troubu.

Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Topinky	Gril	max	1 - 3	5
Hovězí steak	Gril	max	24 - 30 ¹⁾	4

1) V polovině doby obraťte.

Velkoplošný Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu tří minut.

Gril s maximálním nastavením teploty.

Jídlo	Čas (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Hamburgery	8 - 10	6 - 8	4
Topinky	1 - 3	1 - 3	4

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 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.

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby. Na katalytickou vrstvu nenanášejte prostředek na 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.

Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

10.2 Čištění vlisu vnitřku trouby

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

- i** Ohledně funkce: Právý 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.

10.3 Vyjmutí drážek na rošty

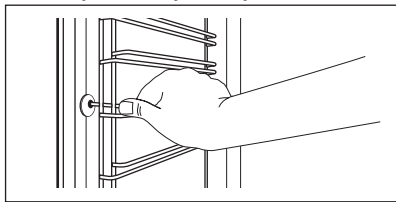
Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.



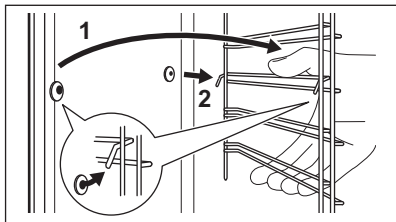
POZOR!

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 výsuvkách musí směřovat dopředu.

10.4 Katalytické čištění

Vnitřek trouby s katalytickým povlakem má samočisticí schopnost. Absorbují tuky.

Než zapnete katalytické čištění:

- vyjměte všechno příslušenství a vyjimatelné drážky.
- očistěte dno trouby teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
- vnitřní sklo dvířek trouby umyjte teplou vodou a měkkým hadrem.

1. Nastavte funkci .
2. Nastavte teplotu trouby na 250 °C a nechte troubu jednu hodinu pracovat.
3. Vypněte troubu.
4. Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na katalytické čištění vliv.

10.5 Odstranění a instalace dvířek

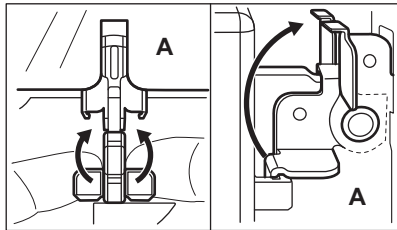
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.



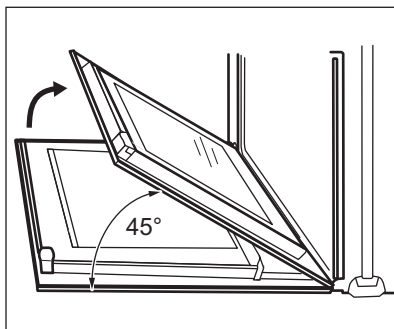
VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

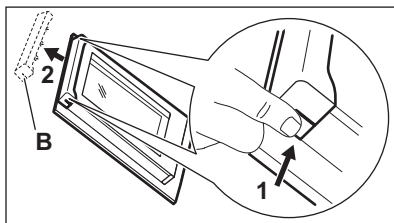
1. Otevřete plně dvířka.
2. Zdvihněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 45°.

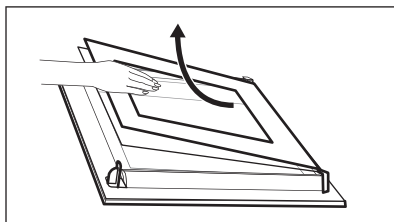


4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
6. Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.

**POZOR!**

Hrubé zacházení se skleněnými panely, obzvláště kolem okrajů předního panelu, může způsobit prasknutí skla.

7. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.
8. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



9. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Po dokončení čištění proveďte výše uvedený postup v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.

**VAROVÁNÍ!**

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívát.

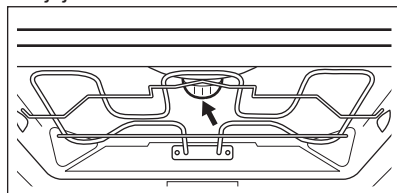
10.6 Výměna žárovky**VAROVÁNÍ!**

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.

Horní 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.

11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
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 spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.
Na displeji se zobrazí F11.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuněte co nejhlouběji do zásuvky.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Nezapnuli jste funkci Pravý horký vzduch PLUS.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Vlis vnitřku trouby jste nezaplnili vodou.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Funkci Pravý horký vzduch PLUS jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
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
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz část „Tipy a rady“.

Problém	Možná příčina	Řešení
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.

11.2 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)	

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOA5555TAX
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.99 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	71 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	35.0 kg

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

12.2 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 nádoby.

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.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte 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.

www.electrolux.com/shop



8673442 15-A-102018





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



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
5. TIPY A RADY	9
6. ČISTĚNÍ 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 přečtete 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 přemísťování 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. Zabráňte 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. Zajištěte instalaci samostatného nehořlavého panelu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.
- 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 přírodní 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 ní 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

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.

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 spalín. 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 přístroje 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 varíte 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 zaříďte dobrou ventilaci.
- Prodloužené intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat přidavné 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



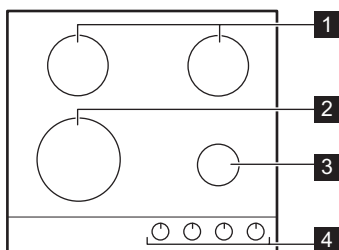
VAROVÁNÍ!

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.

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

- 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.

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

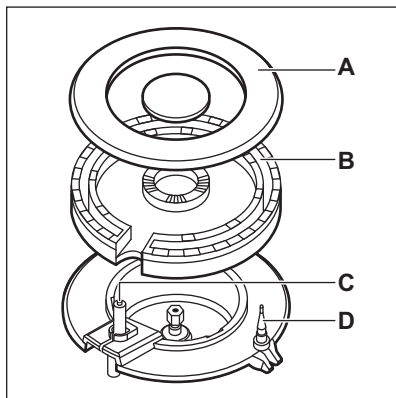
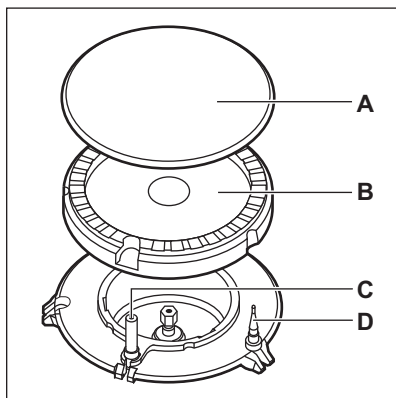
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



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.

5. TIPY A RADY

-  **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Nádobí

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

-  **VAROVÁNÍ!**
Nedávejte stejnou pánev na dva hořáky.

-  **VAROVÁNÍ!**
Abyste zabránili rozlítí 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.

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.



POZOR!

Ujistěte se, že držadla hrnců nepřechýlí 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 nádobí (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.
- Nádobu 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 čisticího prostředku.
- Povrch z nerezové oceli ochráňte, budete-li používat čisticí prostředky určené speciálně k čištění nerezové oceli.
- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující korozivní chemikálie jako jsou chloridy, nečistěte povrch dezinfekčními prostředky, odstraňovači skvrn nebo rzi a prostředky pro čištění ponorem.

6.2 Mřížky pod nádobu



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

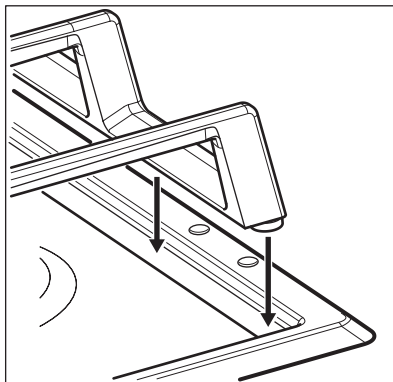
1. Mřížky pod nádobu pro pohodlnější čištění vyjměte.



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

2. Při ručním mytí mřížek pod nádobu 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 nádobu se ujistěte, že jsou umístěné ve správné poloze.
4. Má-li hořák správně fungovat, musí být ramena mřížek pod nádobu 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 zpet 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.

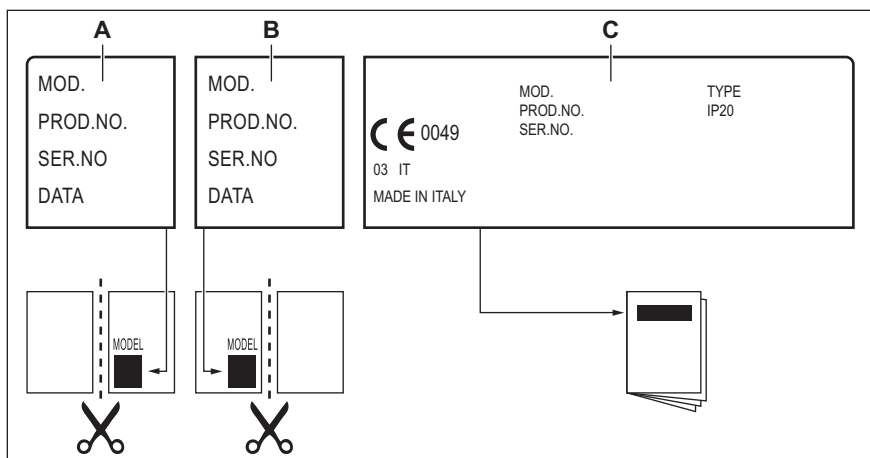
7.2 Když nenaleznete řešení...

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



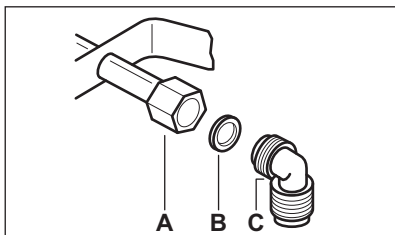
VAROVÁNÍ!

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. Kleno 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 přiskrcena;
- 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

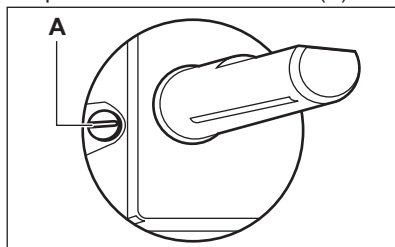
1. Sundejte mřížky určené pod nádoby.
2. Odstraňte víčka a korunky hořáku.
3. Pomocí nástrčného klíče 7 odšroubujte vstřikovací trysky a nahraďte je tryskami potřebnými pro používaný druh plynu (viz tabulka v kapitole „Technické informace“).
4. Stejným postupem v opačném pořadí zase jednotlivé části 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 zkapalněný 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 nezasne, 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, rozdvojký 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 z boku skříně.

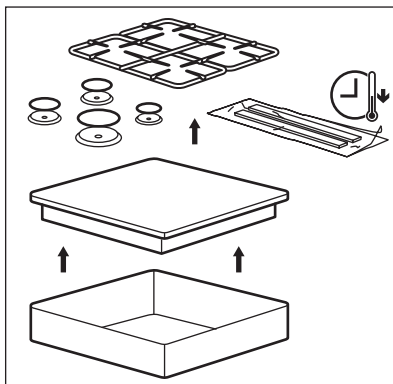
8.6 Připojovací kabel

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

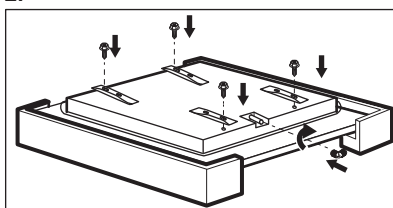
Ujistěte se, že průřez kabelu odpovídá napětí a provozní teplotě. Zemnicí vodič zbarvený žlutozeleně musí být přibližně o 2 cm delší než hnědý (nebo černý) fázový vodič.

8.7 Montáž

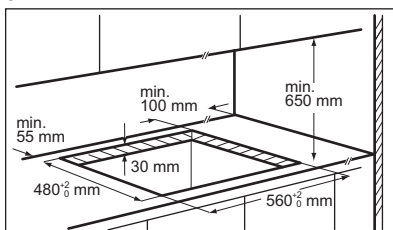
1.



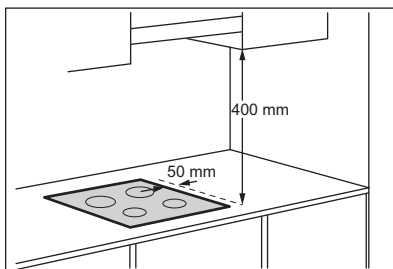
2.



3.

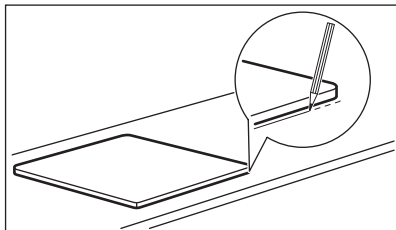


4.

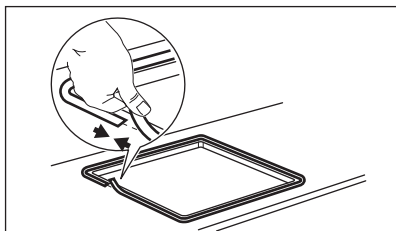


- i** Je-li nad varnou deskou namontována skříňka ve vzdálenosti 400 mm, pak musí být dodržena minimální bezpečná vzdálenost 50 mm od levého a pravého okraje varné desky.

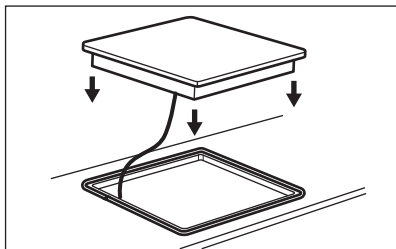
5.



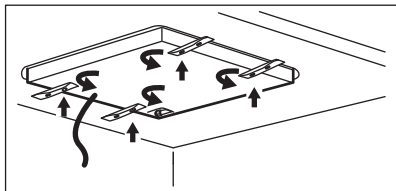
6.



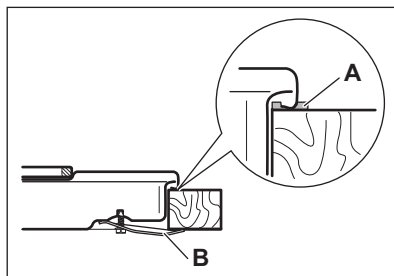
7.



8.



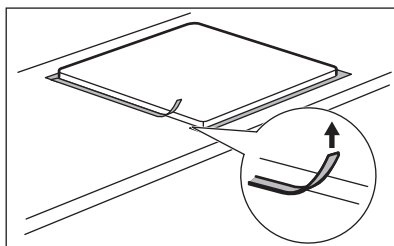
9.



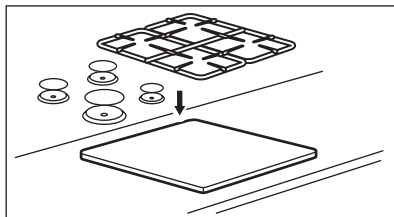
A) dodané těsnění

B) dodané držáky

10.



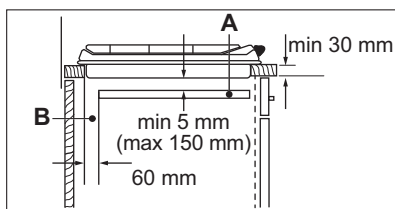
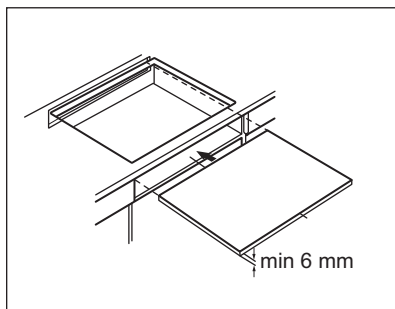
11.

**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 VÝ- KON:	Původní plyn:	G20 (2H) 20 mbar	9 kW
	Nový plyn:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	629 g/h
Elektrické na- pájení:	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 ko- runka	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 nádobu 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 vyhodte 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. ENERGEOFEKTIVITĀTE.....	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

i 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 tirīt 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 pieskaņošanas, var izcelties ugunsgrēks.
- **NEMĒĢINIET** dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsēdziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās 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 uzmaivas).
- **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:



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 nozāgētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai hermētiskiem 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 piekļūvi 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 atslēgotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta 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 nosūkņēšanas 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 mājāsaimniecībā.
- 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 ēdiena karstā eļļā, tā var šļakstēt.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkaršēti 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 izvārtīties 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.

- Neuzstādiēt liesmas kliebētājus 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 bīvējumu 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 degļu 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!

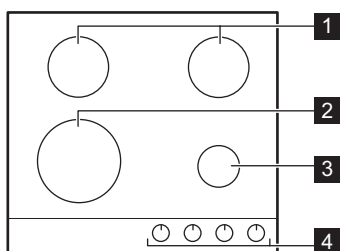
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- 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

Simbols	Apraksts
	minimāla gāzes padeve

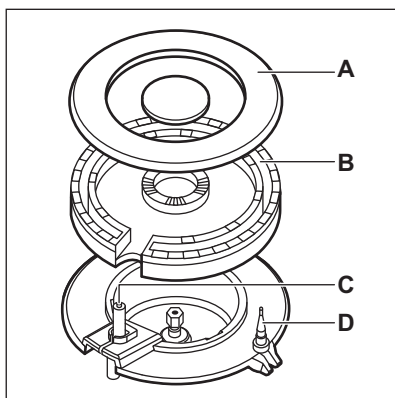
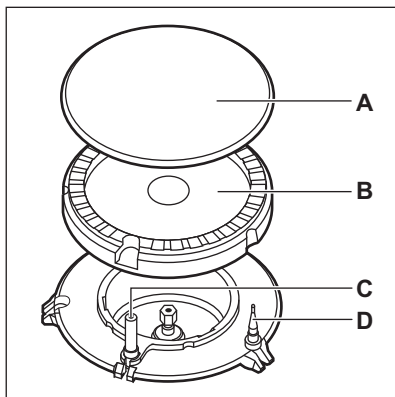
4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Degļa pārskats



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

4.2 Degļa aizdegšana

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

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

1. Piespiediet vadības regulatoru uz leju un pagriežiet 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.

- i** 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, pagriežiet vadības regulatoru pretēji pulksteņa rādītāja virzienam maksimālas gāzes piegādes stāvoklī un nospiediet to. Turiet nospiestu vadības regulatoru 10 sekundes vai mazāk, lai termoelements uzsiltu.

- i** Ja deglis nejauši nodziest, pagriežiet 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.

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 pārlicie sakarsē.



BRĪDINĀJUMS!

Nenovietojot vienu katlu uz diviem degļiem.



BRĪDINĀJUMS!

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



UZMANĪBU!

Gādāriet, lai katlu dibeni nestāvētu virs vadības regulatoriem, pretējā gadījumā liesma sakarsēs vadības regulatorus.

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.



UZMANĪBU!

Gādāriet, lai katlu rokturi nesniegtos pāri gatavošanas virsmas malai.



UZMANĪBU!

Gādāriet, 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)
VairākHzonu 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 mikstu drānu.
- Lai likvidētu piedegumu ēdienā, taukus un grūti notīrāmus traipus, pirms tīrīšanas ļaujiet tiem mērcēties dažas minūtes nelielā daudzumā maiga mazgāšanas līdzekļa.
- Izmantojiet mazgāšanas produktus, kas domāti nerūsējošā tērauda tīrīšanai, lai pasargātu tērauda virsmas.
- Neizmantojiet mazgāšanas produktus, kas satur kodīgas vielas, piemēram, hlorīdus, netīriet virsmas ar dezinfekcijas līdzekļiem, trauu vai rūsas likvidēšanas līdzekļiem, kā arī ar iegremdes tīrīšanas līdzekļiem.

6.2 Pannas balsti



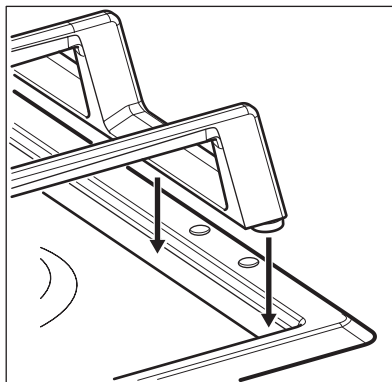
Pannas balsti nav paredzēti mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā. Tos jāmazgā ar rokām.

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 ēdiena 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

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju, cukuru un cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā netīrumi var sabojāt plīti. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus.
- **Noņemot, 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 mikstu 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 aizdedzāšanu, 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 generatoru, 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 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.

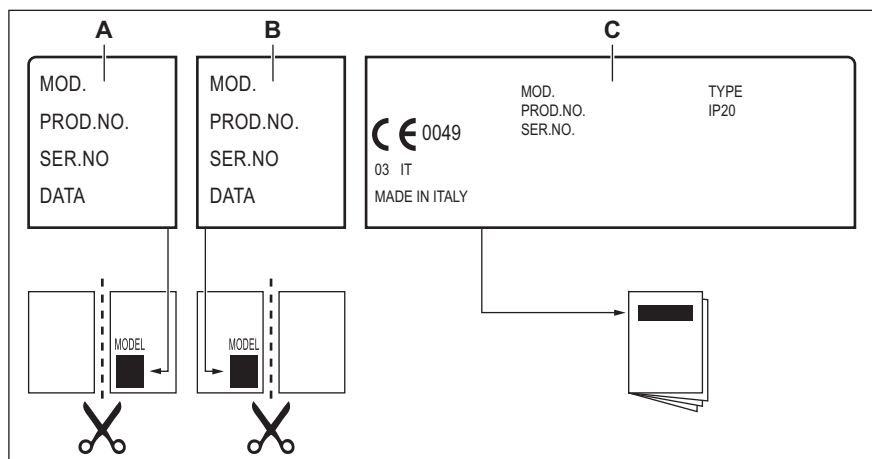
7.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

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



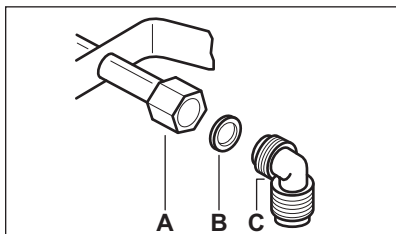
BRĪDINĀJUMS!

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

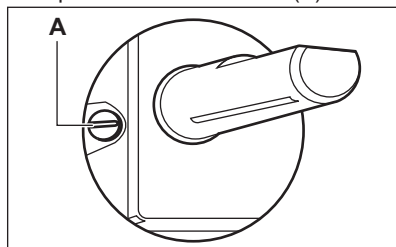
1. Noņemiet pannu balstus.
2. Noņemiet vāciņus un degļu kroņus.
3. Ar 7 mm uzgriežņu atslēgu atskrūvējiet sprauslas un to vietā uzstādiet sprauslas, kas atbilst jūsu izmantotajam gāzes veidam (skatiet tabulu tehniskās informācijas sadaļā).
4. Uzstādiet detaļas, šoreiz darot to pretējā secībā.
5. Nomainiet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



BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka ātri pagriežot regulatoru no maksimālā līdz minimālajam stāvoklim, deglī nenodzīst 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 jāapriko 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 spraudkontakts 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 sazēmējums 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

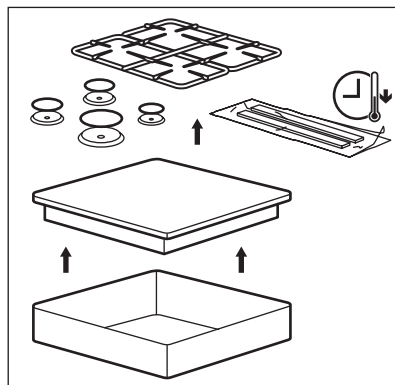
Nomainiet savienojuma kabeli tikai ar speciālo kabeli vai tā ekvivalentu. Kabeļa veids ir: H03V2V2-FT90.

Pārliecinieties, ka kabelis atbilst spriegumam un darba temperatūrai. Turklāt nepieciešams, lai dzeltenais/

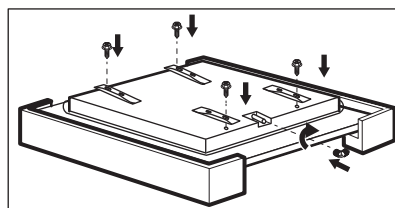
zaļais vads būtu aptuveni par 2 cm garāks par brūno (vai melno) fāzes vadu.

8.7 Montāža

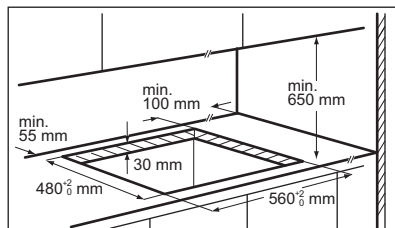
1.



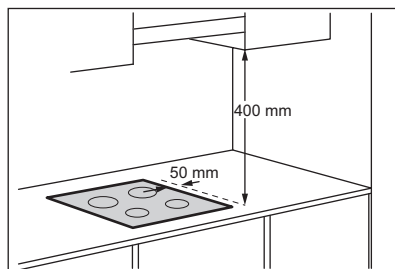
2.



3.



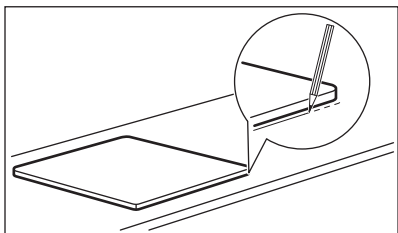
4.



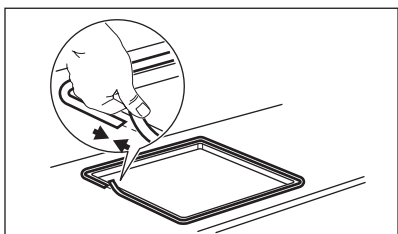


Ja virtuves skapītis ir uzstādīts 400 mm attālumā virs plīts, minimālajam drošības attālumam jābūt 50 mm no kreisās vai labās plīts malas.

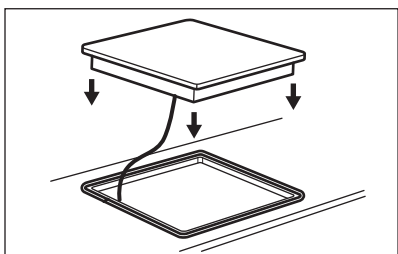
5.



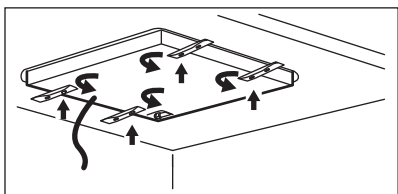
6.



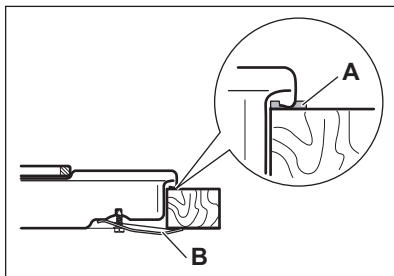
7.



8.



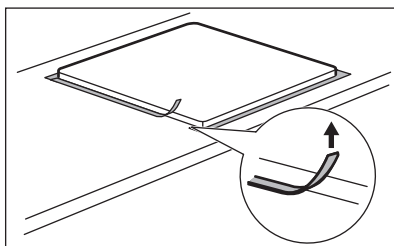
9.



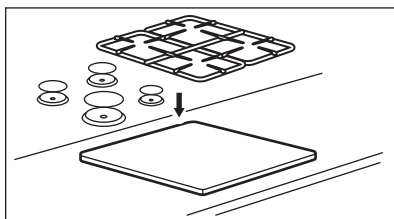
A) blīve komplektā

B) kronšteini komplektā

10.



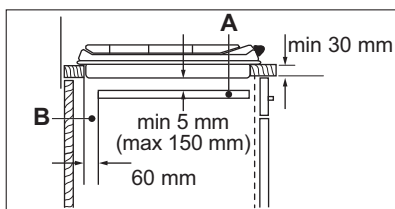
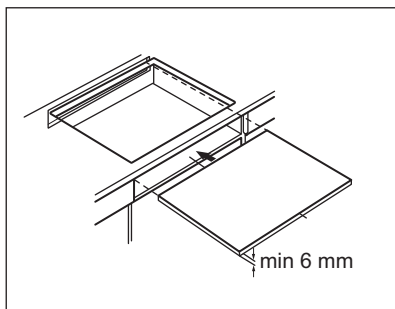
11.

**UZMANĪBU!**

Uzstādiet ierīci tikai uz līdzenas darba virsmas.

8.8 levietošanas iespējas

Panelim zem plīts virsmas jābūt uzstādītam tā, lai to varētu viegli noņemt un nodrošināt pieeju tehniskās 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 JAU- DA:	Originālā gā- ze:	G20 (2H) 20 mbar	9 kW
	Gāzes mai- ņa:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	629 g/h
Elektrotīkla pa- rametri:	220-240 V ~ 50/60 Hz		

Ierīces kategorija:	I12H3B/P I2H (LV)
Gāzes pieslēgums:	G 1/2"
Ierīces klase:	3

9.4 Gāzes degļi G20 20 mbāru DABASGĀZEI

DEGLIS	NORMĀLA JAU- DA kW	MINIMĀLAS JAU- DAS kW	INŽEKTORA MAR- KA
Vairākkārtīgais vai- nagveida 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 GĀ- ZES PLŪSMA g/h
Vairākkārtī- gais vainag- veida 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 - vidē- jas jaudas	55.2%	
	Labais aizmugurējais - vidējas jaudas	55.2%	
	Priekšējais kreisais - daudz- vainagu 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 įgaliojantį 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 vandeniui, 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
salyse: **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.
- 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 lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite 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.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo įrengti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokią 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.

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 pirmą kartą, 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 prikaistuvų 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 ištikėti.



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 prikaistuvų ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvų.

- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nepjunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvų arba ant jų pastatę tuščius prikaistus.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Naudokite tik stabilius, tinkamos formos ir skersmens prikaistus, 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.

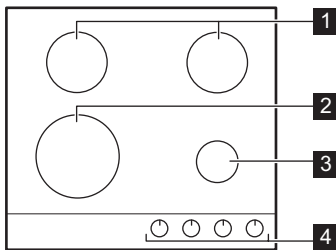
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš valydami prietaisą, išjunkite jį ir palaukite, kol jis atvės.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, prieš atlikdami techninės priežiūros darbus.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Valykite 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 įgaliootą aptarnavimo centrą.

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

Simolis	Aprašas
	dujos netiekiamos / išjungimo padėtis

Simolis	Aprašas
	uždegimo padėtis / maksimalus dujų tiekimas
	minimalus dujų tiekimas

4. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

2.7 Šalinimas

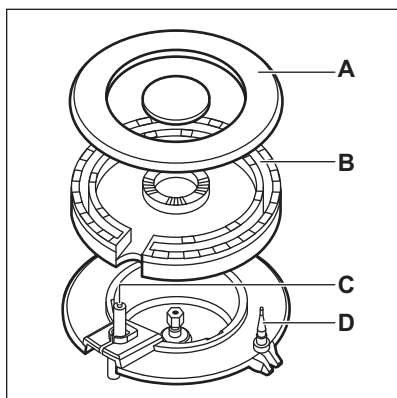
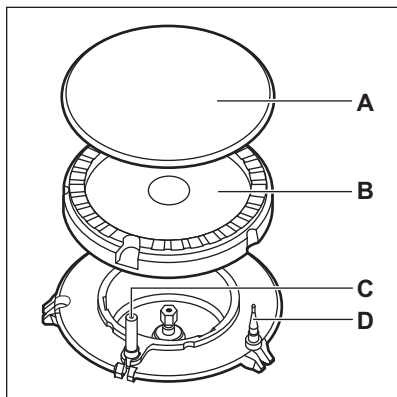


ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

4.1 Degiklio apžvalga



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

4.2 Degiklio uždegimas

- i** Visada prieš uždedami prikaistuvius uždekite degiklį.



ISPĖJIMAS!

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.



ISPĖJIMAS!

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.

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

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

4.3 Degiklių išjungimas

Norėdami išjungti liepsną, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį ●.



ĮSPĖJIMAS!

Visada sumažinkite liepsną arba visai išjunkite prieš nukeldami prikaistus nuo degiklio.



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 prikaistus, 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 prikaistus, 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 nusauskite 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 Prikaistuvų atramos



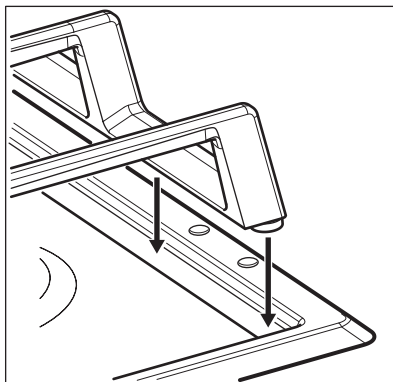
Prikaistuvų atramų negalima plauti indaplovėje. Jas reikia plauti rankomis.

1. Kaitlentę lengviau nuvalysite, nuėmę prikaistuvų atramas.



Prikaistuvų 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 prikaistuvų atramas, įsitikinkite, kad jos yra tinkamose padėtyse.
4. Prikaistuvų atramų kojelės turi būti sulgyjuotos 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 atausus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu.
- Emaliuotas dalis, dangtelį ir karūnelę 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 karūnelės angos.

6.5 Periodinė priežiūra

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

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Nėra kibirkšties, kai mėginame įjungti kibirkščių generatorių.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko 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.

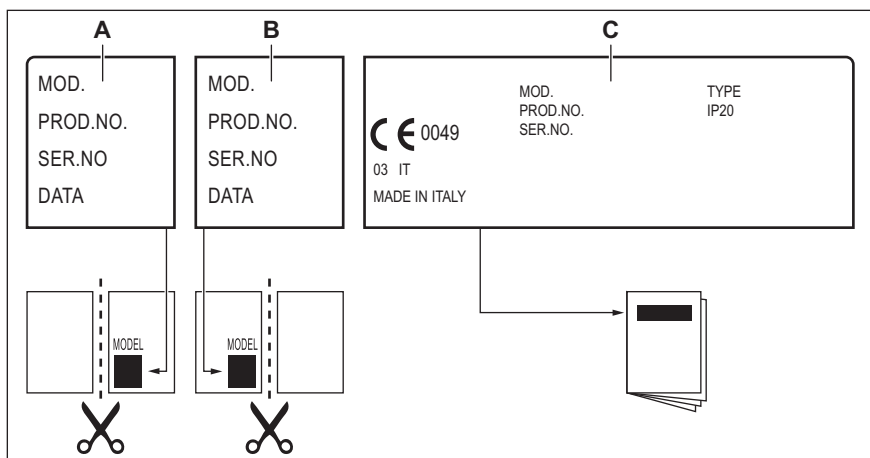
7.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Patikrinkite, ar tinkamai naudojate kaitlentę. 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



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Prieš įrengiant

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

Modelis

PNC

Serijos numeris.....

8.2 Dujų prijungimas



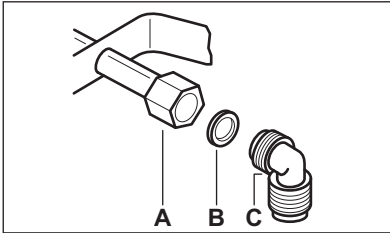
ISPĖJIMAS!

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 orkaitė.



Patikrinkite, ar prietaiso dujų tiekimo slėgis atitinka rekomenduojamas vertes. Reguluojama 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 guminių 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 sukiutėjusi, 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

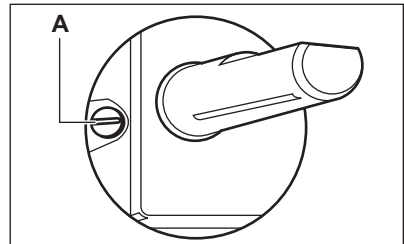
1. Nuimkite indų statymo atramas.
2. Nuimkite degiklio dangtelius ir karūnes.
3. 7 numerio veržliarakčiu nuimkite purkštukus ir pakeiskite juos reikalingais pagal jūsų naudojamą dujų tipą (žr. lentelę skyriuje „Techninė informacija“).
4. Surinkite detales, atlikdami tuos pačius veiksmus atvirkščia tvarka.
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 slėgi 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. Uždėkite degiklį.
2. Rankenėlę pasukite į mažiausios liepsnos padėtį.
3. Nuimkite rankenėlę.
4. Atsuktuvu reguliuokite pralaidos varžto padėtį (A).



5. Jeigu keičiate:
 - 20 milibarų gamtinės 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 neužgesa, 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 įkaišti iki aukštesnės nei 90° C temperatūros.

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

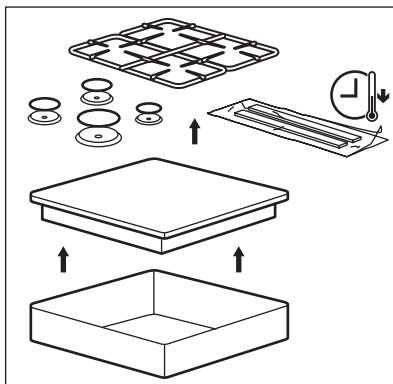
8.6 Prijungimo kabelis

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

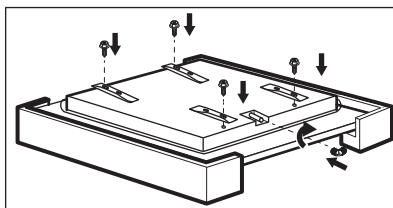
Patikrinkite, ar kabelio skerspjūvis atitinka įtampą ir darbinę temperatūrą. Geltonas / žalias įžeminimo laidas privalo būti maždaug 2 cm ilgesnis už rudą (arba juodą) fazės laidą.

8.7 Surinkimas

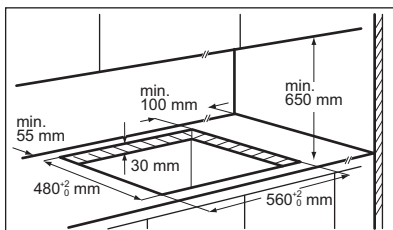
1.



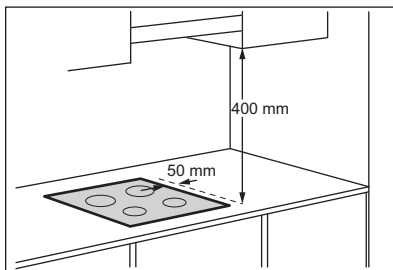
2.



3.

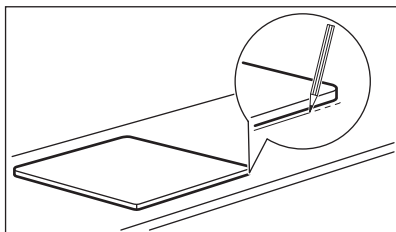


4.

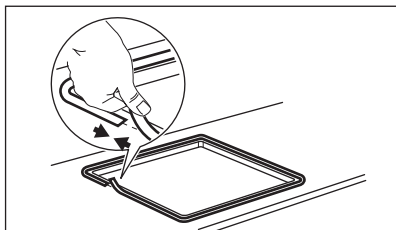


- i** Jeigu virš kaitlentės 400 mm atstumu sumontuotas baldas, į kairę ir į dešinę nuo kaitlentės krašto turėtų būti 50 mm minimalus saugus atstumas.

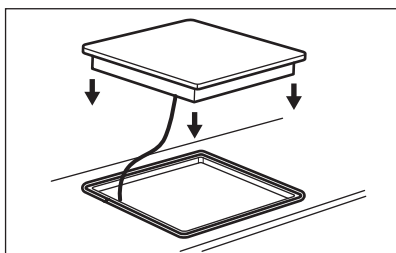
5.



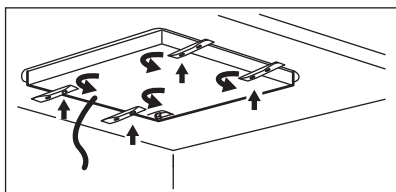
6.



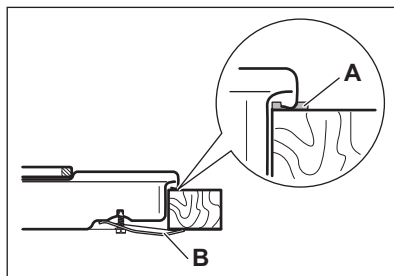
7.



8.



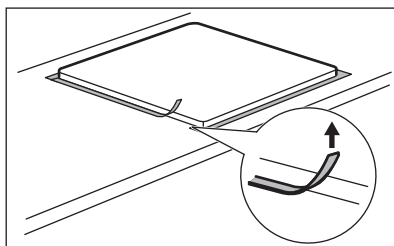
9.



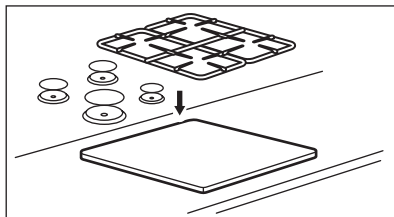
A) komplekte esantis tarpiklis

B) komplekte esantys laikikliai

10.



11.

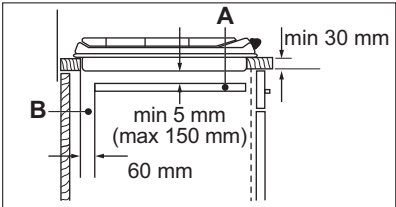
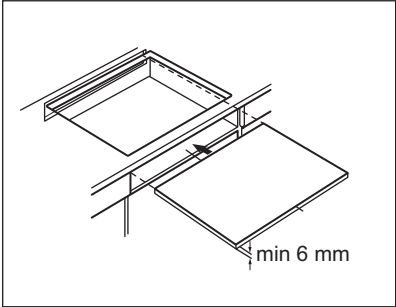
**DĖMESIO**

Prietaisą įrenkite tik ant lygaus stalviršio.

8.8 Įdėjimo galimybės

Po kaitlentės 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:	I12H3B/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 prikaistus, kurių dugno skersmuo atitinka degiklių skersmenį.
- Padėkite puodą degiklio viduryje.
- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistus 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 susisieki su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.electrolux.com/shop



867345095-A-482017

