ZANUSSI

Vestavná pečicí trouba

ZOB 892 Q
ZOB 893 Q

Návod k obsluze a vestavbě

Skupina Electrolux je největším světovým výrobcem spotřebičů pro kuchyň, čistotu a venkovní použití. Více než 55 milionů výrobků Skupiny Electrolux (jako jsou chladničky, sporáky, pračky, vysavače, řetězové pily a travní sekačky) v celkové hodnotě až 14 miliard USD je prodáno každým rokem ve více než 150 zemích světa.

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Obsah

První instalace	4
Popis spotřebiče	5
Elektrická pečicí trouba	6
Elektronické hodiny	8
Praktické rady	12
Tabulka pro pečení pečiva a masa	14
Ošetřování a údržba	16
Jestliže není něco v pořádku	18
Servis	19
Technická data	20
Instrukce pro instalatéra	21
Pokyny pro vestavbu	22
Záruka, servis a náhradní díly	23

Záruka, servis a náhradní díly

Přečtěte si tento návod k obsluze a dodržujte v něm uvedené rady a pokyny. V mnoha případech si budete moci vyjasnit jakékoli pochybnosti sami a tudíž vyhnout se zbytečným voláním do servisu. Předchozí části nazvané "Co dělat, když ..." a "Servis" obsahují doporučení, co by se mělo zkontrolovat dříve, než zavoláte servisního technika.
Jestliže po těchto kontrolách závada stále existuje, zavolejte vaše nejbližší autorizované servisní středisko Zanussi.
Ujistěte se, že můžete sdělit model a seriové číslo spotřebiče. Tyto informace naleznete na datovém štítku přístroje.
Originální náhradní díly lze koupit od autorizovaných středisek servisu Zanussi.

Podmínky záruky

My, výrobce, zaručujeme, že jestliže během 24 měsíců od data zakoupení tohoto spotřebiče Zanussi se tento spotřebič nebo jakákoli jeho část ukážou jako vadné pouze z důvodu vadného zpracování nebo vadného materiálu, provedeme podle našeho uvážení buď opravu nebo výměnu téhož bez placení za práci, materiál nebo přepravu za předpokladu, že:

- spotřebič byl správně instalován a používán pouze na napětí uvedené na štítku jmenovitých hodnot
- spotřebič byl používán pouze pro normální domácí účely a v souladu s pokyny výrobce pro provoz a údržbu
- na spotřebiči neprováděla servis, údržbu ani opravu jiná než námi autorizovaná osoba, která spotřebič nerozebírala ani s ním jinak nemanipulovala
- všechny servisní práce podle této záruky musí provádět servis Zanussi nebo jím autorizované středisko
- každý vyměněný spotřebič nebo vyměněná vadná součást se stanou naším vlastnictvím
- tato záruka platí vedle vašich zákonných nebo jinak právně podložených práv
- rozhodující podmínky záruky jsou uvedeny na záručním listu

Výjimky - tato záruka se nevztahuje na:

- poškození nebo požadavky vzniklé v důsledku přepravy, nesprávného použití nebo nedbalosti, výměny žárovek a snímatelných částí ze skla nebo plastických hmot
- náklady spojené s požadavky na odstranění závad spotřebiče, který je nesprávně instalován
- spotřebiče, které jsou používány v komerčním prostředí včetně pronajímaných
- země Evropského společenství. Lze použít standardní záruku, ale zajištění, že spotřebič splňuje normy platné v příslušné zemi, kam byl spotřebič dopraven, je na zodpovědnosti a na náklady vlastníka. Může být vyžadován doklad o koupi.

Model .....

Číslo výrobku (E/PNC No.) .....

Seriové číslo (F/Serial. No.) .....

eventuelně KD ... ... / ...



V případě technických problémů vám bude i náš značkový servis kdykoliv k dispozici, volejte 2 6112 6112. Adresy:

Servisní středisko Zanussi
Hanusova ulice
140 21 Praha 4
Tel.: 2 6112 6112

Bezpečnost

Přečtěte si tento návod a varovná upozornění na začátku tohoto návodu. Výrobce nezodpovídá za vady způsobené nesprávně používaným výrobkem nebo výrobkem používaným pro jiné účely než jsou účely specifikované v tomto návodu.

Pokyny pro vestavbu

K umožnění dokonalé funkce vestavěného spotřebiče musí mít nábytek pro vestavbu, resp. příslušný výklenek vhodné rozměry.
V souladu se stávajícími předpisy musejí být všechny části, které zajišťují ochranu proti nebezpečnému dotyku součástí, jimiž probíhá elektrický proud a jež jsou vybaveny provozní izolací, upevněny tak, aby je nebylo možno odebrat bez použití vhodných nástrojů.
K tomu patří také upevnění případných zakončujících stran na začátku nebo na konci montované linky.
V každém případě musí být vestavbou zajištěna ochrana proti nebezpečnému dotyku.
Spotřebič je možno jeho zadní stranou, resp. jednou boční stěnou přistavit k vyššímu kuchyňskému nábytku, spotřebičům, resp. stěnám.
Na druhé straně však smějí být přistaveny pouze jiné spotřebiče nebo nábytek, které mají stejnou výšku, jako pečicí trouba.

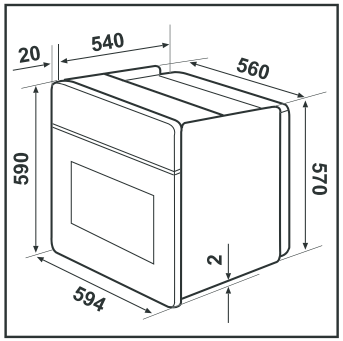
Rozměry pečící trouby (obr. 9)

Pokyny pro vestavbu

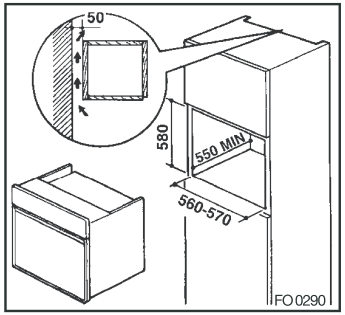
K umožnění dokonalé funkce vestavěného spotřebiče musí mít nábytek pro vestavbu, resp. příslušný výklenek vhodné rozměry (obr. 10 - 11).

Upevnění v nábytku

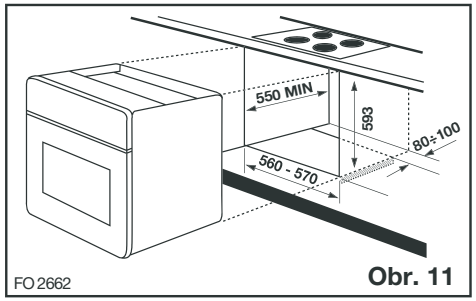
- Otevřete dveře pečicí trouby;
- upevněte pečicí troubu k nábytku s použitím čtyř vrutů, které zapadnou přesně do určených otvorů v rámu (obr. 12).



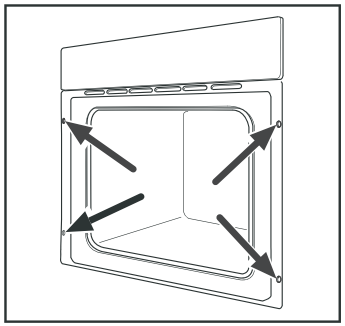
Obr. 9



Obr. 10



Obr. 11


Obr. 12

Výstrahy a důležité pokyny - vestavné pečicí trouby

Návod k použití, který je dodán společně s tímto spotřebičem, si v každém případě pečlivě uschovejte. Pokud byste totiž pečicí troubu předávali někomu třetímu nebo prodávali, případně byste chtěli ponechat spotřebič při přestěhování ve starém bytě, je neobyčejně důležité, aby měli noví uživatelé tento návod k použití a instrukce k dispozici. Tyto pokyny slouží k zajištění bezpečnosti uživatele a s ním spolubydlících osob. Přečtěte si tyto instrukce tedy pozorně dříve, než spotřebič připojíte a/nebo začnete používat.

Instalace

- Instalaci pečicí trouby musí provést odborný personál, a to při dodržení všech v současnosti platných předpisů a nařízení. Jednotlivé instalační práce jsou popsány v instrukcích pro instalatéra.
- Nechte provést instalaci a připojení odborníkem podle směrnic, které díky svým odborným znalostem dokonale zná.
- Rovněž úpravy přívodu elektrického proudu, potřebné případně vlivem zvláštností instalace, musí provést příslušný odborník.

Provoz

- Tato pečicí trouba je určena pro přípravu pokrmů; nikdy se nesmí používat k jiným účelům.
- **Při otevření dveří pečicí trouby, během provozu nebo při jeho skončení dát pozor na proud horkého vzduchu, který vystupuje z trouby.**
- Pokud byste chtěli z jakéhokoliv důvodu použít hliníkovou fólii k přípravě pokrmů v pečicí troubě, nedopusťte nikdy, aby tato fólie přišla do přímého styku s podlahou trouby.
- Při čištění pečící trouby postupujte opatrně: nikdy nestříkejte na tukový filtr (pokud je instalován), topná tělesa a čidlo termostatu.
- Je velmi nebezpečné provádět na tomto spotřebiči nebo na jeho vlastnostech změny jakéhokoliv druhu.
- Při práci s pečicí troubou postupujte se zvýšenou opatrností. Silným horkem z topných těles se rošt a ostatní díly zahřívají na velmi vysokou teplotu.
- Během pečení pečiva i masa a grilování jsou okno pečicí trouby a ostatní části spotřebiče velmi horké, proto by se neměly ke spotřebiči přibližovat děti.
  Při připojování elektrických spotřebičů na zásuvky v blízkosti pečicí trouby je nutno dát pozor na to, aby nepřišly připojovací vodiče do styku s horkými plotýnkami varné desky nebo se nesevřely do horkých dveří trouby.
- Vždy používejte vhodné chňapky, když odebíráte žáruvzdorné, horké mísy, pánve, plechy nebo hrnce z pečicí trouby.
- Pravidelné čištění zamezuje zhoršení povrchového materiálu spotřebiče.
- Před čištěním pečicí trouby zásadně vypněte přívod elektrického proudu nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
  Pečicí trouba se nesmí čistit čističem, používajícím k čištění horkou páru nebo stříkající horkou vodu.
- Zajistěte, aby byly spínací knoflíky vždy v poloze "0", když se pečicí trouba již nepoužívá.
  Tato pečicí trouba byla vyrobena vždy podle provedení jako samostatný spotřebič nebo jako kombinovaný spotřebič s elektrickou varnou deskou pro připojení na jednofázový elektrický proud s napětím 230 V.

Bezpečnost dětí

- Tento spotřebič je určen výhradně pro používání dospělými osobami. Je velmi nebezpečné přenechávat troubu dětem k použití nebo jako hračku.
- Pokud je trouba v provozu, nesmí se k ní děti přibližovat. Rovněž ani po vypnutí pečicí trouby není spotřebič pro děti bezpečný, dveře zůstávají ještě dlouhou dobu horké.

Servis

- Kontrolní práce a/nebo opravy ponechte k zajištění servisní službě nebo servisu, který je výrobcem autorizován, a používejte výhradně originální náhradní díly.
- Nepokoušejte se spotřebič při poruchách funkce nebo poškození sami opravovat. Opravami neškolenými osobami mohou vzniknou značné škody na spotřebiči, případně poranění osob.

Pokyny pro návod k používání

Bezpečnostní instrukce

Návod krok za krokem

Rady

VÝROBCE:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÍ (Itálie)

První instalace

Pečicí trouba funguje pouze s nastaveným časem.

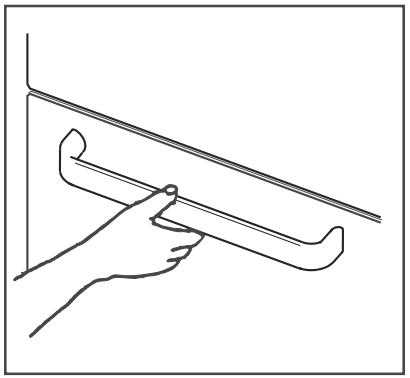
Po instalování pečicí trouby:

a) nastavit knoflík regulátoru teploty do polohy "MAX";
b) nastaVit volič funkcí pečicí trouby na funkci horního a dolního ohřevu ();
c) zapnout prázdnou pečicí troubu na dobu asi 45 minut;
d) přivádět do místnosti čerstvý vzduch (např. otevřením okna).

Během této doby může vznikat nepříjemný pach. Ten je způsoben zbytky, pocházejícími z výroby trouby, což je **zcela normální.** Po provedení této akce nechat pečicí troubu vychladnout, potom ji uvnitř vyčistit s použitím měkkého hadru, smočeného v roztoku mycího prostředku.

Příslušenství pečicí trouby pečlivě před prvním pečením omýt.

Při otevírání dveří pečicí trouby uchopit rukojeť vždy uprostřed.



Instrukce pro instalatéra

Vestavbu a instalaci je nutno provést při přísném dodržování stávajících norem a předpisů.
Jakákoliv práce musí být provedena při vypnutém spotřebiči. Zásahy smějí provádět výhradně oprávnění odborní pracovníci.

Připojení do elektrické sítě

Před připojením pečicí trouby je nutno respektovat následující body:

- Jištění a domácí instalace musejí být dimenzovány na max. zatížení spotřebičem (viz typový štítek).
- Domácí instalace musí být vybavena uzemňovací přípojkou, provedenou podle platných předpisů.
- Zásuvka nebo vícepólový vypínač musejí být jednoduše dosažitelné i po provedené instalaci spotřebiče.

Pečicí trouba se dodává bez síťového kabelu, neboť vždy podle stávajícího způsobu napájení je zapotřebí připojovací kabel s normalizovaným konektorem, který musí být dimenzován na zatížení, uvedené na typovém štítku. Konektor se zasune do zásuvky, odpovídající předpisům.

Jako připojovací vodiče jsou vhodné následující typy, se zřetelem ke vždy potřebnému jmenovitému průřezu:

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

Jestliže se provádí přípojka bez konektoru nebo není konektor přístupný, musí se mezi spotřebič a síťové vedení instalovat vícepólový vypínač (např. pojistky, spínač LS) s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm. Spínač nesmí přerušovat v žádném bodě ochranný vodič. Žluto-zelený ochranný vodič by měl být o 2 - 3 cm delší, než ostatní kabely.

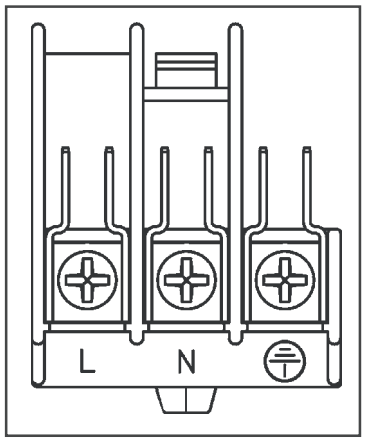
Připojovací kabel musí být v každém případě dimenzován tak, aby nedosáhla jeho teplota v žádném místě 50 °C (nad teplotou místnosti instalace).

Po provedení přípojky se musejí topné prvky zkontrolovat, a to uvedením do provozu na dobu přibližně 3 minut.

Svorkový blok

Pečicí trouba je vybavena lehce přístupným svorkovým blokem, který je dimenzován pro provoz s jednofázovým napájením proudem o napětí 230 V (obr. 8).

Výrobce odmítá jakoukoliv zodpovědnost pro případ, že by bezpečnostní opatření neodpovídala požadavkům.



Obr. 8

Technická data

Výklenek pro vestavbu

Výška	593 mm
Šířka	560 mm
Hloubka	550 mm

Pečicí trouba

Výška	335 mm
Šířka	395 mm
Hloubka	400 mm
Užitečný objem	53 l

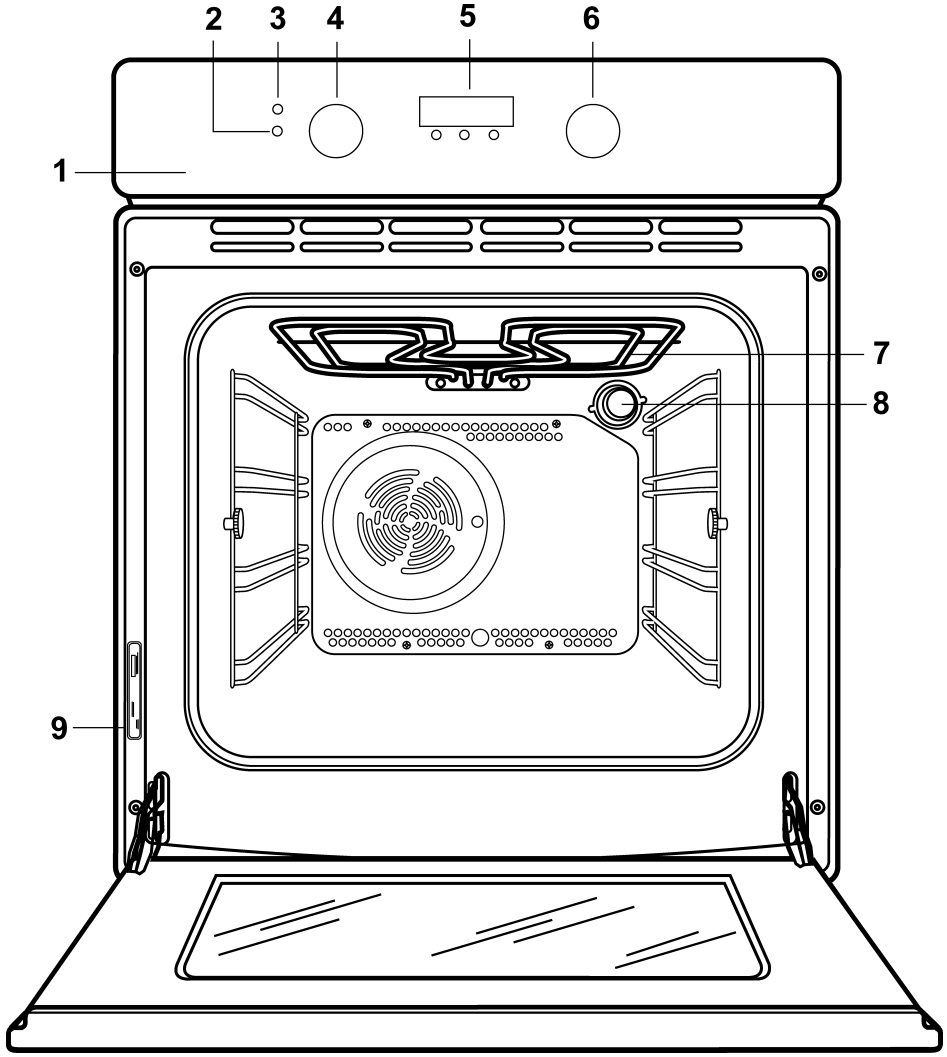
Topný výkon (W)

Žárovka pečicí trouby	25 W
Dolní ohřev	1000 W
Horní ohřev	800 W
Horní a dolní ohřev	1800 W
Infračervený gril	1650 W
Dvojitý gril	2450 W
Ohřev horkým vzduchem	2000 W
Motor ventilátoru horkého vzduchu	30 W
Motor chladícího větrání (model ZOB 893 Q)	20 W
Celkový příkon (model ZOB 892 Q)	2505 W
Celkový příkon (model ZOB 893 Q)	2525 W
Termostat pečicí trouby	50˚C - 230˚C
Provozní napětí (50 Hz)	230 V

CE Tento spotřebič odpovídá následujícím **směrnicím EWG**:

- **73/23 - 90/683** (Směrnice o nízkém napětí);
- **89/336** (Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě);
- **93/68** (obecná směrnice); a další změny.

Popis spotřebiče



1. Ovládací panel
2. Kontrolka termostatu
3. Provozní kontrolka
4. Knoflík pro regulátor teploty pečicí trouby
5. Elektronické hodiny
6. Knoflík pro volič funkcí pečicí trouby
7. Gril
8. Žárovka pečicí trouby
9. Typový štítek

Elektrická pečicí trouba

Výsuvné knoflíky

Některé modely (ZOB 893 Q) jsou vybaveny výsuvnými ovládacími knoflíky. Tyto spínací knoflíky fungují podle systému přitlačení - vysunutí. Knoflíky jsou do ovládacího panelu zcela zapuštěny (obr. 1), když není pečicí trouba v provozu.

Ovládací knoflík

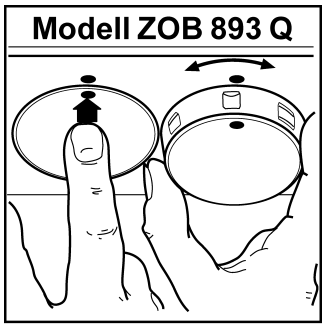
Otáčením knoflíku termostatu (obr. 3) je možno zvolit nejvhodnější teplotu a otáčením knoflíku voliče (obr. 2) lze zvolit nejvýhodnější systém ohřevu.

- **0** Vypnout pečicí troubu
- Vnitřní osvětlení pečicí trouby
- Zapnout horní a dolní ohřev
- Horní ohřev
- Dolní ohřev
- Gril
- Dvojitý gril
- Provoz s horkým vzduchem
- Rozmrazování

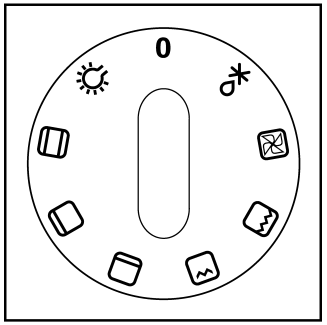
Horní a dolní ohřev
- natočit knoflík voliče do polohy ,
- potom nastavit knoflík termostatu na vhodnou teplotu.

Dolní ohřev
- natočit knoflík voliče do polohy ,
- potom nastavit knoflík termostatu na vhodnou teplotu.

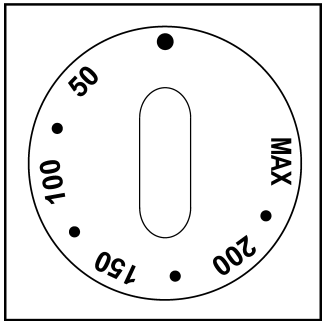
Horní ohřev
- natočit knoflík voliče do polohy ,
- potom nastavit knoflík termostatu na vhodnou teplotu.



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3

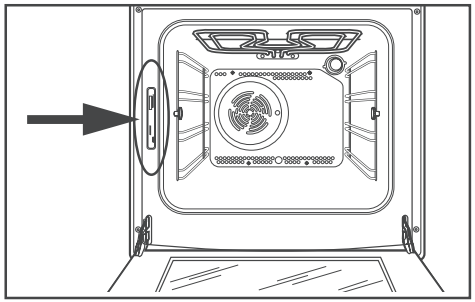
Gril
- natočit knoflík voliče do polohy nebo do polohy ,
- potom nastavit knoflík termostatu na vhodnou teplotu.

Natočením knoflíku voliče do polohy se zvětšuje topný výkon grilu. Tímto způsobem se dosáhne rovnoměrného grilování na celém ozařovaném povrchu pokrmu.

Servis

Jestliže není možno podle popsaných kontrolních prací problém vyřešit, zavolejte nejbližší servisní středisko a uveďte druh závady, model spotřebiče (Mod.), výrobní číslo (Prod. Nr.), a dále tovární číslo (Ser. Nr.), tato čísla najdete na typovém štítku pečicí trouby. Originální náhradní díly výrobce, které jsou označeny následující obchodní značkou, najdete výhradně v našich servisních střediscích nebo v autorizovaných prodejnách náhradních dílů.

Electrolux
Distriparts



Jestliže není něco v pořádku

Jestliže nepracuje spotřebič správně, přezkoušejte před vyžádáním servisního pracovníka nejprve následující body:

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
■ Pečicí trouba se nezapne.	◆ Zkontrolujte, zda je pečicí trouba nastavena na ruční provoz a zda spínací knoflíky jsou nastaveny na nějakou funkci a teplotu. *nebo* ◆ Zkontrolujte, zda je spotřebič správně připojen a zda spínač zásuvky nebo přívod elektrického proudu ze sítě je nastaven do polohy ZAP.
■ Kontrolka teploty pečicí trouby nesvítí.	◆ Nastavte volič teploty na nějakou hodnotu. *nebo* ◆ Nastavte spínač funkcí pečicí trouby na nějakou funkci.
■ Žárovka ve vnitřním prostoru pečicí trouby nesvítí.	◆ Nastavte spínač funkcí pečicí trouby na nějakou funkci. *nebo* ◆ Zakupte novou žárovku pro pečicí troubu, případně si ji vyžádejte v servisním středisku a vyměňte ji podle pokynů v tomto návodu k použití.
■ Příprava pokrmů trvá příliš dlouho nebo je pečení příliš rychlé.	◆ Použijte obsahu těchto instrukcí jako rádce, zvláště pak kapitolu "Praktické rady k použití pečicí trouby".
■ Na pokrmech a ve vnitřním prostoru pečicí trouby se usazuje pára a zkondenzovaná voda.	◆ Po skončeném pečení nenechávejte pokrmy v pečicí troubě stát déle, než 15 - 20 minut.

Provoz s horkým vzduchem

- natočit knoflík voliče do polohy ,
- potom nastavit knoflík termostatu na vhodnou teplotu.

Rozmrazování

- natočit knoflík voliče do polohy . V této poloze spínače je možno zmražené potraviny šetrně rozmrazovat ve studeném proudu vzduchu během velmi krátké doby.

Poznámka: Jestliže se nachází knoflík voliče v poloze , má být natočen knoflík termostatu v poloze «●».

Kontrolka termostatu

Kontrolka zhasne, jakmile se dosáhne nastavené teploty v pečicí troubě, a rozsvítí se vždy během probíhajícího ohřevu.

Provozní kontrolka

Kontrolka indikuje, zda jsou zapnuta jedno nebo více topných těles pečicí trouby, resp. varné desky.

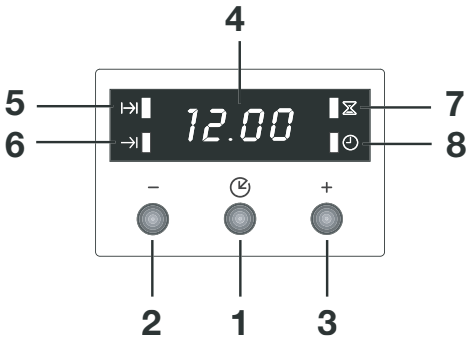
Bezpečnostní termostat

Aby se zabránilo nebezpečnému přehřátí (nepřiměřenou obsluhou spotřebiče nebo vlivem vadných součástí), je pečicí trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší přívod elektrického proudu. Při snížení teploty se automaticky pečicí trouba znovu zapne.
Pokud by zareagoval bezpečnostní termostat vlivem nepřiměřené obsluhy spotřebiče, postačuje odstranit po vychladnutí trouby příčinu závady; jestliže naproti tomu zareaguje termostat na základě vadné součásti, pak se obraťte na pracovníky servisu.

Chladicí ventilátor (Model ZOB 893 Q)

Účelem tohoto ventilátoru je ochlazovat elektrické konstrukční součásti pečicí trouby, knoflíky spínačů a rukojeť dveří.
Ventilátor se zapíná a vypíná automaticky při použití volicího spínače.
Aby se zamezilo nebezpečnému přehřátí, běží chladící ventilátor i po vypnutí pečicí trouby, dokud teplota nedosáhne normální hodnoty.

Elektronické hodiny



1. Tlačítko volby funkcí
2. Tlačítko minus "−"
3. Tlačítko plus "+"
4. Displej
5. Kontrolka "Doba trvání pečení"
6. Kontrolka "Konec"
7. Kontrolka "Časovač"
8. Kontrolka "Čas"

Pečicí trouba funguje pouze s nastaveným časem. Kromě toho je možno pečicí troubu použít i bez programování.

Nastavení času

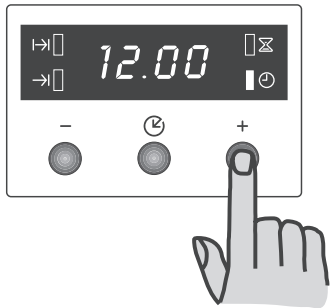
Po připojení pečicí trouby k elektrické síti nebo při přerušení dodávky elektrické energie bliká funkční kontrolka "Čas".

Nastavení času:

1. Nastavte pomocí tlačítek "+" nebo "−" aktuální čas.
2. Počkejte 5 sekund: Spotřebič je nyní v normálním stavu (provozní stav). Zobrazí se čas a nebliká žádná funkční kontrolka.

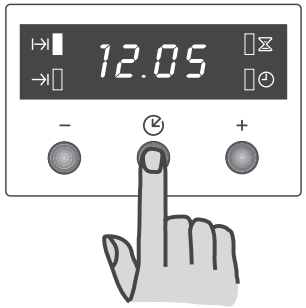
Změnit čas:

1. Stiskněte tlačítko volby tolikrát, až začne blikat funkční kontrolka "Čas". Při opravě času postupujte přesně tak, jak bylo nahoře popsáno.
   Čas je možno změnit pouze tehdy, když není nastavena žádná automatická funkce (např. doba trvání pečení nebo konec).



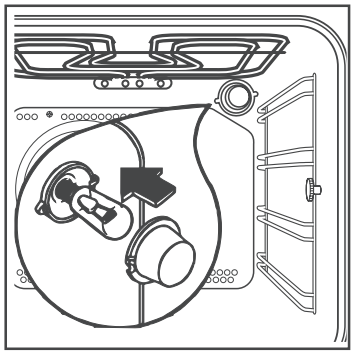
Funkce "Doba trvání pečení"

Pomocí funkce "Doba trvání pečení" můžete nastavit, jak dlouho má být pečicí trouba v provozu. Vložte pokrmy do pečicí trouby, zvolte požadovaný provozní režim a teplotu. Stiskněte tlačítko volby tolikrát, až začne blikat funkční kontrolka "Doba trvání pečení". Potom postupujte následujícím způsobem:



Výměna žárovky pečicí trouby

Odpojte pečicí troubu od přívodu elektrického proudu, odšroubujte skleněnou krytku (obr. 6), vyměňte vadnou žárovku. Žárovka: 25 W, 230 V, 50 Hz, (300 °C), E14.
Znovu našroubujte skleněnou krytku a pečicí troubu opět připojte.



Obr. 6

Topná tělesa grilu

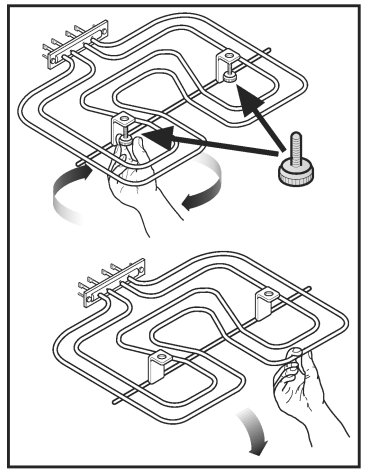
Některé modely pečicí trouby jsou vybaveny sklopným horním topným tělesem.

Před provedením této akce je nutno zajistit, aby byl vypnut přívod elektrického proudu.

Pro snadné čištění vnitřního prostoru pečicí trouby je možno horní topné těleso (horní ohřev a gril) sklopit směrem dolů.

- K tomu je nutno vyšroubovat šrouby s rýhovanou hlavou (viz obr. 7). Použijte k tomu případně šroubovák.
- Sklopte topné těleso dolů.
- Nyní je možno horní vnitřní stranu pečicí trouby snadno vyčistit. Potom topné těleso vyklopte opět nahoru a znovu zašroubujte šrouby s rýhovanou hlavou.

Znovu zkontrolujte, zda je topné těleso pevně usazeno.



Obr. 7

Ošetřování a údržba

Před čištěním je nutno pečicí troubu vypnout a nechat vychladnout.
Pečicí trouba se nesmí čistit čističem, používajícím k čištění horkou páru nebo stříkající horkou vodu.

Důležité upozornění: Před jakýmkoliv čištěním se musí pečicí trouba bezpodmínečně odpojit od přívodu elektrického proudu.

Pro zachování dlouhé životnosti spotřebiče je nutné provádět zcela pravidelně následující čistící práce:

- Čištění provádět pouze při vychladnuté pečicí troubě.
- Smaltované součásti čistit mýdlovým roztokem.
- Nepoužívat žádné prostředky pro drhnutí.
- Součásti z ušlechtilé oceli a skleněné tabule vytřít dosucha měkkou utěrkou.
- Jsou-li skvrny nečistoty nesnadno odstranitelné, použít v obchodě obvyklé čisticí prostředky pro ušlechtilou ocel nebo teplý ocet.

Smaltová vrstva pečicí trouby je v maximální míře trvanlivá a je ve značné míře necitlivá. Působení horkých ovocných šťáv (citrony, švestky nebo podobné ovoce) mohou však zanechat na povrchu smaltu trvalé, matné a drsné skvrny.

Takové skvrny ve vysoce lesklém povrchu smaltu však v žádném případě nepříznivě neovlivňují funkci pečicí trouby. Čistěte pečicí troubu zásadně po každém použití. Tak je možno nečistoty nejsnadněji odstranit. Zamezí se tím dalšímu připékání nečistoty.

Spotřebiče z ušlechtilé oceli nebo hliníku

Doporučujeme čistit dveře pečicí trouby pouze vlhkou houbou a poté je vysušit měkkým hadrem. Nepoužívejte žádné abrazivní prostředky, kyseliny nebo prostředky pro drhnutí, neboť ty by mohly povrch poškodit. Ovládací panel čistěte se stejnou pečlivostí.

Čištění dveří pečicí trouby

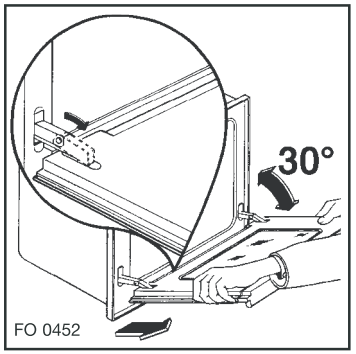
Aby bylo možno dveře pečicí trouby lépe vyčistit, doporučujeme je pravidelně odnímat.

Při této činnosti postupujte následujícím způsobem:

1) Zcela dveře otevřete;
2) otočte páčky, které se nacházejí na závěsech a otočte je úplně ve směru dveří;
3) zavřete dveře, až se páčky dotýkají a stiskněte následně dveře tak, jako byste je chtěli zavřít a přitom je vytáhněte směrem ven (obr. 5);
4) položte dveře na vodorovnou plochu.

Po vyčištění dveře opět nasaďte v obráceném pořadí pracovních kroků.

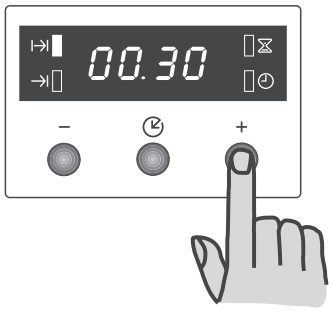
Dveře jsou správně usazeny, když páčky dokonale zapadají do závěsů.



Obr. 5

Nastavení doby trvání pečení:

1. Nastavte pomocí tlačítek "+" nebo "−" požadovanou dobu trvání pečení.
2. Počkejte 5 sekund: svítí funkční kontrolka "Doba trvání" |→| a znovu se zobrazí současný čas.
3. Po uplynutí doby bliká funkční kontrolka, zazní akustická signalizace a pečicí trouba se automaticky vypne. Nastavte spínač voliče funkcí a knoflík termostatu do polohy "Vyp".
   Pro vypnutí akustické signalizace stiskněte libovolné tlačítko. **Mějte na zřeteli:** S touto operací se pečicí trouba opět zapne. Proto nastavte po uplynutí doby pečení vždy spínač volby funkcí a knoflík termostatu do polohy "Vyp".

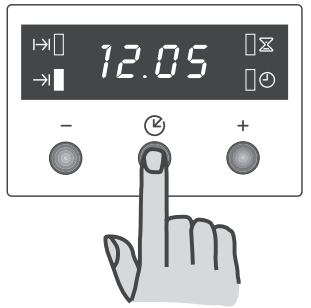


Zrušení doby trvání pečení:

1. Stiskněte tlačítko volby ⏲ tolikrát, až začne blikat funkční kontrolka "Doba trvání" |→|. Na displeji se zobrazí zbývající doba pečení.
2. Držte tlačítko "−" stisknuté, dokud se nezobrazí na displeji "0.00". Po uplynutí 5 sekund se zobrazí čas a nebliká žádná funkční kontrolka.

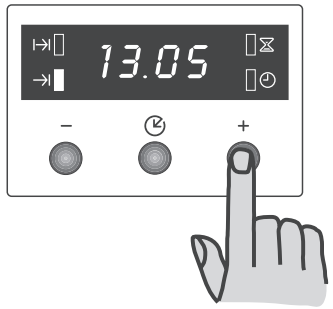
Funkce "Konec" →|

Pomocí funkce "Konec" se pečicí trouba, jež se nachází v provozu, samočinně v určitém vypínacím okamžiku vypne. Vložte pokrmy do pečicí trouby, zvolte požadovaný provozní režim a teplotu. Stiskněte tlačítko volby ⏲ tolikrát, až začne blikat funkční kontrolka "Konec" →|. Potom postupujte následujícím způsobem:



Nastavení doby vypnutí:

1. Nastavte pomocí tlačítek "+" nebo "−" požadovanou dobu vypnutí.
2. Počkejte 5 sekund: svítí funkční kontrolka "Konec" |→| a znovu se zobrazí současný čas.
3. Po uplynutí doby bliká funkční kontrolka, zazní akustická signalizace a pečicí trouba se automaticky vypne. Nastavte spínač voliče funkcí a knoflík termostatu do polohy "Vyp".
   Pro vypnutí akustické signalizace stiskněte libovolné tlačítko. Mějte na zřeteli: S touto operací se pečicí trouba opět zapne. Proto nastavte po uplynutí doby pečení vždy spínač volby funkcí a knoflík termostatu do polohy "Vyp".



Zrušení doby vypnutí:

1. Stiskněte tlačítko volby ⏲ tolikrát, až začne blikat funkční kontrolka "Konec" →|. Na displeji se zobrazí nastavená doba vypnutí.
2. Držte tlačítko "−" stisknuté, dokud se nezobrazí na displeji současný čas. Zazní krátký akustický signál a nebliká žádná funkční kontrolka.

Kombinovat "Dobu trvání" |→| a "Konec" →|

Funkce "Doba trvání pečení" a "Konec" je možno použít současně, když se má pečicí trouba automaticky zapnout a vypnout v určitý pozdější okamžik.

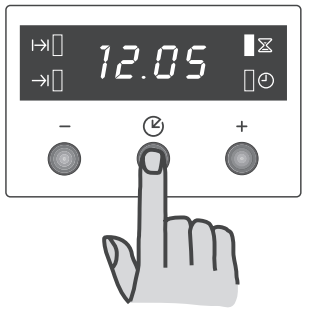
1. Nastavte pomocí funkce "Doba trvání" |→|požadovanou dobu trvání pečení (postupujte stejným způsobem, jak je uvedeno v příslušném odstavci). Potom stiskněte tlačítko ⏲: na displeji se zobrazí nastavená programovaná doba.
2. Nastavte pomocí funkce "Konec" →|požadovanou dobu vypnutí (postupujte stejným způsobem, jak je uvedeno v příslušném odstavci).
   Svítí funkční kontrolky "Doba trvání" a "Konec" a na displeji se zobrazí čas. Pečicí trouba se automaticky zapne a vypne v nastavených časech.

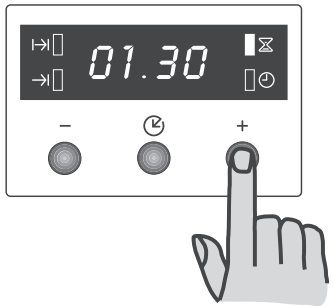
Funkce spínacích hodin (timer) ⧖

Časovač pracuje jako normální kuchyňská minutka pro krátkodobé odměřování času, při uplynutí tohoto času zazní akustická signalizace. UPOZORNĚNÍ: Časovač nemá žádný vliv na provoz pečicí trouby.

Nastavení krátkého časového intervalu:

1. Stiskněte tlačítko volby ⏲ tolikrát, až začne blikat funkční kontrolka "Časovač" ⧖.
2. Nastavte pomocí tlačítek "+" nebo "−" požadovaný krátký časový interval: (max. 2 hodiny a 30 minut).
3. Počkejte 5 sekund: svítí funkční kontrolka "Časovač" ⧖.
4. Po uplynutí nastaveného času bliká funkční kontrolka a zazní akustická signalizace. Pro vypnutí akustické signalizace stiskněte libovolné tlačítko.





Obvyklé grilování (**)

DRUH POKRMU	Množství		Gril -		Doba pečení v minutách	
	Kusy	Gramy	Úroveň (4 3 2 1)	Teplota °C	1. strana	2. strana
Steaky z hovězího filé	4	800	3	max.	12-15	12-14
Hovězí filety	4	600	3	max.	10-12	6-8
Grilované klobásy	8	—	3	max.	8-10	4-6
Steaky z vepřové krkovičky	4	600	3	max.	12-16	12-14
Hamburgery	6	600	3	max.	10-15	8-10
Kuřecí prsíčka	4	400	3	max.	12-15	12-14
Kuře (ve 2 půlkách)	2	1000	3	max.	30-35	25-30
Špízy	4	—	3	max.	10-15	10-12
Rybí filé (mořský jazyk)	4	400	3	max.	12-14	10-12
Obložené toasty	4-6	—	3	max.	5-7	
Plátky bílého chleba	4-6	—	3	max.	2-4	2-3

Uvedené teploty jsou směrnými hodnotami. Je nutno je případně případně přizpůsobit osobním požadavkům.

Časové údaje neobsahují žádnou dobu předehřívání. Doporučujeme nechat pečicí troubu asi 10 minut předehřívat, zvláště při pečení koláčů, pizzy a chleba.

**) Časové údaje neobsahují žádnou dobu předehřívání. Doporučujeme nechat pečicí troubu přibližně 5 minut předehřívat.

Tabulka pro pečení pečiva a masa

Horní a dolní ohřev, a dále horký vzduch

Hmotnost (g)	DRUH POKRMU	Horní a dolní ohřev		Horký vzduch		Doba pečení	POZNÁMKY
		Úroveň (4 3 2 1)	Teplota °C	Úroveň (4 3 2 1)	Teplota °C	v minutách	
	PEČIVO						
	Třené těsto	1	170	2 (1 a 3)*	160	45-60	forma na koláče
	Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3)*	160	20-30	forma na koláče
	Podmáslové - sýrové koláče	1	160	2	150	60-80	forma na koláče
	Jablečné koláče	1	180	2 (1 a 3)*	170	40-60	forma na koláče
	Závin	2	175	2	150	60-80	forma na koláče
	Dort s marmeládou	2	175	2 (1 a 3)*	160	30-40	forma na koláče
	Třené koláče		175	2	160	45-60	forma na koláče
	Piškotové pečivo	1	175	2 (1 a 3)*	160	30-40	forma na koláče
	Štoly	1	170	1	160	40-60	forma na koláče
	Pečivo ve formě	1	170	2	160	50-60	forma na koláče
	Malé koláčky	2	175	2 (1 a 3)*	160	25-35	na plechu
	Piškoty	3	160	2 (1 a 3)*	150	20-30	na plechu
	Bezé	2	100	2 (1 a 3)*	100	90-120	na plechu
	Kynuté běžné pečivo	2	190	2 (1 a 3)*	180	12-20	na plechu
	Větrníky / pálené těsto	2	200	2 (1 a 3)*	190	15-25	na plechu
	CHLÉB A PIZZA						
1000	Bílý chléb	1	190	2	180	40-60	1 - 2 kusy
500	Žitný chléb	2	190	2	180	30-45	ve formě
500	Žemle	2	200	2 (1 a 3)*	175	20-35	6 - 8 žemlí
250	Pizza	1	210	2 (1 a 3)*	190	15-30	
	DORTOVÉ KORPUSY						
	Korpus s těstovinou	2	200	2 (1 a 3)*	175	40-50	forma na koláče
	Zeleninový korpus	2	200	2 (1 a 3)*	175	45-60	forma na koláče
	Koláče z křehkého těsta	2	200	2 (1 a 3)*	180	35-45	forma na koláče
	Lasagne	2	180	2	160	45-60	forma na koláče
	Nudle s náplní	2	200	2	175	40-55	forma na koláče
	MASO						
1000	Hovězí	2	190	2	175	50-70	na roštu
1200	Vepřové	2	180	2	175	100-130	na roštu
1000	Telecí	2	190	2	175	90-120	na roštu
1500	Roastbeef, krvavý	2	210	2	200	50-60	na roštu
1500	Roastbeef, růžový	2	210	2	200	60-70	na roštu
1500	Roastbeef, propečený	2	210	2	200	70-80	na roštu
2000	Vepřová plec	2	180	2	175	120-150	s kůží
1200	Jehněčí	2	190	2	175	110-130	nožička
1000	Kuře	2	190	2	175	60-80	v celku
5000	Krocan	2	180	2	160	210-240	v celku
1500	Kachna	2	175	2	160	120-150	v celku
3000	Husa	2	175	2	160	150-200	v celku
1200	Zajíc	2	190	2	175	60-80	A-kusy
1200	Vepřové koleno	2	180	2	160	100-120	2 kusy
	Sekaná pečeně	2	180	2	160	40-60	ve formě
	ZVĚŘINA						
1500	Zaječí hřbet	2	190	2	175	150-200	A-kusy
800	Bažant	2	190	2	175	90-120	v celku
	RYBY						
1200	Pstruh / cejn	2	190	2 (1 a 3)*	175	30-40	3 - 4 ryby
1500	Tuňák / losos	2	190	2 (1 a 3)*	175	25-535	4 - 6 kusů

(*) Jestliže pečete současně více než jeden pokrm, doporučujeme ukládat pokrmy do úrovní, uvedenýchv závorkách.

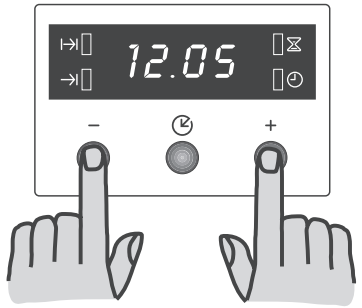
Zrušení krátkého časového intervalu:

1. Stiskněte tlačítko volby tolikrát, až začne blikat funkční kontrolka "Časovač". Na displeji se zobrazí zbývající krátký interval.
2. Držte tlačítko "▬" stisknuté, dokud se nezobrazí na displeji "0.00". Po uplynutí 5 sekund se zobrazí čas a nebliká žádná funkční kontrolka.

Vypnutí displeje

1. Po dobu 5 sekund držte stisknutá dvě nebo tři tlačítka. Displej se vypne.
2. Pro zapnutí displeje stiskněte libovolné tlačítko.

Displej je možno vypnout tehdy, když není nastavena žádná automatická funkce.



Praktické rady

Při pečení masa musejí být dveře pečicí trouby stále zavřené.

Tato pečicí trouba je vybavena exkluzivním pečícím systémem, který vytváří přirozený proud vzduchu a uvádí kontinuálně do cirkulace páry z pečení.
Pokrmy se tak pečou ve stále vlhkém prostředí, čímž se dosahuje uvnitř jemné struktury a vně chřupavého povrchu. Doby pečení a spotřeba energie se tímto způsobem snižují na minimální hodnotu. Během pečení se vytváří pára, která může při otevření dveří trouby uniknout.
To je normální jev.
Při otevření dveří pečicí trouby, během provozu nebo při jeho skončení dát pozor na proud horkého vzduchu, který vystupuje z trouby.

Horní a dolní ohřev

Horko působící shora a zespodu. Doporučuje se používat střední zásuvnou lištu. Jestliže vyžaduje pokrm více tepla shora nebo zespodu, pak použijte horní nebo dolní zásuvné lišty.

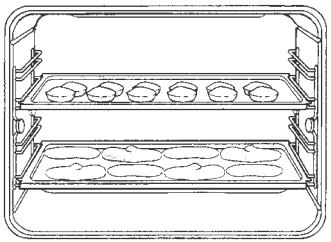
Provoz s horkým vzduchem a pečení pečiva

Teplo se zde přenáší horkým vzduchem, který se uvádí do pohybu ventilátorem, instalovaným v zadní stěně pečicí trouby (nucená konvekce). Tímto způsobem se teplo rovnoměrně a rychle rozkládá v pečicí troubě. Tato funkce vám dává možnost péci maso nebo pecí maso a pečivo současně na několika úrovních bez změny nebo ovlivnění chuti (obr. 4).
Provoz pro pečení pečiva je vhodný pro přípravu koláčů, drobného pečiva a žemlí.
Při pečení pečiva nebo masa pouze v jedné etáži se doporučuje používat pro možnost lepšího pozorování dolní zasunovací lišty.
Provoz s horkým vzduchem je také zvláště dobře vhodný ke sterilizování a k sušení hub nebo ovoce.

Grilování

Ke grilování jsou vhodné všechny druhy masa, výjimku tvoří pouze maso z divočiny a sekané pečeně.
Maso a ryby se před grilováním potírají olejem.
Čím je grilovaný pokrm plošší, o to blíže se griluje ke grilovacímu topnému tělesu a naopak. Rošt je možno zasunout s prohnutím směřujícím nahoru nebo dolů. Aby se dosáhlo dokonalého opečení, zasune se rošt do 4. zasunovací úrovně, tedy těsně pod gril.
Čištění se usnadní nalitím malého množství vody do pekáče. Pekáč se zasune do první zasunovací lišty zespodu.
Při jakémkoliv pečení pečiva i masa nebo při grilování musí zůstat dveře pečicí trouby zavřené.
Během provozu pečicí trouby zůstává žárovka v troubě zapnutá.

Provoz s horkým vzduchem



Obr. 4 FO 0351

Rady

K pečení pečiva:
Pečené pečivo vyžaduje obvykle mírnou teplotu (150 -200 °C) a proto je zapotřebí pečicí troubu po dobu přibližně 10 minut předehřát.
Dveře pečicí trouby se nemají otevírat dříve, než uplynou 3/4 doby pečení.
Křehké těsto se peče v otevírací formě nebo na plechu až do 2/3 doby pečení a potom se zdobí, dříve než se dopeče do konečného stavu. Tato další doba pečení je závislá na druhu a množství dodaného materiálu pro zdobení. Třená těsta se musejí nesnadno odtrhovat od lžíce. Doba pečení by se vlivem přílišného množství tekutiny zbytečně prodlužovala.
Jestliže se osadí do pečicí trouby současně dva plechy s pečivem, musí se ponechat mezi plechy jedna zásuvná lišta volná (obr. 4).
Pokud se zasunou do pečicí trouby dva plechy s pečivem současně, musejí se plechy přibližně po uplynutí 2/3 doby pečení vyměnit shora dolů a otočit.

Poznámky k pečení masa:
Pečeně by neměly vážit méně než 1 kg, menší kusy by se mohly během pečení vysušovat.
Tmavé maso, které je zvnějšku dobře upečené, avšak uvnitř má zůstat ještě růžové až červené, se musí péci při vyšší nastavené teplotě (200 -220 °C).
Bílé maso, drůbež, a ryby vyžadují naproti tomu k pečení nižší teplotu (150 -175 °C).
Přísady ke šťávě se přidávají pouze při krátké době pečení hned na začátku do pekáče, jinak se přidávají v poslední půlhodině přípravy.
Stav upečení masa je možno přezkoušet s použitím lžíce: pokud nelze lžíci vtisknout, pak je maso propečené. Roastbeef a filety, které mají zůstat uvnitř růžové, se musejí péci při nastavené vyšší teplotě v kratší době.
Při pečení masných pokrmů přímo na roštu je nutno do spodní lišty zasunout pekáč pro odchytávání šťávy.
Pečeni je vhodné nechat před nakrájením stát po dobu nejméně 15 minut, aby nemohla vytéci z masa šťáva.
Aby se zamezilo vytváření kouře v pečící troubě, doporučuje se nalít do pekáče trochu vody. Pro zabránění tvoření kondenzátu je třeba přidávat vodu několikrát. V pečicí troubě je možno uchovávat talíře v teplém stavu až do doby servírování při minimální teplotě.

Pozor!
Nevykládat pečicí trouby hliníkovou fólií a nestavět na dno trouby žádné varné nádobí, pekáč nebo plech pro pečení, neboť v tom případě se může poškodit smalt pečicí trouby vlivem vznikajícího nahromadění tepla.

Doby pečení

Doby pečení mohou být rozdílné vzhledem k různému složení, množství přísad a tekutin v jednotlivých pokrmech.
Poznamenejte si nastavená data prvních průběhů pečení i vaření, abyste si nashromáždili zkušenosti pro pozdější přípravu stejných pokrmů.
Na podkladě svých vlastních zkušeností můžete hodnoty uvedené v návodu individuálně měnit.