

Při vývoji tohoto produktu
jsme mysleli na vás

Záruční podmínky

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen "Kupující") a jen na výrobek sloužící k běžnému používání v domácnosti.

Prodávající poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od data převzetí prodaného výrobku Kupujícím.

Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady, popřípadě - není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné - právo na výměnu výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého práva ze Záruky přitom je, že:

- a) výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze,
- b) veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy prováděny v Autorizovaném servisním středisku,
- c) Kupující při reklamaci výrobku předloží platný doklad o koupi.

Právo na odstranění vady výrobku (i všechna případná další práva ze Záruky) je kupující povinen uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku. Zároveň musí Autorizovanému servisnímu středisku umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto střediska.

Každé právo ze Záruky je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká.

Autorizované servisní středisko posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu opravy. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku součinnost potřebnou k prokázání uplatněného práva na odstranění vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku. Běh záruční doby se staví po dobu od řádného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním stře-

diskem, avšak jen při splnění podmínky uvedené v předchozím bodu.

Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko povinno vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto ve vlastním zájmu před podpisem Opravního listu zkontrolujte jeho obsah a kopii Opravního listu pečlivě uschovejte.

Jestliže nebude reklamovaná vada zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou odpovídá Prodávající, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku shora uvedenou součinnost, je Kupující povinen nahradit Prodávajícímu i Autorizovanému servisnímu středisku veškeré případné náklady, které jím v souvislosti s tím vzniknou.

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek platí pouze na území České republiky. Nevztahuje se na opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užitné vlastnosti (který není závadou) ani na výrobek použitý nad rámec běžného používání v domácnosti (např. k podnikatelským účelům aj.).

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva Kupujícího, která se ke koupi výrobku váží podle kogentních ustanovení zvláštních právních předpisů.

Prodávající je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího poskytnout mu i kdykoli poté aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.

Jakékoli bližší informace o Záruce a Autorizovaných servisních střediscích poskytnou:

- prodávající,
- Electrolux Service, a to buď na telefonu: 261126112, nebo na adrese provozovny ELECTROLUX s.r.o., Electrolux Service, Budějovická 3, 140 21 Praha 4,
- Bezplatná telefonní INFOLINKA: 800-160016.



Vítáme Vás u Electroluxu!

Rádi bychom Vám poděkovali, že jste se rozhodli pro prvotřídní výrobek firmy Electrolux, který vám určitě přinese mnoho radosti.

Je naší snahou nabízet širokou paletu kvalitních výrobků, které pomáhají učinit váš život pohodlnějším.

Věnujte několik minut k přečtení těchto informací pro uživatele, abyste mohli plně využívat všech předností vašeho nového spotřebiče. Jsme přesvědčeni, že se váš život v budoucnosti alespoň trochu ulehčí.

Přejeme vám příjemné další chvíle.

Obsah

První instalace	6
Uspořádání spotřebiče	7
Elektrická pečicí trouba	8
Elektronické hodiny	10
Praktické rady	14
Tabulka pro pečení pečiva a masa	16
Ošetřování a údržba	18
Když není něco v pořádku	20
Servis	21
Technická data	22
Bezpečnostní pokyny pro instalatéra	23
Pokyny pro vestavbu	24
Záruční podmínky	26

Pokyny pro návod k používání



Bezpečnostní instrukce



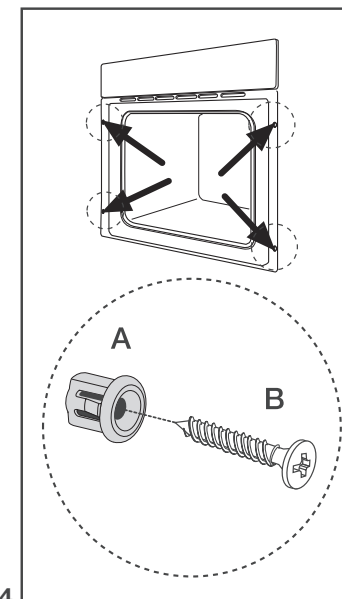
Návod krok za krokem



Rady

Upevnění v nábytku

1. Otevřete dveře pečicí trouby.
2. Spotřebič je třeba upevnit na vestavné skříni vlevo a vpravo s použitím vodících pouzder (A) a šroubů (B) (viz obr. 14).



Obr. 14

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.

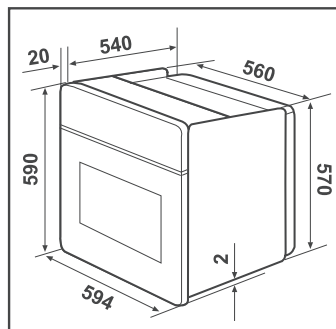
Na druhé straně však smějí být přistaveny pouze jiné spotřebiče nebo nábytek, které mají stejnou výšku, jako pečicí trouba.

Rozměry pečicí trouby (obr. 11)

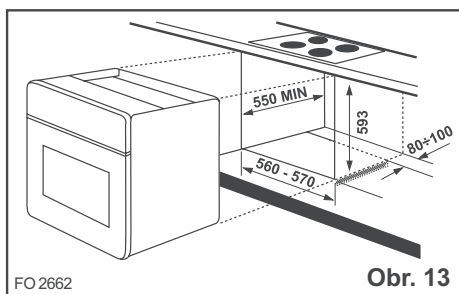
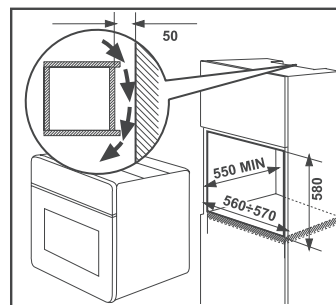
Pokyny pro vestavbu

K umožnění dokonalé funkce vestavěného spotřebiče musí mít nábytek pro vestavbu, resp. příslušný výklenek odpovídající rozměry (obr. 12 - 13).

Obr. 11



Obr. 12



Obr. 13



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 instalátora.
- Nechte provést instalaci a připojení odborníkem podle směrnic, které díky svým odborným znalostem dokonale zná.
- Příslušný odborník musí rovněž provést úpravy přívodu elektrického proudu, případně potřebné vlivem zvláštností instalace.

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.**
- Při práci s pečicí troubou postupujte se zvýšenou opatrností. Silným horkem z topných těles se rošt a ostatní díly zahřívají na velmi vysokou teplotu.
- 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 dnem trouby.
- Při čištění pečicí trouby postupujte velmi opatrně: nikdy nestříkejte čisticí přípravek na tukový filtr (pokud je instalován), topné články a čidlo termostatu.
- Je velmi nebezpečné provádět na tomto spotřebiči nebo na jeho vlastnostech změny jakéhokoliv druhu.
- Aby se zamezilo poškození speciálního povlaku tabulí, což by mohlo mít za následek jejich prasknutí, nepoužívejte v žádném případě čisticí prostředky na drhnutí, špičaté předměty nebo agresivní čističe, určené pro čištění nádobí.
- Během pečení pečiva i masa a grilování jsou okna 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 nesevěly do horkých dveří trouby.
- Když odebíráte žáruvzdorné, horké misky, pánve, plechy nebo hrnce z pečicí trouby používejte vždy vhodné chňapky.
- Pravidelné čištění zamezuje zhoršení stavu povrchového materiálu spotřebiče.
- Před čištěním pečicí trouby zásadně vypněte přívod elektrického proudu nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Pečicí troubu nečistěte nikdy pomocí čisticího přístroje, používajícího horkou páru nebo vysoký tlak.
- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Ty mohou poškrábat tabulky dveří a tím způsobit jejich prasknutí.
- Když se pečicí trouba již nepoužívá, zajistěte, aby byly spínací knoflíky vždy v poloze "0".
- 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.

Zajištění bezpečnosti dětí

- Tento spotřebič je určen výhradně pro používání dospělými osobami. Je velmi nebezpečné přenechávat troubu dětem k použití nebo jako hračku.
- Děti nebo osoby, které nejsou schopné vlivem své fyzické, smyslové nebo duševní způsobilosti nebo své ne zkušenosti, případně neznalosti spotřebič bezpečně ovládat, nesmí tuto pečicí troubu používat bez stálého dohledu nebo bez příslušného instruvání zodpovědnou osobou.
- 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 použijte výhradně originální náhradní díly.
- Nepokoušejte se spotřebič při poruchách funkce nebo poškození sami opravovat. Opravami, jež provedou neškolené osoby, mohou vzniknout značné škody na spotřebiči, případně může dojít k poranění osob.

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektro-nického zařízení.

Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku.

Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

První instalace

 **Pečicí trouba funguje pouze s nas-taveným aktuálním časem.**

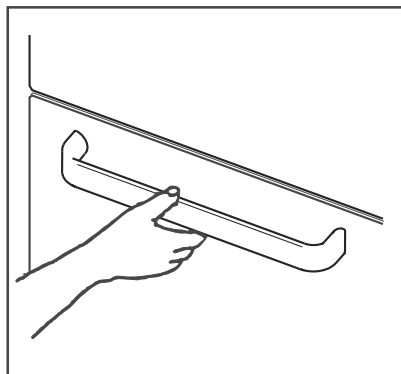
 Po instalování pečicí trouby:

- a) nastavte knoflík regulátoru teploty do polohy "MAX";
- b) nastavte volič funkcí pečicí trouby na funkci horního a dolního ohřevu (- c) zapněte prázdnou pečicí troubu na dobu asi 45 minut;
- d) do místnosti zajistěte přívod čerstvého vzduchu (např. otevřením okna).

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

 Příslušenství pečicí trouby je nutno před prvním pečením pečlivě omýt.

 **Při otevírání dveří pečicí trouby uchopte rukojeť vždy uprostřed.**



Obr. 1

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 směřj provádět výhradně oprávnění odborní pracovníci.**

Elektrická přípojka

Před připojením pečicí trouby je nutno respektovat následující body:

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

Spotřebič se dodává připravený k zapo-jení. Stávající síťový připojovací vodič se zástrčkou se připojí na zásuvku s ochran-ným kontaktem (napětí 230 V střídavé, 50 Hz). Zásuvka s ochranným kontaktem musí být instalována podle příslušných předpisů a norem.

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 zástrčky nebo není zástrčka přístupná, musí se mezi spotřebič a síťové vedení instalovat vícepólový vypínač (např. pojistky, vypínač LS) s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm. Vypínač nesmí přerušovat v žádném bodě ochranný vodič.

Žluto-zelený ochranný vodič musí být o 2 - 3 cm delší, než ostatní kabely.

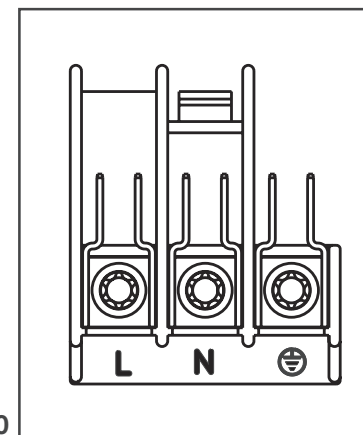
Připojovací kabel musí být v každém

případě dimenzován tak, aby nedosáhla jeho teplota v žádném místě hodnoty 50 °C (nad teplotou místnosti instalace). Po provedení přípojky se musejí topné prvky zkontrolovat, a to uvedením pečicí trouby do provozu na dobu přibližně 3 minut.

Svorkovnice

Pečicí trouba je vybavena lehce přístupnou svorkovnicí, která je dimen-zována pro provoz s jednofázovým napájením proudem o napětí 230 V (obr. 10).

Výrobní firma odmítá jakoukoliv odpovědnost, jestliže nebudou dodrženy bezpečnostní předpisy.



Obr. 10

Technická data

Výklenek pro vestavbu

Výška	ve skříni: 580 mm
	montáž pod desku: 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)

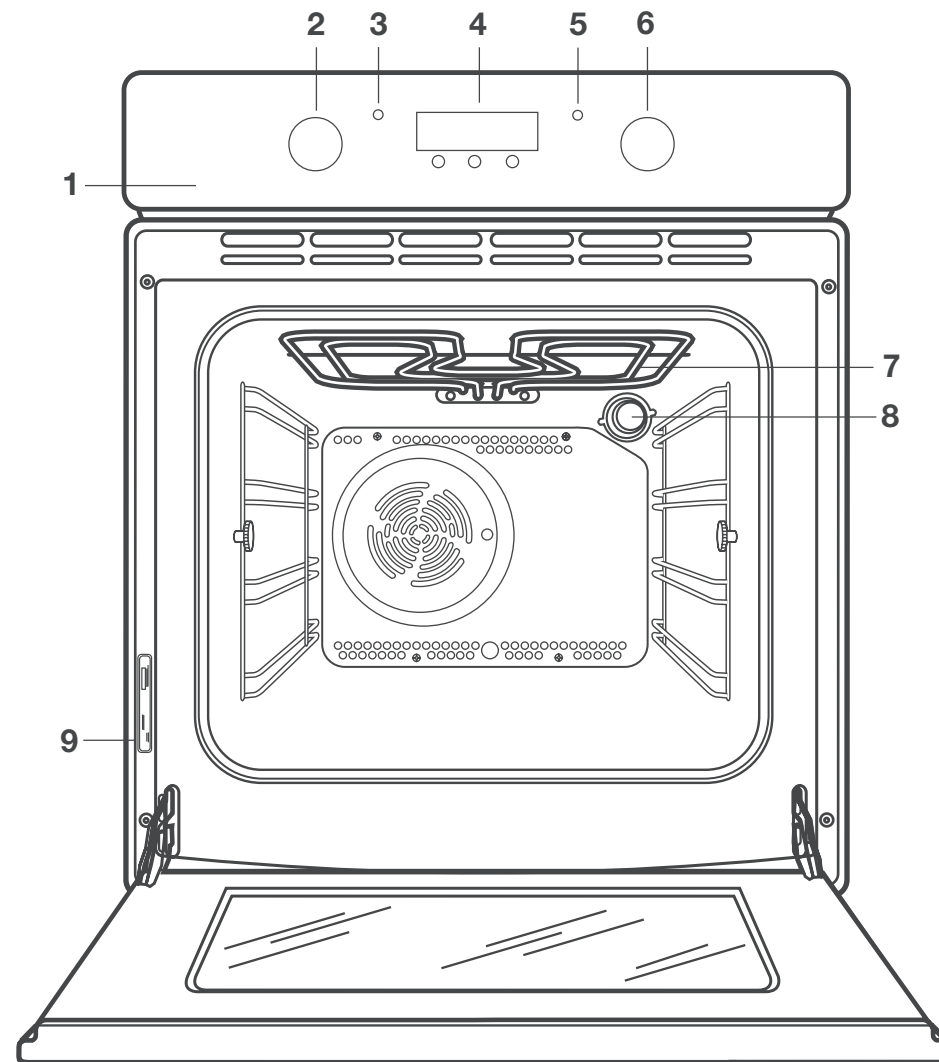
Žárovka pečicí trouby	25 W
Spodní ohřev	1000 W
Horní ohřev	800 W
Horní a spodní ohřev	1800 W
Infračervený gril	1650 W
Dvojitý gril	2450 W
Ohřev horkým vzduchem	2000 W
Motor ventilátoru horkého vzduchu	30 W
Celkový příkon	2500 W
Termostat pečicí trouby	50 °C - 250 °C
Provozní napětí (50 Hz)	230 V



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

Elektrická pečicí trouba

Ovládací knoflíky

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

-  Pečicí trouba vypnuta
-  Vnitřní osvětlení pečicí trouby
-  Zapnutí horního a dolního ohřevu
-  Horní ohřev
-  Spodní ohřev
-  Gril
-  Dvojitý gril
-  Režim s horkým vzduchem
-  Rozmrazování

Horní a spodní ohřev

- Natočte knoflík voliče do polohy ,
- potom nastavte knoflík termostatu na vhodnou teplotu.

Spodní ohřev

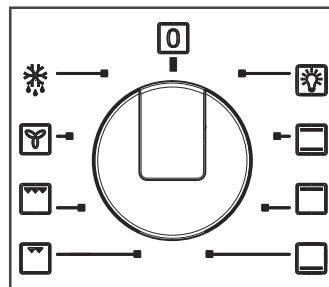
- Natočte knoflík voliče do polohy ,
- potom nastavte knoflík termostatu na vhodnou teplotu.

Horní ohřev

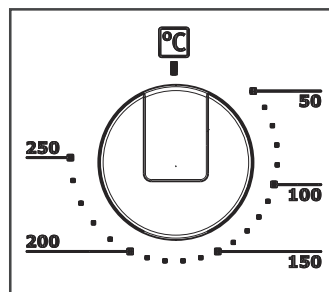
- Natočte knoflík voliče do polohy ,
- potom nastavte knoflík termostatu na vhodnou teplotu.

Gril

- natočte knoflík voliče do polohy ,
nebo do polohy .



Obr. 2



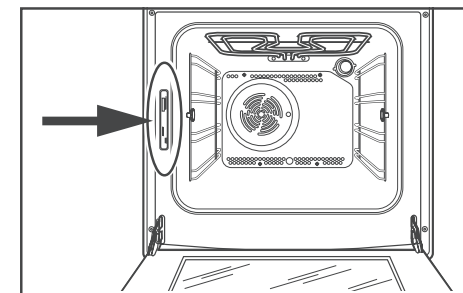
Obr. 3

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 značkou, najdete výhradně v našich servisních střediscích, případně v autorizovaných obchodech s náhradními díly.

 **Electrolux**
Distriparts



Obr. 9

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 jsou spínací knoflíky nastaveny na nějakou funkci a teplotu. <i>nebo</i> ◆ 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. <i>nebo</i> ◆ Nastavte spínač funkcí pečicí trouby na některou funkci.
■ Žárovka pečicí trouby nesvítí.	◆ Nastavte spínač funkcí pečicí trouby na některou funkci. <i>nebo</i> ◆ 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 po dobu 15 - 20 minut.
■ Displej zobrazuje "12:00":	◆ Nastavte aktuální čas (viz kapitolu "Nastavení aktuálního času").

- potom nastavte 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.

Režim s horkým vzduchem

- Natočte knoflík voliče do polohy .
- potom nastavte knoflík termostatu na vhodnou teplotu.

Rozmrazování

- Natočte knoflík voliče do polohy . V této poloze spínače je možno během velmi krátké doby šetrně rozmrazovat zmražené potraviny v chladném proudu vzduchu.

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

Kontrolka termostatu

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

Provozní kontrolka

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

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 pečicí trouba automaticky znovu zapne.

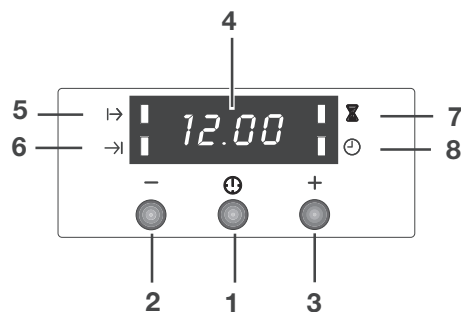
Pokud by zareagoval bezpečnostní termostat vlivem nepřiměřené obsluhy spotřebiče, postačuje odstranit po vychladnutí trouby příčinu závady; jestliže naproti tomu zareaguje termostat na základě vadné součásti, pak se obraťte na pracovníky servisu.

Chladicí ventilátor

Účelem tohoto ventilátoru je ochlazovat elektrické konstrukční součásti pečicí trouby, knoflíky spínačů a rukojeť dveří. Ventilátor se zapíná a vypíná automaticky při použití voličního spínače.

Aby se zamezilo nebezpečnému přehřátí, běží chladicí ventilátor i po vypnutí pečicí trouby, dokud teplota nedosáhne normální hodnoty.

Elektronické hodiny



1. Tlačítko volby funkcí ⌚
2. Tlačítko minus "−"
3. Tlačítko plus "+"
4. Zobrazení na displeji
5. Kontrolka "Doba trvání pečení" ⌚→
6. Funkční kontrolka "Konec" →|
7. Funkční kontrolka "Časovač" ⌚
8. Funkční kontrolka "Aktuální čas" ⌚

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

i Při přerušení dodávky elektrického proudu jsou data vymazána a musejí se znovu zadat. Když je elektrický proud opět k dispozici, funkční kontrolky blikají a lze znovu nastavit aktuální čas.

Nastavení aktuálního času ⌚

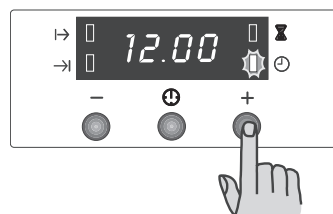
Po připojení pečicí trouby k elektrické síti nebo při přerušení dodávky elektrické energie bliká funkční kontrolka "Aktuální čas".

Nastavení aktuálního času:

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

Změna aktuálního času:

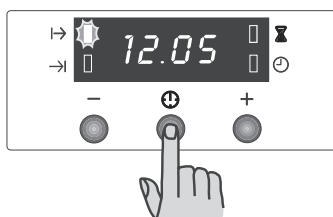
1. Stiskněte tlačítko volby ⌚ tolikrát, až začne blikat funkční kontrolka "Čas". Při opravě aktuálního času postupujte přesně tak, jak bylo nahoře popsáno. Čas je možno změnit pouze tehdy, když není nastavena žádná automatická funkce (např. doba trvání pečení ⌚→ nebo konec →|).



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:



Čištění dveří pečicí trouby

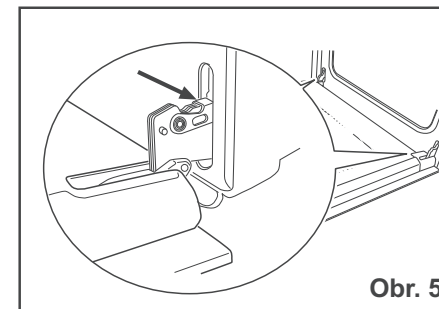
Aby bylo možno dveře pečicí trouby lépe vyčistit, doporučujeme je pravidelně odnímat.

i Při této činnosti postupujte následujícím způsobem:

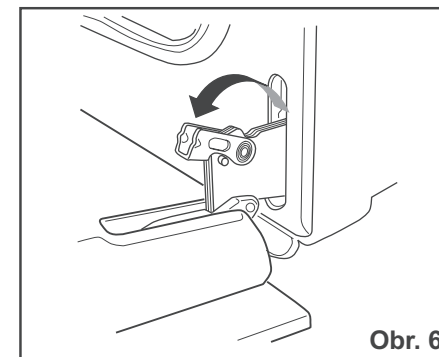
- 1) Zcela dveře otevřete;
- 2) otočte páčky, které se nacházejí na závěsech a úplně je otočte ve směru dveří (obr. 5, obr. 6);
- 3) zavřete dveře, až se páčky dotýkají a stiskněte následně dveře tak, jako byste je chtěli zavřít a přitom je vytáhněte směrem ven (obr. 7);
- 4) položte dveře na vodorovnou plochu.

Po vyčištění dveří opět nasadte v obráceném pořadí pracovních kroků.

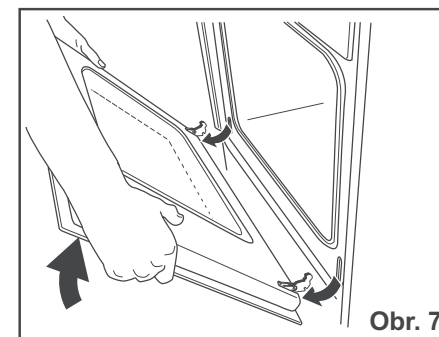
Dveře jsou správně usazeny, když páčky dokonale zapadají do závěsů.



Obr. 5



Obr. 6

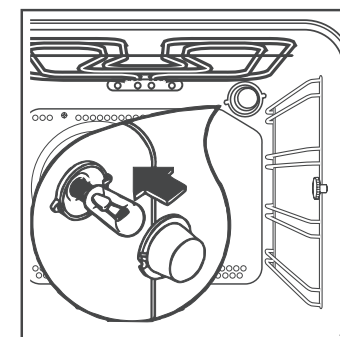


Obr. 7

Výměna žárovky pečicí trouby

Odpojte pečicí troubu od přívodu elektrického proudu, odšroubujte skleněnou krytku (obr. 8), vyměňte vadnou žárovku. Žárovka: 25 W, 230 V, 50 Hz, (300 °C), E14.

Znovu našroubujte skleněnou krytku a pečicí troubu opět připojte k přívodu proudu.



Obr. 8

Ošetřování a údržba



Před čištěním je nutno pečicí troubu vypnout a nechat ji vychladnout. Pečicí trouba se nesmí čistit čističem, používajícím k provozu 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 čisticí práce:

- Čištění provádět pouze při vychladnutí pečicí trouby.
- Smaltované součásti čistit mýdlovým roztokem.
- Nepoužívat k čištění 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.

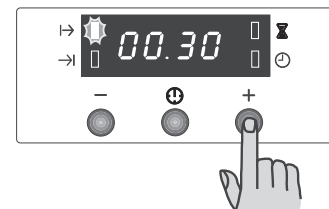
Takové skvrny ve vysoce lesklém povrchu smaltu však v žádném případě nepříznivě neovlivňují funkci pečicí trouby. Čistíte pečicí troubu zásadně po každém použití. Tak je možno nečistoty nejsnadněji odstranit. Zamezí se tím dalšímu přepékání nečistoty.

Spotřebiče z ušlechtilé oceli nebo z hliníku
Doporučujeme čistit dveře pečicí trouby pouze vlhkou houbou a poté je vysušit měkkým hadrem. Nepoužívejte žádné abrazivní prostředky, kyseliny nebo přípravky pro drhnutí, neboť ty by mohly povrch spotřebiče poškodit.

Se stejnou pečlivostí čistíte ovládací panel.

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 aktuální čas.
3. Po uplynutí nastavené doby pečení 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".

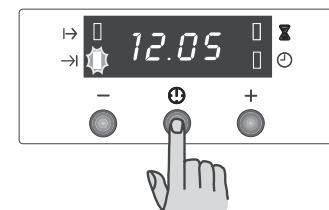


Zrušení doby trvání pečení:

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 aktuální čas a neblíká žádná funkční kontrolka.

Funkce "Konec" →

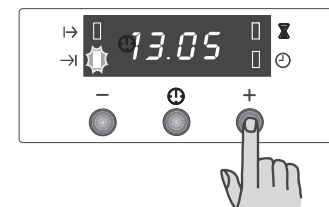
Pomocí funkce "Konec" se pečicí trouba, jež se nachází v provozu, samočinně v určitém vypínacím okamžiku vypne. Vložte pokrmu do pečicí trouby, zvolte požadovaný provozní režim a teplotu. Stiskněte tlačítko volby ⌚ tolikrát, až začne blikat funkční kontrolka "Konec" →. Potom postupujte následujícím způsobem:



Nastavení doby vypnutí:

1. Nastavte pomocí tlačítek "+" nebo "-" požadovaný čas vypnutí.
2. Počkejte 5 sekund: svítí funkční kontrolka "Konec" → a znovu se zobrazí současný čas.
3. Po uplynutí nastavené doby pečení bliká funkční kontrolka, zazní akustická signalizace a pečicí trouba se samočinně 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 aktuální čas. Zazní krátký akustický signál a neblíká žádná funkční kontrolka.

Kombinace funkcí "Doba trvání"

↳ a "Konec" →|

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

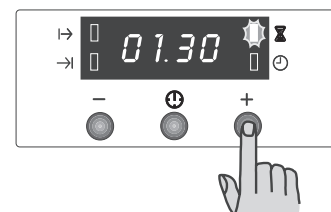
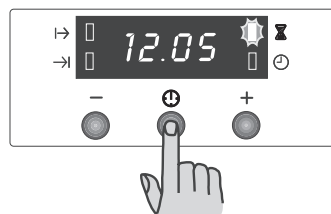
1. Nastavte pomocí funkce "Doba trvání" ↳ požadovanou dobu trvání pečení (postupujte stejným způsobem, jak je uvedeno v příslušném odstavci). Potom stiskněte tlačítko : na displeji se zobrazí nastavená programovaná doba.
2. Nastavte pomocí funkce "Konec" →| požadovanou dobu vypnutí (postupujte stejným způsobem, jak je uvedeno v příslušném odstavci). Svítí funkční kontrolky "Doba trvání" a "Konec" a na displeji se zobrazí aktuální 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 krátkého 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.



Časové údaje neobsahují žádnou dobu předehřívání.

Prázdnou pečicí troubu vždy předehřívajte po dobu 10 minut!

Obvyklé grilování

DRUH POKRMU	Množství		Gril -		Doba pečení v minutách	
	Kusy	Gramy	Úroveň	Teplota ve °C	1. strana	2. strana
Steaky z hovězího filé	4	800	3	250	12-15	12-14
Hovězí filety	4	600	3	250	10-12	6-8
Grilované klobásy	8	—	3	250	8-10	4-6
Steaky z vepřové krkovičky	4	600	3	250	12-16	12-14
Hamburgery	6	600	3	250	10-15	8-10
Kuřecí prsíčka	4	400	3	250	12-15	12-14
Kuře (ve 2 půlkách)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Špízy	4	—	3	250	10-15	10-12
Rybí filé (mořský jazyk)	4	400	3	250	12-14	10-12
Obložené toasty	4-6	—	3	250	5-7	
Plátky bílého chleba	4-6	—	3	250	2-4	2-3

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

Tabulka pro pečení pečiva a masa



Časové údaje neobsahují žádnou dobu předehřívání.

Prázdnou pečicí troubu vždy předehřívajte po dobu 10 minut!

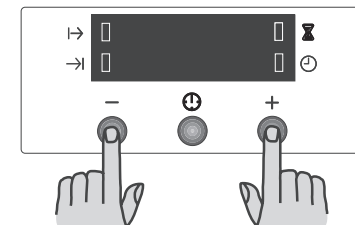
Horní a dolní ohřev, a dále horký vzduch

Hmotnost (g)	DRUH POKRMU	Horní a spodní ohřev		Horký vzduch		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
		Úroveň	Teplota ve °C	Úroveň	Teplota ve °C		
	MOUČNÍKY						
	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
	Podmáslkové - sýrové koláče	1	160	2	150	60-80	forma na koláče
	Jablkové koláče	1	180	2 (1 a 3)*	170	40-60	forma na koláče
	Závin	2	175	2	150	60-80	forma na koláče
	Marmeládový dort	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	Pšeničný 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
	Cannelloni	2	200	2	175	40-55	forma na koláče
	MASO						
1000	Hovězí maso	2	190	2	175	50-70	na roštu
1200	Vepřové maso	2	180	2	175	100-130	na roštu
1000	Telecí maso	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 maso	2	190	2	175	110-130	nožička
1000	Kuře	2	190	2	175	60-80	kompletní
5000	Krocan	2	180	2	160	210-240	kompletní
1500	Kachna	2	175	2	160	120-150	kompletní
3000	Husa	2	175	2	160	150-200	kompletní
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	kompletní
	RYBY						
1200	Pstruh potoční/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, uvedených v 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 aktuální čas a neblíká žádná funkční kontrolka.



Vypnutí displeje

1. Držte stisknutá dvě tlačítka po dobu 5 sekund. Displej se vypne.
2. Pro zapnutí displeje stiskněte libovolné tlačítko. **Displej je možno vypnout pouze tehdy, když není nastavena žádná automatická funkce.**

Praktické rady

! Při pečení masa musejí být dveře pečicí trouby vždy stále zavřené.

Tato pečicí trouba je vybavena výjimečným pečicím systémem, který vytváří přirozený proud vzduchu a uvádí kontinuálně do cirkulace páru z pečení. Pokrmy se tak pečou ve stále vlhkém prostředí, čímž se dosahuje uvnitř pokrmu 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 unikat.

To je zcela normální jev.

Při otevření dveří pečicí trouby, během provozu nebo při jeho skončení dejte pozor na proud horkého vzduchu, který vystupuje z trouby.

Horní a spodní ohřev

Horko působí během pečení shora i zespodu. Doporučuje se používat střední zásuvnou lištu. Jestliže vyžaduje pokrm více tepla shora nebo zespodu, pak použijte horní nebo dolní zásuvnou lištu.

Provoz s horkým vzduchem a pečení pečiva

Teplo se zde přenáší prostřednictvím horkého vzduchu, který se uvádí do pohybu ventilátorem, instalovaným v zadní stěně pečicí trouby (nucená konvekce). Tímto způsobem se rozvádí teplo v pečicí troubě rovnoměrně a rychle. Tato funkce vám dává možnost péci maso nebo připravovat 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 na jedné úrovni 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

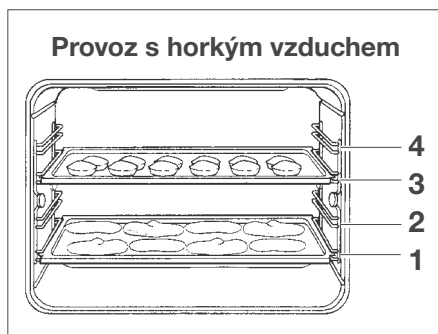
Ke grilování jsou vhodné všechny druhy masa, výjimku tvoří pouze maso ze zvěřiny a sekané pečeně.

Maso a ryby se před grilováním potřou 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 pokrmu, zasune se rošt do 4. zasunovací úrovně, tedy těsně pod gril. Čištění se usnadní nalitím malého množství vody do pekáče. Pekač se zasune do první zasunovací lišty zespodu.

Při jakémkoliv pečení pečiva i masa nebo při grilování musejí zůstat dveře pečicí trouby zavřené.

Během provozu pečicí trouby zůstává žárovka ve vnitřním prostoru trouby zapnutá.



Obr. 4

i Rady

K pečení pečiva:

Pečené pečivo vyžaduje obvykle mírnou teplotu (150 - 200 °C), a proto je zapotřebí pečicí troubu po dobu přibližně 10 minut přehřát.

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 lžice. 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 zvenjšku dobře upečené, avšak uvnitř má zůstat ještě růžové až krvavé, 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 do pekáče hned na začátku, jinak se přidávají v poslední půlhodině přípravy.

Stav upečení masa je možno přezkoušet s použitím lžice: pokud nelze lžicí 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 pekač pro odchyťování šťávy.

Pečení je vhodné nechat před nakrájením stát po dobu nejméně 15 minut, aby nemohla vytéci z masa šťáva.

Aby se zamezilo vytváření kouře v pečicí troubě, doporučuje se nalít do pekáče trochu vody. Pro zabránění tvoření kondenzátu je třeba přidávat vodu několikrát. V pečicí troubě je možno při nastavené minimální teplotě uchovávat talíře v teplém stavu až do doby servírování.

! Pozor!

Nevykládejte pečicí troubu hliníkovou fólií a neukládejte na dno trouby žádné varné nádoby, pekač 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, které jsou uvedeny v návodu, individuálně měnit.