

CS	Návod k použití	2
SR	Упутство за употребу	21

Trouba
Пећница

USER MANUAL

ZOB35712
ZOB535712

ZANUSSI

Obsah

Bezpečnostní informace	2	Užitečné rady a tipy	9
Bezpečnostní pokyny	3	Čištění a údržba	15
Popis spotřebiče	5	Co dělat, když... ..	17
Před prvním použitím	5	Technické údaje	18
Denní používání	6	Instalace	18
Funkce hodin	7	Poznámky k ochraně životního prostředí	20
Použití příslušenství	8		
Doplňkové funkce	9		

Změny vyhrazeny.

Bezpečnostní informace

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

Bezpečnost dětí a postižených osob

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- 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 osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- 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.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Bezpečnostní pokyny

Instalace



Upozornění 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 noste ochranné rukavice.
- 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.

Připojení k elektrické síti



Upozornění Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- 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. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat 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.
- Neodpojte 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.

Použití spotřebiče

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

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používejte-li při přípravě jídla přísady obsahují-

cí alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.

- Při otevírání 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.

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádoby či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký pekáč / plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

Čištění a údržba

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

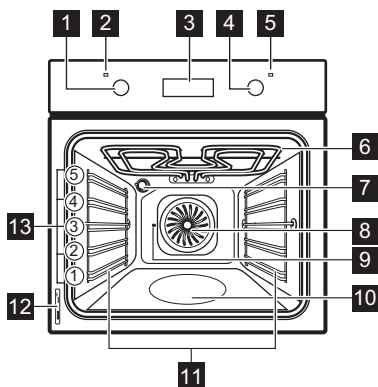
- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.

- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte 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 čistícího prostředku.

Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.

Popis spotřebiče



- 1** Ovladač funkcí trouby
- 2** Kontrolka napájení
- 3** Elektronický programátor
- 4** Ovladač teploty
- 5** Ukazatel teploty
- 6** Gril

⚠ Upozornění Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

Likvidace

⚠ Upozornění Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

- 7** Žárovka trouby
- 8** Ventilátor
- 9** Otvor pro otočný rožeň
- 10** Zásobník na čištění vodou
- 11** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12** Typový štítek
- 13** Polohy roštů

Příslušenství trouby

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Hliníkový plech na pečení**
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Otočný rožeň**
K pečení větších kusů masa a drůbeže.

Před prvním použitím

⚠ Upozornění Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

První čištění

- Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty (pokud jsou použity).
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

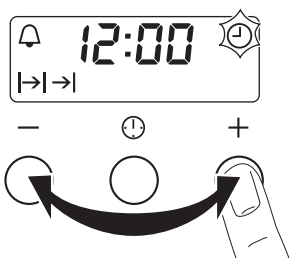
Důležité Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

Nastavení času

 Před provozem trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu ukazatel Denního času bliká.

Stiskněte tlačítko **+** nebo **-** a nastavte správný čas.



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

 Ke změně času opětovně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel Denního času. Nesmíte zároveň nastavit funkci Trvání $\rightarrow$ | či Ukončení $\rightarrow$ |.

Předeheřtí

Předeheřtí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat deset minut.
5. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič pracovat deset minut. Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné větrání.

Denní používání

 **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
Když je spotřebič v provozu, svítí kontrolka napájení.

2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnutí.

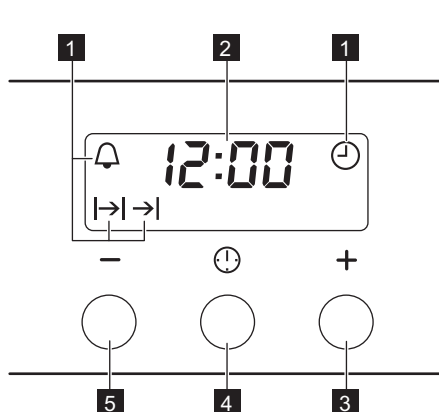
Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
	Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
	Osvětlení	Zapne osvětlení trouby bez pečicí funkce.
	Klasické pečení / Čištění vodou	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Horní a dolní topné články pracují současně. Pro více informací ohledně čištění vodou viz kapitola „Čištění a údržba“.

Funkce trouby		Použití
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou. Pracuje pouze spodní topný článek.
	Grilování	Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek.
	Gril a otočný rožeň	Ke grilování masa nebo pro kebab a menší kousky masa.
	Příprava pizzy	K přípravě pizzy, slaného lotrinského nebo jiného koláče. Dolní topný článek a topný článek grilu zajišťují přímý ohřev a ventilátor cirkuluje horký vzduch k pečení náplně pizzy či koláčů.
	Pravé horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštech bez mísení vůní.
	Rozmrazování	K rozmrazování zmrazených jídel. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.

Funkce hodin

Elektronický programátor



- 1 Kontrolky funkcí
- 2 Displej času
- 3 Tlačítko +
- 4 Tlačítko volby
- 5 Tlačítko -

Funkce hodin		Použití
	Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
	Minutka	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
	Trvání	K nastavení potřebné délky provozu spotřebiče.
	Ukončení	K nastavení doby vypnutí spotřebiče.

i Funkci Trvání  a Ukončení  lze použít současně k nastavení doby, kdy se

spotřebič zapne a poté opět vypne. Nejprve nastavte funkci Trvání , pak Ukončení .

Nastavení funkcí hodin

1. U funkce Trvání $\rightarrow$ a Ukončení $\rightarrow$ nastavte funkci trouby a teplotu. Toto není nutné u funkce Minutka ⏰ .
2. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce hodin.



3. Pomocí + nebo - nastavte čas požadované funkce hodin.

Na displeji se zobrazí ukazatel nastavené funkce hodin. Po uplynutí nastaveného času, začne ukazatel blikat a na dvě minuty zazní zvukový signál.

i U funkce Trvání $\rightarrow$ a Ukončení $\rightarrow$ se spotřebič vypne automaticky.

4. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
5. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

Zrušení funkce hodin

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

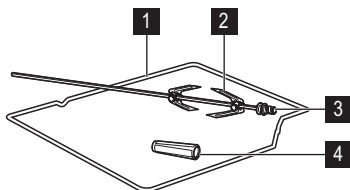
Použití příslušenství

⚠ Upozornění Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Otočný rožeň

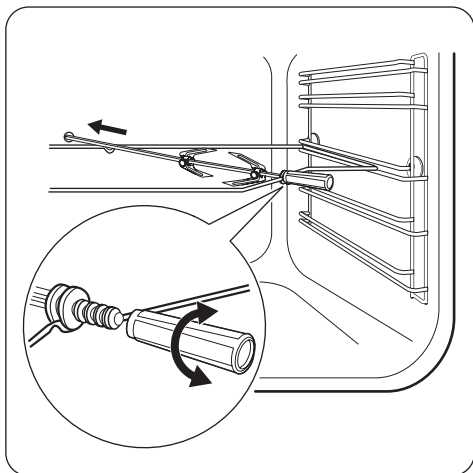
⚠ Upozornění Při používání otočného rožně buďte opatrní. Vidlice a rožeň jsou ostré. Hrozí nebezpečí úrazu.

⚠ Upozornění Při vyjímání otočného rožně používejte chňapky. Otočný rožeň a topný článek grilu je horký. Hrozí nebezpečí popálení.



- 1** Rám otočného rožně
- 2** Vidlice
- 3** Rožeň
- 4** Držadlo

1. Zasuňte držadlo do otočného rožně.
2. Vložte plech na pečení na nejnižší úroveň trouby.
3. Vložte rám otočného rožně na třetí úroveň zdola.
4. Vložte první vidlici do rožně, poté na otočný rožeň rozmístíte maso a vložte druhou vidlici.
5. Pomocí šroubů vidlice dotáhněte.
6. Špičku rožně vložte do otvoru pro otočný rožeň. Viz část „Popis spotřebiče“.
7. Položte přední část rožně na rám otočného rožně.



8. Odstraňte držadlo otočného rožně.
9. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy otočného rožně. Otočný rožeň se otáčí.
10. Nastavte potřebnou teplotu. Viz tabulky pečení.

i Pokud se dokončí funkce hodin (Trvání či Ukončení) a vy nevypnete spotřebič, otočný rožeň se bude dál otáčet.

Doplňkové funkce

Chladicí ventilátor

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

Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné

přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

Užitečné rady a tipy

- Spotřebič má pět poloh roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejíte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.

- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

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

- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

Tabulka pečení masa a moučných jídel

MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	3 (2 a 4)	160	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	3 (2 a 4)	160	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslem	1	170	2	165	60 - 80	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)	2	170	2 (vlevo a vpravo)	160	80 - 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném ro- štu ¹⁾
Závin	3	175	2	150	60 - 80	Na plechu na pe- čení
Marmeládový dort	2	170	2 (vlevo a vpravo)	165	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	2	170	2	160	50 - 60	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort	2	160	2	150	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm ¹⁾
Švestkový koláč	1	175	2	160	50 - 60	Ve formě na chle- ba ¹⁾
Malé koláčky - na jedné úrovni	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na plechu na pe- čení
Malé koláčky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 - 150	25 - 35	Na plechu na pe- čení
Malé koláčky - na třech úrovních	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	30 - 45	Na plechu na pe- čení

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Sušenky / pro- užky těsta - na jedné úrovni	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na plechu na pe- čení
Sušenky / pro- užky těsta - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 - 150	35 - 40	Na plechu na pe- čení
Sušenky / pro- užky těsta - na třech úrovních	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	35 - 45	Na plechu na pe- čení
Pusinky - na jedné úrovni	3	120	3	120	80 - 100	Na plechu na pe- čení
Pusinky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	120	80 - 100	Na plechu na pe- čení ¹⁾
Žemle	3	190	3	190	12 - 20	Na plechu na pe- čení ¹⁾
Banánky - na jedné úrovni	3	190	3	170	25 - 35	Na plechu na pe- čení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	170	35 - 45	Na plechu na pe- čení
Ploché koláče s náplní	2	180	2	170	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	1	160	2	150	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort	1	170	2 (vlevo a vpravo)	160	50 - 60	V koláčové formě o průměru 20 cm

1) Předehřát po dobu 10 minut.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus ¹⁾
Žitný chléb	1	190	1	180	30 - 45	Ve formě na chle- ba
Dalamánky	2	190	2 (2 a 4)	180	25 - 40	6 - 8 dalamánek na plechu na pe- čení ¹⁾

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu ¹⁾
Čajové koláčky	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečení ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Těstovinový ná- kyp	2	200	2	180	40 - 50	Ve formě
Zeleninový ná- kyp	2	200	2	175	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	1	180	1	180	50 - 60	Ve formě ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě ¹⁾
Zapečené can- nelli	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

MASO

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Hovězí	2	200	2	190	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	2	180	2	180	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	2	190	2	175	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	2	210	2	200	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně prope- čený	2	210	2	200	60 - 70	Na tvarovaném roštu

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	2	200	70 - 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plecko	2	180	2	170	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	2	190	2	175	110 - 130	Kýta
Kuře	2	220	2	200	70 - 85	Celé
Krůta	2	180	2	160	210 - 240	Celá
Kachna	2	175	2	220	120 - 150	Celá
Husa	2	175	1	160	150 - 200	Celá
Králík	2	190	2	175	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Celý

RYBY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Pstruh / pražma	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetů

Gril



Prázdnou troubu vždy před přípravou jídla na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Množství		Gril		Čas pečení [min]	
	Kousky	[g]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	4	max.	12-15	12-14
Hovězí biftek	4	600	4	max.	10-12	6-8
Klobásy	8	-	4	max.	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	4	max.	20-30	-
Rybí filé	4	400	4	max.	12-14	10-12

DRUH JÍDLA	Množství		Gril		Čas pečení [min]	
	Kousky	[g]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Toasty	4-6	-	4	max.	5-7	-
Topinky	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Otočný rožeň



Prázdnou troubu vždy před přípravou jí-
del na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	[g]	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]
Drůbež	1000	2	250	50 – 60
Pečeně	800	2	250	50 – 60

Rozmrazování

DRUH JÍDLA	[g]	Doba rozmra- zování (min)	Další čas rozmra- zování (min)	Poznámky
Kuře	1000	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený ta- lířek ve velkém talíři. V polo- vině doby obraťte.
Maso	1000	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela roz- mražené kousky.
Zdobení dort	1400	60	60	-

Sušení - Pravý horký vzduch

Na rošty trouby položte papír na pečení.

ZELENINA

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovně		
Fazole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Polévková zeleni- na	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1/4	50 - 60	6 - 8

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úroveň		
Byliny	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OVOCE

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úroveň		
Švestky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Meruňky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při

smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

Čištění a údržba

 **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipékají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství trouby po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

 **Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:**

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

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

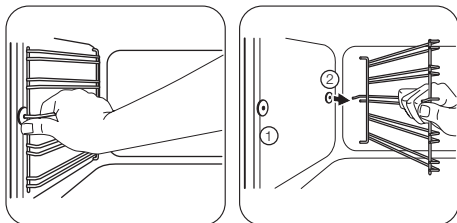
Čištění dveřního těsnění

- Těsnění dvířek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li těsnění dvířek poškozeno. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

Drážky roštů

Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

Vyjmutí drážek na rošty



- 1 Odtáhněte přední část drážky roštu od stěny trouby.
- 2 Odtáhněte zadní konec drážky roštu od stěny trouby a vytáhněte ji ven.

Instalace drážek na rošty

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- i** Zakulacené konce drážek na rošty musí směřovat dopředu.

Čištění vodou

Proces čištění vodou využívá páry k usnadnění odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel z trouby.

1. Do zásobníku na čištění vodou, který se nachází na dně trouby, nalijte 300 ml vody.
2. Nastavte funkci trouby .
3. Nastavte teplotu 90 °C.
4. Nechte spotřebič pracovat 30 minut.
5. Spotřebič vypněte a nechte jej vychladnout.
6. Když je spotřebič chladný, vyčistěte vnitřní plochy trouby pomocí hadru.

- !** **Upozornění** Před tím, než se spotřebiče dotknete, se ujistěte, že je chladný. Hrozí nebezpečí popálení.

Žárovka trouby

- !** **Upozornění** Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.

- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

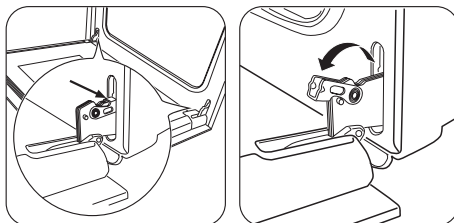
- i** Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu. Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo ke připálení mastnoty.

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte skleněný kryt.

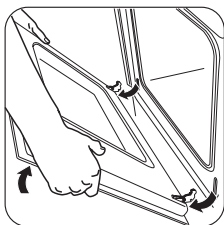
Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat.

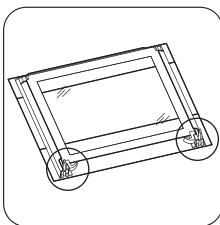
- i** Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněné panely před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



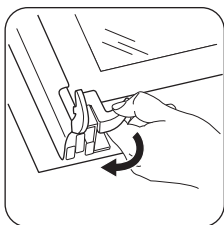
- 1 Dvířka zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.
- 2 Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



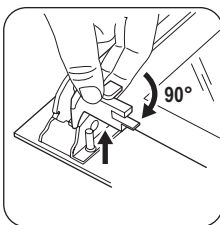
3 Zavřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



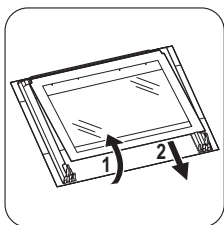
4 Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



5 Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněný panel.



6 Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



7 Opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněný panel.

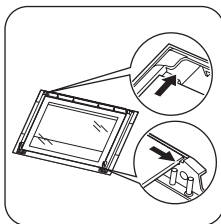
Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu

Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný.

Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění. Viz obrázek.



Co dělat, když...

! **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže ji- stič vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na displeji se zobrazí 12.00 .	Došlo k přerušení dodávky elek- trického proudu.	Nastavte hodiny.
Na jídle a uvnitř trouby se usazu- je pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obrať-
te se na svého prodejce nebo na místní auto-
rizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete
na typovém štítku. Typový štítek se nachází
na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (SN)

Technické údaje

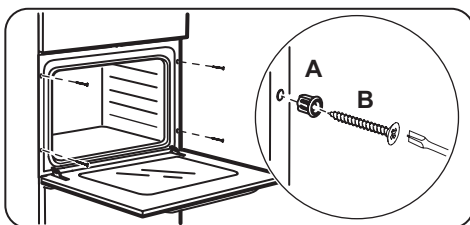
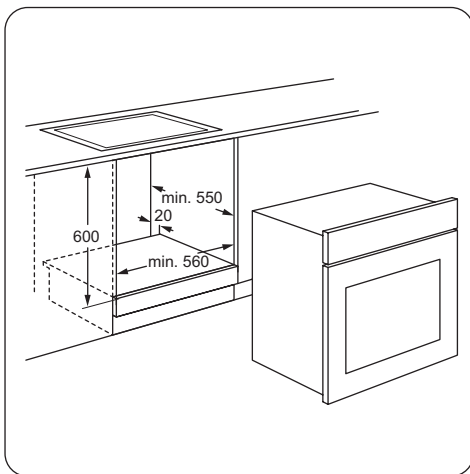
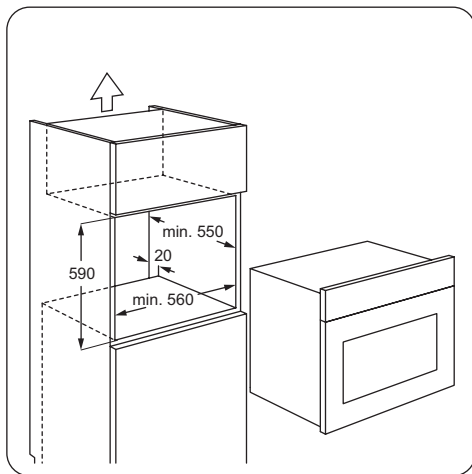
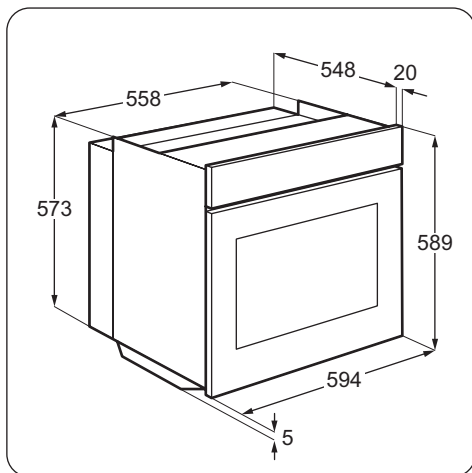
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

Instalace



Upozornění Viz kapitola „Bezpečnostní
informace“.

Vestavba



Elektrická instalace



Upozornění Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.



Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Průřez kabelu viz celkový příkon (uvedený na typovém štítku) a uvedená tabulka:

Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximálně 2300 W	3 x 1 mm ²

Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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



Poznámky k ochraně životního prostředí

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 elektronického 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.



Obalové materiály

Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Veškerý obalový materiál zlikvidujte ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

Садржај

Информације о безбедности	21	Додатне функције	29
Упутства о безбедности	22	Помоћне напомене и савети	29
Опис производа	25	Нега и чишћење	35
Пре прве употребе	25	Шта учинити ако...	37
Свакодневна употреба	26	Технички подаци	38
Функције сата	27	Инсталација	38
Коришћење прибора	28	Еколошка питања	40

Задржано право измена.

Информације о безбедности

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран уколико услед неправилне инсталације и употребе уређаја дође до повреда и квара. Чувајте упутство за употребу поред уређаја ради будућих подешавања.

Безбедност деце и осетљивих особа

 **УПОЗОРЕЊЕ** Постоји ризик од гушења, повређивања или трајног инвалидитета.

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, или особе којима недостају искуство и знање уколико им се обезбеди надзор од стране одрасле особе или особе која је одговорна за њихову безбедност.
- Немојте дозволити деци да се играју уређајем.
- Сву амбалажу држите ван домашаја деце.
- Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови су врели.
- Ако уређај има блокаду за децу, препоручујемо да је активирате.
- Чишћење и одржавање не треба да обављају деца, уколико нису под надзором.

Опште мере безбедности

- Унутрашњост уређаја постаје врела кад уређај ради. Немојте додиривати грејне елементе на уређају. Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из пећнице или их стављате у пећницу.
- Не користите парочистач за чишћење уређаја.
- Пре одржавања, прекините напајање електричном енергијом.
- Немојте користити груба абразивна средства или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу огребати површину што може проузроковати дробљење стакла.
- Да бисте уклонили носач решетке прво повуците предњи део носача решетке а затим задњи део од бочних зидова. Инсталирајте носаче решетке обрнутим редоследом.



Упутства о безбедности

Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните сву амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутства за инсталацију које сте добили уз уређај.
- Увек будите пажљиви када померате уређај, јер је тежак. Увек носите заштитне рукавице.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кућињских елемената.
- Проверите да ли је уређај уграђен испод и поред безбедно причвршћених елемената.

- Странице уређаја морају морају се наклањати на уређаје или јединице исте висине.

Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ Постоји опасност од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да информације о напону и струји на плочици са техничким карактеристикама одговарају параметрима електричне мреже. Уколико то није случај, обратите се електричару.
- Користите искључиво правилно инсталирану утичницу, отпорну на ударце.
- Не користите адаптере за вишеструке утикаче и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Обратите

се сервису или електричару да бисте заменили оштећени кабл за напајање.

- Немојте да допустите да кабл за напајање дође у контакт са вратима уређаја, нарочито када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора се причврстити тако да се не може уклонити без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на мрежну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежној утичници након инсталације.
- Ако је мрежна утичница лабава, немојте прикључивати утикач кабла за напајање.
- Немојте вући напојни кабл да бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само одговарајуће уређаје за изолацију: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем скинуте са носача), уземљене заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања апарата. Ширина контактеног отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 мм.

Употреба

 **УПОЗОРЕЊЕ** Постоји опасност од повређивања, опекотина, струјног удара или експлозије.

- Користите овај уређај у домаћинству.
- Не мењајте спецификацију овог уређаја.
- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Унутрашњост уређаја постаје врела кад уређај ради. Немојте додиривати грејне елементе на уређају. Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или

посуђе из пећнице или их стављате у пећницу.

- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док уређај ради. Може да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Нека врата уређаја увек буду затворена док уређај ради.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол доводи до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете на топљене запаљивим материјама немојте стављати унутар уређаја, поред или на њега.

 **УПОЗОРЕЊЕ** Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из пећнице или друге објекте у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно уређаја.
 - Немојте стављати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или инсталирате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама не утиче на сам рад уређаја. То није дефект који подлеже регулативи гаранције.

- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.

Нега и чишћење

 **УПОЗОРЕЊЕ** Постоји ризик од озлеђивања, пожара и оштећења уређаја.

- Пре одржавања уређаја деактивирајте уређај и извучите утикач кабла за напајање из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервису.
- Будите пажљиви када уклањате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Остаци масноће или хране у уређају могу изазвати пожар.
- Уређај чистите влажном, меком крпом. У ту сврху користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте да користите абразивне производе, абразивне сунђере, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за пећнице, придржавајте се безбедносних упутстава на амбалажи.

- Немојте чистити каталитички емајл (уколико постоји) никаквим детерџентом.

Унутрашња лампица

- Тип сијалице или халогене лампе коришћене у овом уређају намењен је искључиво за употребу у кућним апаратима. Немојте га користити за освету у домаћинству.

 **УПОЗОРЕЊЕ** Ризик од струјног удара.

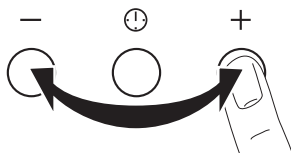
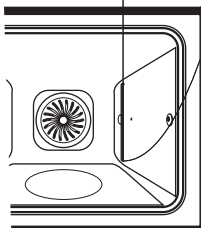
- Пре замене сијалице искључите уређај са електричне мреже.
- Користите само сијалице истих спецификација.

Одлагање

 **УПОЗОРЕЊЕ** Постоји могућност од повређивања или гушења.

- Одвојте кабл за напајање уређаја од мрежног напајања.
- Одсеците кабл за напајање и баците га у смеће.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца и кућни љубимци затворе у уређају.

звода



После отприлике пет секунди треперење престаје и дисплеј приказује време које сте подесили.

i Да бисте променили време, узастопно притискајте  све док индикатор функције подешеног времена трепери. Истовремено, не морате да подешавате функцију Трајање $\rightarrow$ или Крај $\rightarrow$ I .

Претходно загревање

Претходно загрејте празан уређај како би изгорела сва преостала масноћа.

1. Подесите функцију  и максималну температуру.
2. Оставите уређај да ради један сат.
3. Подесите функцију  и максималну температуру.

4. Оставите уређај да ради десет минута.
5. Подесите функцију  и максималну температуру.
6. Оставите уређај да ради десет минута. Прибор постаје врелији него обично. Уређај може да испушта мирис и дим. То је уобичајено. Проверите да ли има довољно струјања ваздуха.

Свакодневна употреба

 **УПОЗОРЕЊЕ** Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

За коришћење уређаја, гурните дугме. Дугме постаје испупчено.

Активирање и деактивирање уређаја

1. Окрените дугме за функције пећнице на неку од функција пећнице. Индикатор напајања се укључује када уређај ради.

2. Окрените дугме за термостат на жељену температуру. Индикатор температуре се укључује када се повећа температура уређаја.
3. Да бисте искључили уређај, окрените дугме за функције пећнице и дугме термостата на положај за искључено.

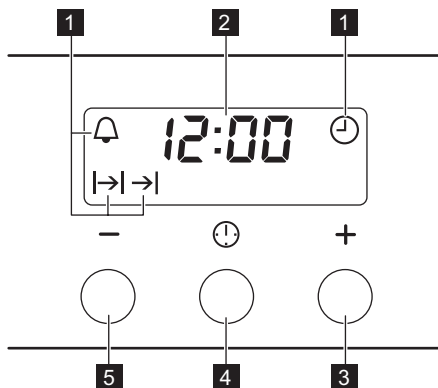
Функције пећнице

Функција пећнице		Примена
	Позиција Искључено	Уређај је искључен.
	Светло	За активирање сијалице у пећници без функције кувања.
	Уобичајено печење / чишћење водом	За печење на једном нивоу пећнице. Горњи и доњи грејни елементи раде истовремено. Додатне информације о чишћењу водом потражите у одељку „Одржавање и чишћење“.
	Загревање одоздо	За печење хрскавих колача или за стварање доње корице. Ради само доњи грејни елемент.
	Гриловање	За печење пљоснатих прехранбених производа на средини полице у малим количинама. За печење тоста.
	Гриловање + окретање	За печење меса, укључујући кебабе и мање комаде меса.
	Пиза подешавање	За припрему пизе, киша или пите. Грил и доњи елемент пружају директну топлоту а вентилатор покреће струјање топлог ваздуха за печење прелива за пизу или надева за питу.
	Прави топлим ваздух	За пржење или пржење и печење хране на истој температури, на више од једне полице, без преношења укуса.

Функција пећнице		Примена
	Одмрзавање	За раскрављивање смрзнуте хране. Дугме за подешавање температуре мора да буде искључено.

Функције сата

Електронски програматор



- 1 Индикатори функција
- 2 Приказ времена
- 3 Дугме +
- 4 Дугме за избор
- 5 Дугме -

Функција сата		Примена
	Време	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
	Тајмер	За подешавање времена за одбројавање. Ова функција не утиче на рад пећнице.
	Трајање	За подешавање времена рада уређаја.
	Крај	За подешавање времена када уређај треба да се деактивира.

i Можете да истовремено користите функцију Трајање I→I и Крај →I да бисте подесили време када је неопходно активирати и деактивирати уређај. Прво подесите Трајање I→I, а затим Крај →I.

Подешавање функција сата

1. За функције Трајање I→I и Крај →I подесите функцију и температуру пећнице. Ово није неопходно за тајмер .
2. Притисните дугме за избор више пута док индикатор жељене функције сата не затрепери.



3. Додирните + или - да бисте подесили време потребно за функцију сата. Дисплеј показује индикатор функције сата коју сте подесили. Када задато време истекне, индикатор затрепери и

оглашава се звучни сигнал у трајању од два минута.

i Помоћу функција Трајање I→II и Крај →II уређај се аутоматски деактивира.

4. Додирните неко дугме да бисте прекинули звучни сигнал.
5. Окрените дугме за функције пећнице и дугме за температуру на позицију „Искључено“.

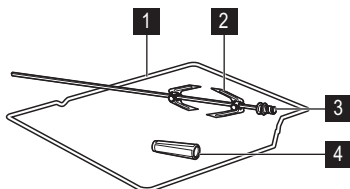
Коришћење прибора

! **УПОЗОРЕЊЕ** Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

Ражањ

! **УПОЗОРЕЊЕ** Будите пажљиви када користите ражањ. Виљушке и жица ражња су оштри. Постоји ризик од повреда.

! **УПОЗОРЕЊЕ** Користите рукавице за пећницу приликом вађења ражња. Ражањ и грил су врући. Постоји ризик од опекотина.



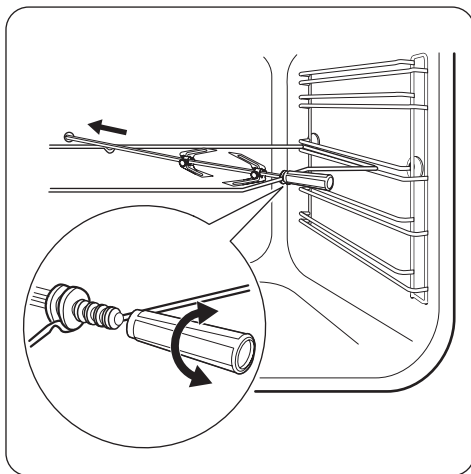
- 1** Оквир ражња
- 2** Виљушке
- 3** Жица ражња
- 4** Ручица

1. Ставите ручицу ражња у жицу ражња.
2. Поставите плех за печење на најнижи ниво за решетку.
3. Поставите оквир ражња на положај треће полице одоздо.
4. Поставите прву виљушку у жицу ражња, затим ставите месо на ражањ, па затим поставите другу виљушку.

Поништавање функција сата

1. Притисните више пута узастопно дугме за бирање, све док не затрепери индикатор жељене функције.
2. Притисните и задржите дугме -. Функција сата се гаси после неколико секунди.

5. Причврстите виљушке завртњима.
6. Ставите врх жице ражња у отвор ражња. Погледајте поглавље „Опис производа“.
7. Поставите предњи део жице ражња у оквир ражња.



8. Уклоните ручицу ражња.
9. Окрените дугме за функцију пећнице на положај за ражањ. Ражањ се окреће.
10. Подесите потребну температуру. Погледајте табелу за кување.

i Ако се функција сата (трајање или крај) заврши и не извршите деактивацију уређаја, ражањ ће наставити да ради.

Додатне функције

Вентилатор за хлађење

Док уређај ради, вентилатор за хлађење се аутоматски активира у циљу хлађења спољних површина уређаја. Када деактивирате уређај, вентилатор за хлађење не ставља да ради све док не опадне температура у уређају.

Помоћне напомене и савети

- Овај уређај има пет нивоа полица. Избројте нивое полица почев од оне најближе дну уређаја.
- Овај уређај има посебан систем за кружење ваздуха и за непрекидну рецикулацију паре. Уз помоћ овог система можете да припремате храну на пари, како би храна у средини била мека а споља хрскава. Овај систем скраћује време кувања и потрошњу енергије своди на минимум.
- У уређају или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. То је уобичајено. Увек се мало удаљите од уређаја када отварате врата док уређај ради. Да би се смањила кондензација, укључите уређај 10 минута пре почетка кувања.
- Уређај треба очистити од влаге након сваке употребе.
- Када кувате, немојте стављати предмете директно на дно уређаја нити покривати делове алуминијумском фолијом. То се може одразити на резултате печења и оштетити емајл.

Печење колача

- Немојте да отварате врата пећнице пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.

Табела за печење теста и меса

КОЛАЧИ

Безбедносни термостат

Неправилан рад уређаја или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, пећница има безбедносни термостат који прекида напајање. Пећница се поново аутоматски активира када температура опадне.

- Уколико истовремено печете у два плеха, оставите један празан ниво између њих.

Печење меса и рибе

- Код припреме веома масне хране користите дубоки плех како масноћа не би капала по пећници и направила трајне мрље
- Оставите месо да одстоји петнаестак минута пре него што га исечете како се не би разлили сокови.
- Да током печења на роштиљу не би било превише дима у пећници, додајте мало воде у дубоки плех. Да се дим не би кондензовао, додајте воду сваки пут када испари.

Време кувања

Време кувања зависи од врсте хране, њене густине и запремине.

У прво време, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања за ваше посуђе, рецепте и количине (степен топлоте, време кувања, итд.) када користите овај уређај.

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Прави топлим ваздух		Време кувања [мин.]	Напомене
	Положај полице	Температура [°C]	Положај полице	Температура [°C]		
Колачи од умућених јаја	2	170	3 (2 и 4)	160	45 - 60	У калупу за колаче
Бисквитно тесто	2	170	3 (2 и 4)	160	20 - 30	У калупу за колаче
Колач са сиром и слатком паваком	1	170	2	165	60 - 80	У калупу за колаче пречника 26 цм
Колач са јабукама (пита од јабука)	2	170	2 (лево и десно)	160	80 - 100	У два калупа за колаче пречника 20 цм на решеткастој полици ¹⁾
Штрудла	3	175	2	150	60 - 80	У плеху за печење
Тарт са џемом	2	170	2 (лево и десно)	165	30 - 40	У калупу за колаче пречника 26 цм
Бисквит торта	2	170	2	160	50 - 60	У калупу за колаче пречника 26 цм
Божихна торта/воћна торта	2	160	2	150	90 - 120	У калупу за колаче пречника 20 цм ¹⁾
Колач од шљива	1	175	2	160	50 - 60	У плеху за хлеб ¹⁾
Ситни колачи - један ниво	3	170	3	140 - 150	20 - 30	У плеху за печење
Ситни колачи - два нивоа	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	У плеху за печење
Ситни колачи - три нивоа	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	30 - 45	У плеху за печење
Бисквити/печиво у тракама - један ниво	3	140	3	140 - 150	30 - 35	У плеху за печење
Бисквити/печиво у тракама - два нивоа	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	У плеху за печење
Бисквити/печиво у тракама - три нивоа	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	У плеху за печење
Пуслице - један ниво	3	120	3	120	80 - 100	У плеху за печење

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Прави топлим ваздух		Време кувања [мин.]	Напомене
	Положај полице	Температура [°C]	Положај полице	Температура [°C]		
Пуслице - два нивоа	-	-	2 и 4	120	80 - 100	У плеху за печење ¹⁾
Земичке	3	190	3	190	12 - 20	У плеху за печење ¹⁾
Еклери - један ниво	3	190	3	170	25 - 35	У плеху за печење
Еклери - два нивоа	-	-	2 и 4	170	35 - 45	У плеху за печење
Тартови на тањиру	2	180	2	170	45 - 70	У калупу за колаче пречника 20 цм
Воћна торта	1	160	2	150	110 - 120	У калупу за колаче пречника 24 цм
Сендвич-торта „Викторија“	1	170	2 (лево и десно)	160	50 - 60	У калупу за колаче пречника 20 цм

1) Претходно загрејте у трајању од 10 минута.

ХЛЕБ И ПИЦА

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Прави топлим ваздух		Време кувања [мин.]	Напомене
	Положај полице	Температура [°C]	Положај полице	Температура [°C]		
Бели хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 комада, 500 г по комаду ¹⁾
Ражани хлеб	1	190	1	180	30 - 45	У плеху за хлеб
Земичке	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6 - 8 земички у плеху за печење ¹⁾
Пица	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	У плеху за печење или у дубоком плеху ¹⁾
Чајно пециво	3	200	3	190	10 - 20	У плеху за печење ¹⁾

1) Претходно загрејте у трајању од 10 минута.

ФЛАНОВИ

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Прави топлим ваздух		Време кувања [мин.]	Напомене
	Положај полице	Температура [°C]	Положај полице	Температура [°C]		
Флан са пастом	2	200	2	180	40 - 50	У калупу
Флан од поврћа	2	200	2	175	45 - 60	У калупу
Киш лорен	1	180	1	180	50 - 60	У калупу ¹⁾
Лазање	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	У калупу ¹⁾
Канелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	У калупу ¹⁾

1) Претходно загрејте у трајању од 10 минута.

МЕСО

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Прави топлим ваздух		Време кувања [мин.]	Напомене
	Положај полице	Температура [°C]	Положај полице	Температура [°C]		
Говедина	2	200	2	190	50 - 70	На решеткастој полици
Свињетина	2	180	2	180	90 - 120	На решеткастој полици
Телетина	2	190	2	175	90 - 120	На решеткастој полици
Енглески рост-биф, слабо печен	2	210	2	200	50 - 60	На решеткастој полици
Енглески рост-биф, средње печен	2	210	2	200	60 - 70	На решеткастој полици
Енглески рост-биф, добро печен	2	210	2	200	70 - 75	На решеткастој полици
Свињска плећка	2	180	2	170	120 - 150	Са кожом
Свињска коленица	2	180	2	160	100 - 120	2 комада
Јагњетина	2	190	2	175	110 - 130	Бут
Пиле	2	220	2	200	70 - 85	Цео
Ћуретина	2	180	2	160	210 - 240	Цео
Пачетина	2	175	2	220	120 - 150	Цео
Гушчетина	2	175	1	160	150 - 200	Цео

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Прави топлим ваздух		Време кувања [мин.]	Напомене
	Положај полице	Температура [°C]	Положај полице	Температура [°C]		
Зечетина	2	190	2	175	60 - 80	Сечен на комаде
Зец	2	190	2	175	150 - 200	Сечен на комаде
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Цео

РИБА

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Прави топлим ваздух		Време кувања [мин.]	Напомене
	Положај полице	Температура [°C]	Положај полице	Температура [°C]		
Пастрмка/деверика	2	190	2	175	40 - 55	3-4 рибе
Туна/лосос	2	190	2	175	35 - 60	4-6 филета

Гриловање



Пре печења, загрејте празну пећницу у трајању од 10 минута.

ВРСТА ЈЕЛА	Количина		Гриловање		Време кувања [мин.]	
	Комада	[г]	Положај полице	Температура [°C]	1. страна	2. страна
Филе одресци	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Одресци од говеђег меса	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Кобасице	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свињски одресци	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Пиле (сечена на пола)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Ћевапи	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Пилеће груди	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Пљескавица	6	600	4	макс.	20-30	-
Рибљи филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Сендвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тост	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Ражањ



Пре печења, загрејте празну пећницу у трајању од 10 минута.

ВРСТА ЈЕЛА	[г]	Положај полице	Температура [°C]	Време кувања [мин.]
Живинско месо	1000	2	250	50 – 60
Печење	800	2	250	50 – 60

Одмрзавање

ВРСТА ЈЕЛА	[г]	Време одмрзавање [мин.]	Време допунског одмрзавања [мин.]	Напомене
Пиле	1000	100 - 140	20 - 30	Ставите пиле на преврнутој тањирици на велики тањир. Окрените на пола одмрзавања.
Месо	1000	100 - 140	20 - 30	Окрените на пола одмрзавања.
Месо	500	90 - 120	20 - 30	Окрените на пола одмрзавања.
Пастрмка	150	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	300	30 - 40	10 - 20	-
Путер	250	30 - 40	10 - 15	-
Неутрална павлака	2x200	80 - 100	10 - 15	Неутрална павлака може да се умути и када је још увек делимично замрзнута.
Торта	1400	60	60	-

Сушење - раван вентилатор

Обложите полице у пећници хартијом за печење.

ПОВРЋЕ

ВРСТА ЈЕЛА	Положај полице		Температура [°C]	Време [сати]
	1 ниво	2 нивоа		
Пасуљ	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Паприке	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Поврће за супу	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Печурке	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зачинско биље	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ВОЋЕ

ВРСТА ЈЕЛА	Положај полице		Температура [°C]	Време [сати]
	1 ниво	2 нивоа		
Шљиве	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Кајсије	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Комади јабуке	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Крушке	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Информације о акриламидима

ВАЖНО Према најновијим научним сазнањима, уколико печете храну (поготово ону која садржи скроб),

акриламиди могу да представљају опасност по здравље. Стога вам препоручујемо да храну припремате на најнижим температурама и да је не печете превише.

Нега и чишћење

 **УПОЗОРЕЊЕ** Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

- Обришите предњу страну уређаја меком крпом, топлом водом и средством за чишћење.
- За чишћење металних површина користите уобичајено средство за чишћење.
- Унутрашњост пећнице треба чистити након сваке употребе. Након тога можете лакше уклонити прљавштину и она неће загорети.
- Уклоните тврдокорну прљавштину специјалним средством за чишћење пећнице.
- Након сваке употребе, очистите сав прибор из пећнице и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и средством за чишћење.
- Ако имате тефлонски прибор, немојте га чистити агресивним средствима, оштрим предметима нити у машини за посуђе. То може да оштети тефлонски премаз.

 **Уређаји од нерђајућег челика или алуминијума:**

Очистите врата пећнице користећи искључиво влажан сунђер. Осушите меком крпом.

Не користите челичну вуну, киселине или абразивне материјале, јер они могу да оштете површину пећнице. Уз исте мере предострожносри очистите и командну таблу пећнице.

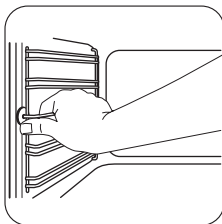
Чишћење заптивача за врата

- Редовно проверавајте заптивач за врата. Заптивач за врата се налази око оквира врата пећнице. Немојте да користите уређај ако је заптивач за врата оштећен. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Да бисте очистили заптивач за врата, потражите опште информације о чишћењу.

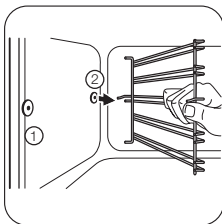
Носачи за решетке

Да бисте очистили бочне зидове пећнице, скините носаче решетке.

Скидање носача решетке



1 Извуците предњи део носача решетки из бочног зида.



2 Извуците задњи део носача решетки из бочног зида и уклоните га.

Уградња носача решетки

Уградња носача решетки врши се обрнутим редоследом.

i Заобљени крајеви на носачима решетки морају да буду окренути напред.

Чишћење водом

Поступак чишћења водом користи пару како би се из пећнице лакше уклониле заостале масноће и комадићи хране.

1. Ставите 300 мл воде у посуду за чишћење водом која се налази на дну пећнице.
2. Подесите функцију пећнице .
3. Подесите температуру на 90 °C.
4. Оставите уређај да ради 30 минута.
5. Деактивирајте уређај и пустите да се охлади.
6. Када се уређај охлади, тканином очистите унутрашње површине пећнице.

! **УПОЗОРЕЊЕ** Проверите да ли је уређај хладан пре него што га додирнете. Постоји ризик од опекотина.

Сијалица у пећници

! **УПОЗОРЕЊЕ** Будите пажљиви приликом замене сијалице у пећници. Постоји ризик од струјног удара.

Пре него што започнете са заменом сијалице у пећници:

- Искључите пећницу.
- Извадите осигураче из кутије са осигурачима или деактивирајте главни прекидач за напајање.

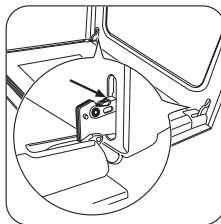
i Ставите комад тканине на дно пећнице да бисте спречили оштећење светла у пећници и стакленог поклопаца. Халогену лампу увек држите умотану у тканину како бисте спречили сагоревање остатака масноће лампи.

1. Окрените стаклени поклопац супротно од казальке на сату како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Сијалицу у пећници замените одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуру од 300 °C. Користите исти тип сијалице за пећницу.
4. Поставите стаклени поклопац.

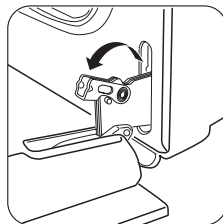
Чишћење врата пећнице

Врата пећнице имају два слоја стакла. Можете да скинете врата пећнице и унутрашње стаклене плоче ради чишћења.

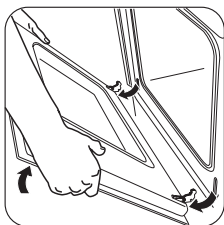
i Врата пећнице могу да се затворе ако покушате да скинете унутрашњу стаклену плочу пре него што скинете врата пећнице.



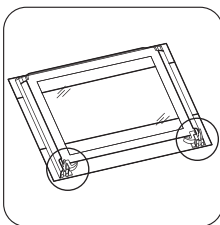
1 До краја отворите врата и придржите две шарке од врата.



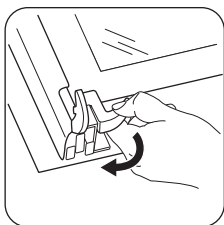
2 Подигните и окрените ручице на обема шаркама.



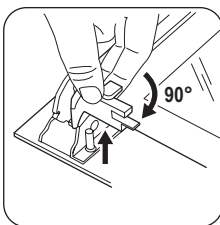
3 Затворите врата пећнице до првог положаја за отварање (до пола). Затим их повуците према себи и извадите из лежишта.



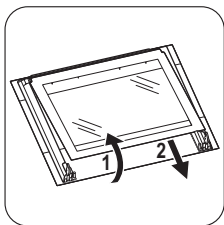
4 Ставите врата на меку тканину на стабилној површини.



5 Отпустите систем закључавања да бисте скинули унутрашњу стаклену плочу.



6 Окрените два причвршћивача за 90° и извадите их из лежишта.



7 Пажљиво подигните (корак 1) и уклоните (корак 2) стаклену плочу.

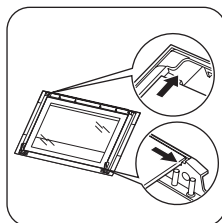
Очистите стаклену плочу водом сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу.

Стављање врата и стаклене плоче

Када је чишћење завршено, монтирајте стаклене плоче и врата пећнице. Горе описан поступак обавите супротним редоследом.

Одштампана зона мора да буде окренута ка унутрашњости врата. Након постављања проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампаној зони није груба на додир.

Уверите се да сте правилно поставили стаклене плоче у лежишта. Погледајте илустрацију.



Шта учинити ако...

! **УПОЗОРЕЊЕ** Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

Проблем	Могући разлог	Решење
Пећница се не загрева.	Уређај је деактивиран.	Активирајте уређај.
Пећница се не загрева.	Сат није подешен.	Подесите сат.
Пећница се не загрева.	Неопходна подешавања нису извршена.	Проверите да ли су подешавања исправна.
Пећница се не загрева.	Осигурач је искочио из кућишта.	Проверите осигурач. Уколико је осигурач избацио више пута, позовите овлашћеног електричара.
Сијалица у пећници не ради.	Сијалица у пећници је покварена.	Замените сијалицу у пећници.
На дисплеју се приказује 12.00 .	Десио се нестанак струје.	Подесите сат.
Пара и кондензација се таложе на храни или у пећници.	Јело је остало у пећници превише дуго.	Не остављајте јела у пећници дуже од 15 - 20 минута, по завршетку печења.

Уколико сами не можете да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактери-

стикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира на отвору уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)

Број производа (PNC)

Серијски број (S.N.)

Технички подаци

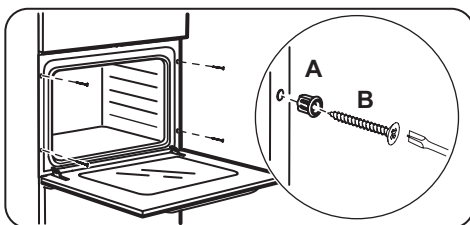
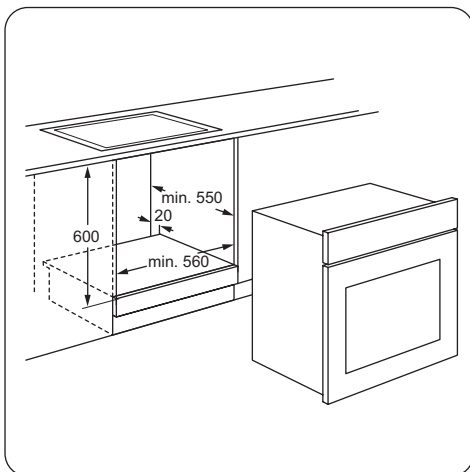
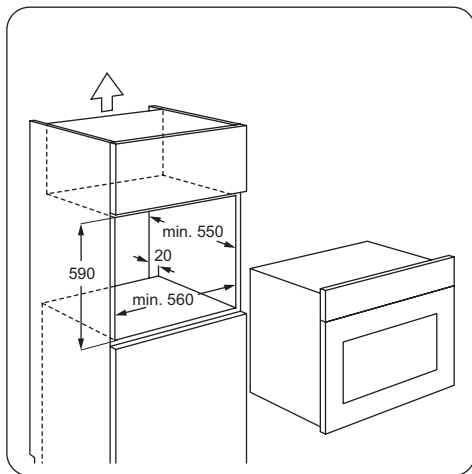
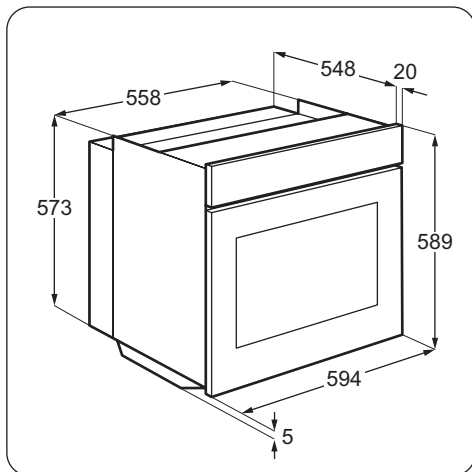
Напон	230 V
Фреквенција	50 Hz

Инсталација



УПОЗОРЕЊЕ Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

Уградња



Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ Само квалификована особа може да прикључи овај уређај на електричну мрежу.

И Произвођач није одговоран уколико се не придржавате мера безбедности које су наведене у одељку „Информације о безбедности“.

Уређај се испоручује са каблом за напајање и утичницом.

Кабл

Доступни типови каблова за инсталацију и замену: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. За пресек кабла погледајте податке о укупној снази (на плочици са техничким карактеристикама) и у табели:

Укупна снага	Пресек кабла
максимално 1380 W	3 x 0,75 мм ²
максимално 2300 W	3 x 1 мм ²
максимално 3680 W	3 x 1,5 мм ²

Линија за уземљење (зелени/жути кабл) мора бити за 2 цм дужа од жица за фазу и нулу (плава и браон жица).



Еколошка питања

Симбол  на производу или на његовој амбалажи означава да се с тим производом несме поступити као са отпадом из домаћинства. Уместо тога треба бити изручен прикладним поступцима за рециклирање електронских и електричних апарата. Исправним одлагањем овог производа спречиће потенцијалне негативне последице на околину и здравље људи, које би иначе могли угрозити неодговарајућим руковањем отпада овог производа. За детаљније информације о рециклирању

овог производа молимо Вас да контактирате Ваш локални градски завод, услугу за одлагање отпада из домаћинства или трговину у којој сте купили производ.



Транспортна амбалажа

Транспортна амбалажа је еколошки прихватљива и може се рециклирати. Пластични делови обележени су међународним скраћеницама као што су PE, PS итд. Одложите амбалажу у контејнере који су обезбеђени у ту сврху на локалном месту за одлагање отпада.

[illegible]

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper appears to be a standard notebook page or a sheet of stationery designed for writing. The edges of the paper are slightly irregular, suggesting it might be a scan of a physical document. There is no handwriting or other markings on the page.



www.zanussi.com/shop



397257201-B-242012