ZANUSSI

VESTAVNÉ MULTIFUNKČNÍ PEČICÍ TROUBY

ZBM 762
ZBC 741

NÁVOD K POUŽITÍ

Těší nás, že jste se rozhodli pro kvalitní výrobek naší firmy.
Ovládání a používání tohoto spotřebiče je velmi jednoduché. Přesto vám doporučujeme, abyste si pozorně přečetli tento návod, než uvedete pečicí troubu poprvé do provozu. V návodu najdete pokyny ke správné instalaci, ovládání, používání a údržbě.
Děkujeme vám za pozornost a přejeme vám spokojené chvíle s novým spotřebičem.

OBSAH

Varovné a jiné důležité pokyny	strana 3
Používání pečicí trouby	strana 4
Spínací hodiny	strana 6
Nastavení elektronických hodin	strana 7
První uvedení do provozu	strana 8
Pečení pečiva a masa v multifunkční pečicí troubě	strana 8
Tabulka doby tradičního pečení	strana 10
Grilování	strana 11
Čištění a údržba	strana 11
Co dělat v případě poruchy	strana 14
Technické údaje	strana 15
Pokyny pro instalatéra	strana 15
Pokyny k vestavbě	strana 15
Připojení do elektrické sítě	strana 16
Záruka, servis a náhradní díly	strana 17

⚠ VAROVNÉ A JINÉ DŮLEŽITÉ POKYNY

Tento návod k použití si v každém případě uschovejte společně se spotřebičem. V případě, že budete pečicí troubu někomu předávat či prodávat, nebo ji budete chtít při stěhování nechat ve starém bytě, je velmi důležité, aby návod k použití a tyto pokyny měl k dispozici i nový uživatel.

Tyto pokyny slouží bezpečnosti uživatele a jeho blízkých.
Pozorně si je tedy pročtěte, než pečicí troubu připojíte a/nebo začnete používat.

- Tento spotřebič je určen pouze dospělým. Je nebezpečné přenechávat jej k používání nebo na hraní dětem.
- Instalaci a připojení nechte na odborníkovi, který zná předpisy a provede instalaci v souladu s nimi.
- V případě, že bude nutné provést kvůli tomuto spotřebiči nějakou úpravu elektroinstalace, přenechte ji rovněž odborníkovi.
- Je nebezpečné provádět jakékoliv změny na tomto spotřebiči, včetně změny jeho vlastností.
- Tuk, který odkapává při grilování nebo pečení masa, můžete zachytávat do nízké, žáruvzdorné nádoby naplněné vodou; zabráníte tak tvoření kouře a připalování tukových kapek.
- Při vytahování horkých varných nádob z pečicí trouby používejte vždy speciální rukavice.
- Dokud je pečicí trouba v provozu, nepouštějte k ní děti. Pozor na to, že dvířka trouby zůstávají horká ještě dlouho po vypnutí.
- Tato pečicí trouba je určena k přípravě pokrmů; nepoužívejte ji k jiným účelům.
- Ať už z jakýchkoliv důvodů používáte při přípravě pokrmů hliníkovou fólii, nepokládejte ji v žádném případě na dno pečicí trouby.
- Při čištění pečicí trouby postupujte opatrně: nikdy nestříkejte sprej na čištění na topná tělesa a na čidlo termostatu.

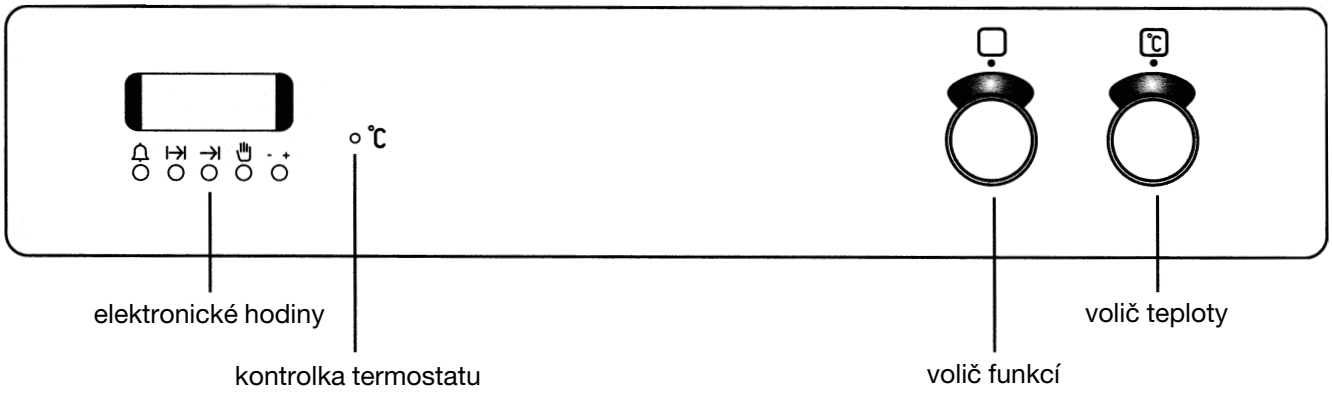
Během pečení a grilování se zahřívá okénko pečicí trouby a její další části, a proto k ní nepouštějte děti.
Při připojování jiných elektrických spotřebičů do zásuvky dbejte na to, aby se jejich přívodní kabely nedotýkaly horkých plotýnek, nebo se nepřiskříply do horkých dvířek pečicí trouby.

- Pravidelné čištění brání opotřebování povrchového materiálu. Také katalytické samočisticí stěny se musejí čas od čas čistit (viz odpovídající kapitola).
- Před čištěním pečicí trouby vypněte proud, nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- **Jestliže pečicí troubu nepoužíváte, přesvědčte se, zda jsou přepínače v poloze «VYPNUTO».**
- Tato pečicí trouba je určena k jednofázovému připojení s nulovým vodičem na 230 V. Připojení na několik fázi bez nulového vodiče by spotřebič zničilo.
- Dávejte pozor na to, aby spotřebič nestál na přívodním kabelu.
- Přezkoušení a/nebo opravy zadávejte firemnímu servisu, nebo servisu autorizovanému výrobcem a používejte jen originální náhradní díly.
- Nepokoušejte se spotřebič sami opravovat. Při neodborných opravách může dojít ke zranění osob nebo k poškození spotřebiče.
- Nefungující spotřebič odpojte ze sítě, aby nedošlo nechtěně k jeho zapnutí.

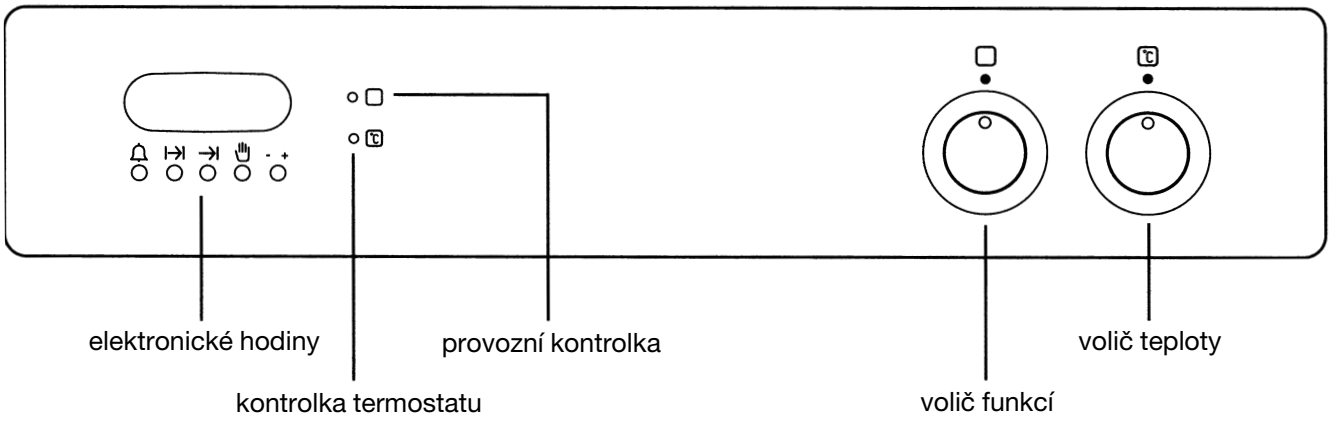
OCHRANNÉ ZAŘÍZENÍ
(označení: 35791)

Naše spotřebiče odpovídají samozřejmě evropskému bezpečnostnímu standardu. Abychom vyhověli i těm nejvyšším bezpečnostním nárokům, a zvláště proto, abychom ochránili především malé děti před zraněním při vysokých provozních teplotách, dodáváme k tomuto sporáku jako zvláštní příslušenství ochranné zařízení, které zabraňuje tomu, aby se dítě nechtěně dotklo dvířek pečicí trouby. Toto zařízení si lze objednat v našem ústředním skladu náhradních dílů, a to při uvedení modelového označení a čísla výrobku. Oba údaje najdete na výrobním štítku. Ochranné zařízení je opatřeno návodem k montáži.

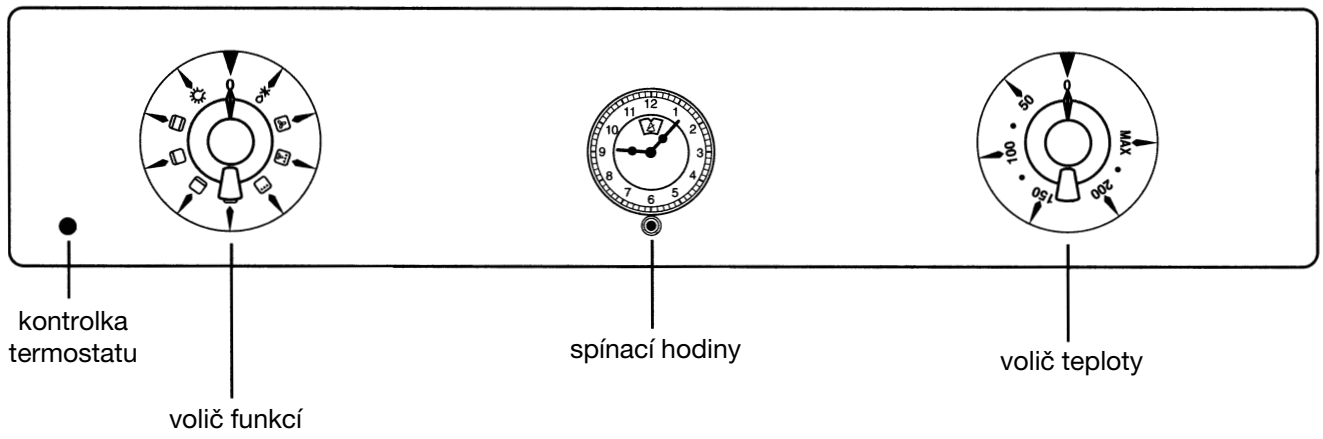
POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ TROUBY



ZBM 762 X



ZBC 741

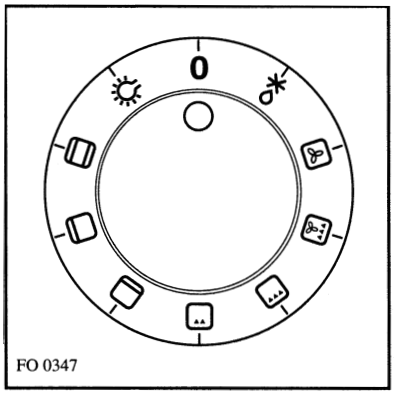


OVLÁDACÍ VOLIČE

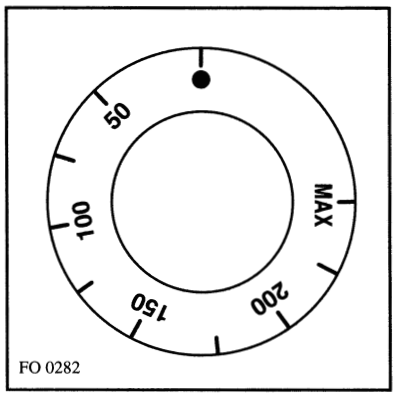
Otáčením voliče funkcí (obr. 1) se nastaví nejvhodnější způsob ohřevu a otáčením voliče teploty (obr. 2) se nastaví nejvhodnější teplota ohřevu.

OVLÁDACÍ VOLIČE

- vnitřní osvětlení pečicí trouby
- vrchní a spodní ohřev
- vrchní ohřev
- spodní ohřev
- gril
- dvojitý gril
- gril s horkým vzduchem
- horkovzdušný provoz
- rozmrazování



obr. 1



obr. 2

PROVOZ

Normální provoz (tradiční pečení)

- volič funkcí otočte na ,
- voličem teploty nastavte vhodnou teplotu.

Pokud chcete zvolit buď jen vrchní ohřev, nebo jen spodní ohřev, otočte volič funkcí na symbol spodního ohřevu , nebo vrchního ohřevu . Při nastavení voliče teploty na MAX nebude teplota vyšší než 220-240˚C.

Gril

- volič funkcí otočte na nebo ,
- voličem teploty nastavte vhodnou teplotu.

Otočením voliče funkcí na se zvýší topný výkon grilu. Tímto způsobem se dosáhne rovnoměrného grilování po celé ploše.

Gril s horkým vzduchem

- volič funkcí otočte na ,
- voličem teploty nastavte vhodnou teplotu (max. 200˚C).

Horkovzdušný provoz

- volič funkcí otočte na ,
- voličem teploty nastavte vhodnou teplotu.

Rozmrazování

Při rozmrazování otočte volič funkcí na . Při tomto nastavení cirkuluje v pečicí troubě studený vzduch, který pomáhá rozmrazovat mražené potraviny.

Poznámka:

Jestliže je volič funkcí nastaven na nebo , měli byste volič teploty nastavit na «●».

Kontrolka termostatu ˚C

Tato kontrolka zhasne ve chvíli, kdy pečicí trouba dosáhne nastavené teploty, a rozsvítí se při každém dalším ohřívání.

BEZPEČNOSTNÍ TERMOSTAT

Proti nebezpečnému přehřátí (způsobenému neodbornou manipulací nebo vadnou součástkou) je pečicí trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší přívod proudu.
Jakmile teplota klesne, pečicí trouba se automaticky znovu zapne.
V případě, že bezpečnostní termostat vypne pečicí troubu při neodborné manipulaci, stačí po ochlazení spotřebiče najít příčinu poruchy; v případě, že bezpečnostní termostat vypne pečicí troubu kvůli vadné součástce, obraťte se na servis.

Při všech způsobech ohřevu musí být dvířka pečicí trouby zavřená.

CHLADICÍ VENTILÁTOR

Úkolem chladicího ventilátoru je ochlazovat elektrické součástky, ovládací prvky a úchytku.
K zapnutí a vypnutí ventilátoru dochází automaticky při otočení voliče funkcí.
Aby chladicí ventilátor zamezil nebezpečnému přehřátí, běží ventilátor i po vypnutí pečicí trouby tak dlouho, dokud teplota neklesne na normální úroveň.

KATALYTICKÉ PLECHOVÉ OBLOŽENÍ

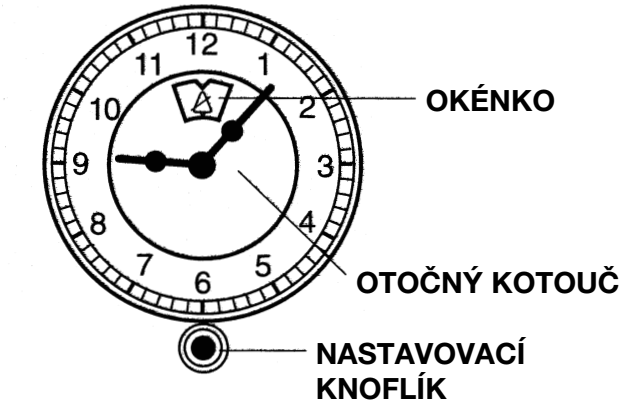
(zvláštní příslušenství)

Pečicí trouba může být vybavena katalytickým samočisticím plechovým obložením.
Za normálních teplot pečení proměňuje katalytický email tukové skvrny na prach. Po vychladnutí pečicí trouby se musí tento prach setřít mokrou houbou, aby emailový povrch zůstal pórovitý. Jinak se samočisticí schopnost zhorší.

SPÍNACÍ HODINY (MODEL ZBC 741)

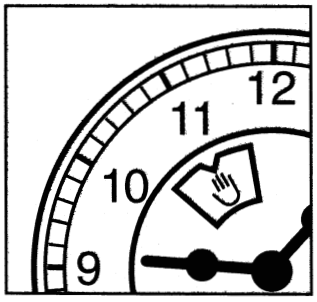
NASTAVENÍ SPÍNACÍCH HODIN

Aktuální denní čas se nastaví tak, že se stiskne nastavovací knoflík a otáčí se jím proti směru hodinových ručiček, dokud není ručička v požadované poloze. Po skončení nastavování se knoflík opět vytáhne.



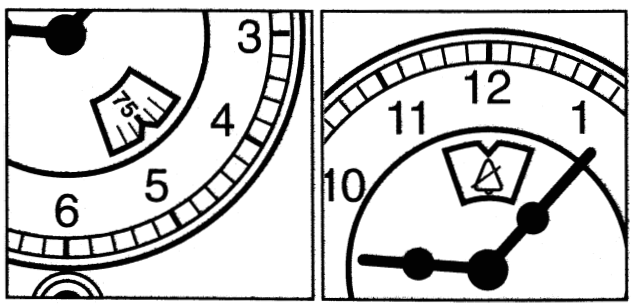
RUČNÍ PROVOZ

Nastavovací knoflík se vytáhne a otáčí ve směru hodinových ručiček, dokud se v okénku otočného kotouče neobjeví symbol ✋. V této poloze lze pečicí troubu ručně ovládat ("Automaticky provoz" spínacích hodin je vypnutý).

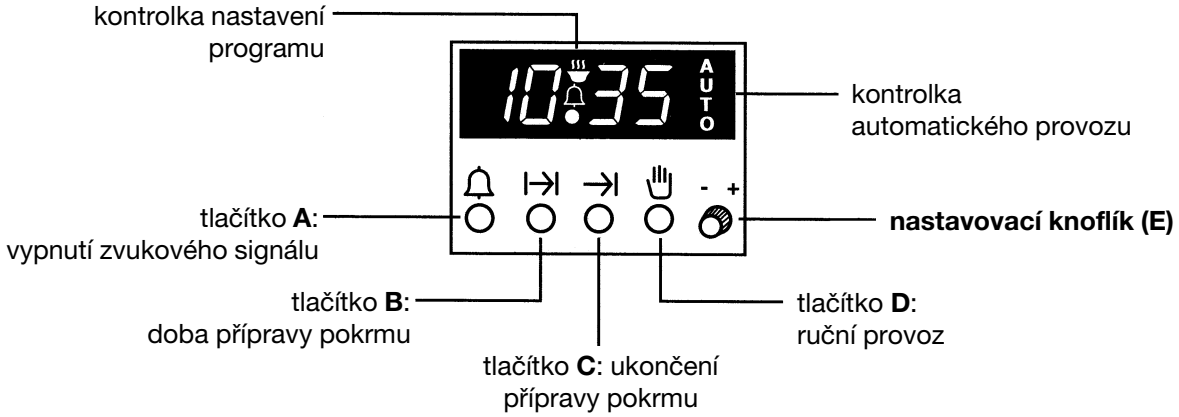


AUTOMATICKÝ PROVOZ

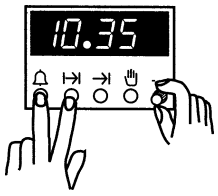
- Vložte do pečicí trouby připravený pokrm.
- Vytáhněte nastavovací knoflík a ve směru hodinových ručiček jím otáčejte, dokud se v okénku otočného kotouče neobjeví požadovaný čas (v minutách) vypnutí. Lze nastavit časy od 180 do 0 minut.
- Otočte volič funkcí a teploty do požadované polohy.
- Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a pečicí trouba se automaticky vypne. Zvukový signál vypnete tak, že otáčíte nastavovacím knoflíkem, dokud se v okénku neobjeví symbol 🔔.
- Automatický provoz se vypne tak, že otáčíte nastavovací knoflík dále ve směru hodinových ručiček, až se v okénku objeví symbol ✋. Můžete nastavit také nový čas vypnutí pečicí trouby.



NASTAVENÍ ELEKTRONICKÝCH HODIN (model ZBM 762)

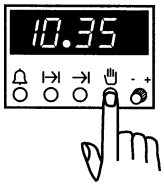


NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU (24 HODIN)



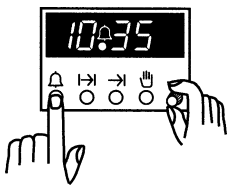
Stiskněte zároveň tlačítko **A** a **B** a otáčením knoflíku **E** nastavte denní čas.

RUČNÍ PROVOZ



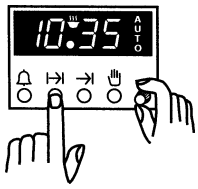
Pečicí troubu přepnete na ruční provoz stisknutím tlačítka **D**.

NASTAVENÍ SPÍNACÍCH HODIN



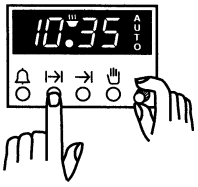
Stiskněte tlačítko **A** a otáčením knoflíku **E** nastavte požadovaný čas (max. 23 h a 59 min). Po nastavení požadovaného času začnou hodiny ukazovat opět denní čas. Jakmile nastavený čas uběhne, zazní asi na 2 minuty zvukový signál. Zvukový signál se vypne stisknutím tlačítka A a přetočením voličů funkcí a teploty do polohy VYPNUTO.

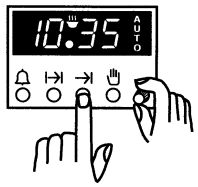
DOBA PŘÍPRAVY POKRMU



Stiskněte tlačítko **B** a otáčením knoflíku **E** nastavte požadovaný čas. V pravé části displeje se objeví "AUTO". Potom nastavte požadovanou funkci pečicí trouby a teplotu. Jakmile doba přípravy pokrmu uběhne, zazní asi na 2 minuty zvukový signál. Zvukový signál se vypne stisknutím tlačítka **A** a přetočením voličů funkcí a teploty do polohy VYPNUTO.

NASTAVENÍ AUTOMAT. SPÍNACÍCH HODIN





Stiskněte tlačítko **B** a otáčením knoflíku **E** nastavte požadovaný čas. Potom stiskněte tlačítko **C** a otáčením knoflíku **E** nastavte dobu ukončení přípravy pokrmu. Potom nastavte požadovanou funkci pečicí trouby a teplotu. Dokud se pečicí trouba nezapne, nesvítí ani kontrolka teploty, ani osvětlení pečicí trouby. Jakmile se ukončí příprava pokrmu, začne blikat "AUTO" a asi na 2 minuty zazní zvukový signál. Zvukový signál se vypne stisknutím tlačítka A a přetočením voličů funkcí a teploty do polohy VYPNUTO.

Při nedostatečné dodávce proudu se z paměti vymažou všechna nastavení (denní čas, nastavené programy nebo právě probíhající programy). jakmile je dodávka proudu v pořádku, začnou blikat kontrolky, což znamená, že se spínací hodiny musí znovu nastavit.

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

Po instalaci pečicí trouby:

a) Nastavte volič teploty na MAX.

b) Nastavte volič funkcí na vrchní a spodní ohřev ( ).

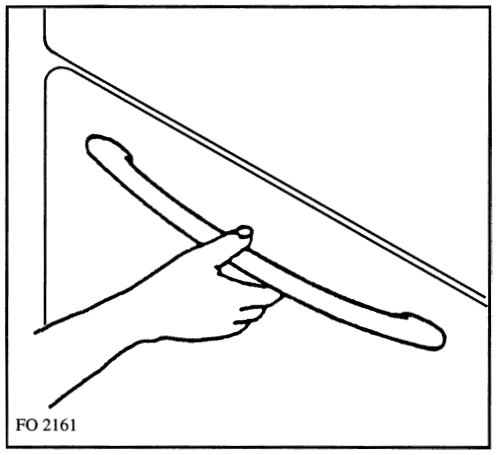
c) Asi na 45 minut zapněte prázdnou troubu.

d) Zabezpečte přísun čerstvého vzduchu do místnosti (otevřete např. okno).

Během této doby může z trouby vycházet nepříjemný zápach. Způsobují jej pozůstatky z výroby a je **absolutně** normální. Po tomto kroku pečicí troubu ochlaďte, pak ji uvnitř měkkým hadrem namočeným do mycího roztoku vymyjte.

Zasouvací části před prvním použitím pečlivě omyjte.

Při otevírání dvířek pečicí trouby uchopte úchytku vždy uprostřed (obr. 3).



obr. 3

PEČENÍ PEČIVA A MASA V MULTIFUNKČNÍ PEČICÍ TROUBĚ

V této pečicí troubě lze docílit optimálních výsledků při pečení pečiva a masa nejrůznějšího druhu.

BĚŽNÝ PROVOZ (TRADIČNÍ PEČENÍ)

Teplo sálá z vrchního i spodního topného tělesa. Doporučujeme volit prostřední zásuvnou úroveň. Pokud chcete, aby měl pokrm více tepla svrchu nebo zespodu, použijte vrchní nebo spodní zásuvné lišty.

PEČENÍ HORKÝM VZDUCHEM

Při této funkci se teplo šíří horkým vzduchem, který uvádí do pohybu ventilátor v zadní stěně pečicí trouby (nucená konvekce).
Tímto způsobem se teplo v pečicí troubě šíří rovnoměrně a rychle. Proto můžete připravovat několik různých pokrmů na různých úrovních zároveň. Tím, že vzduch je trvale v pohybu, nedochází ani při zcela rozdílných pokrmech (maso a pečivo) k negativnímu ovlivňování jejich chuti.
Při horkovzdušném provozu se mohou péct až 3 plechy drobného pečiva zároveň. Při pečení na jediné úrovni se doporučuje použít spodní zásuvné lišty, aby bylo možné sledovat průběh pečení.
Horkovzdušný provoz se velmi dobře hodí k zavařování a k sušení hub a ovoce.

RADY

Rady k pečení pečiva

Pečivo a koláče vyžadují obvykle průměrnou teplotu (mezi 150 a 200°C), a proto je nutné předehřátí pečicí trouby (asi 10 minut).
Než uběhnou 3/4 doby potřebné k pečení, nesmějí se otevírat dvířka.
Křehké těsto se peče ve formě nebo na plechu až do 2/3 doby potřebné k pečení, pak se přidá náplň a teprve potom se pečivo dopeče. Tato zbývající doba pečení závisí na druhu a množství náplně. Třená těsta se musejí jen těžko oddělovat od lžíce. Příliš mnoho vody pečení zbytečně prodlužuje.

Rady k pečení masa

Pro pečení v troubě se hodí kusy nad 1 kg, menší kousky se mohou při pečení příliš vysušit. Tmavé maso, které musí být na povrchu dobře propečené, ale uvnitř má být růžové až červené, se musí péct při vyšších teplotách (200-250°C).
Světlé maso, drůbež a ryby vyžadují naopak nižší teploty (150-175°C).
Přísady do omáček se přidávají do pekáče s masem jen na krátkou dobu na začátku pečení, nebo se mohou naopak přidat až na poslední půlhodinu pečení.

PŘÍPRAVA POKRMŮ S MULTIFUNKČNÍ TROUBOU

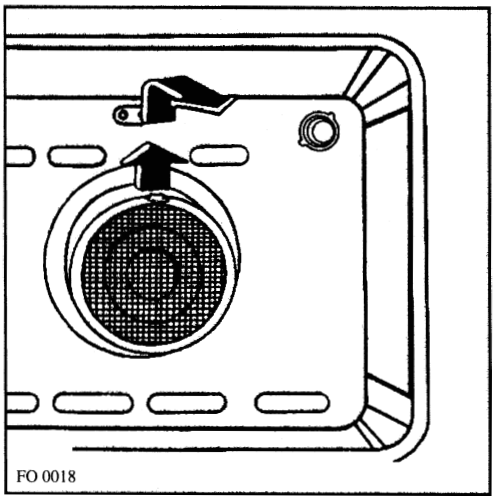
O tom, zda je maso upečené, se můžete přesvědčit lžící: když se s ní do masa nezabořítе, je propečené. Rostbíf a hovězí plátky, které mají uvnitř zůstat růžové, se musejí péct při kratší dobu při vyšších teplotách.
Při přípravě ryb přímo na roštu zasuňte na nejbližší nižší zásuvnou úroveň pekáč na zachycování šťávy.
Pečeni začněte krájet nejdříve po 15 minutách, aby z masa nevytekla šťáva.
Omezit tvoření kouře v pečicí troubě lze tím, že se do pekáče nalije trochu vody. Tvoření kondenzátu se zabrání tím, že se voda přidá několikrát. Talíře můžete až do doby servírování udržovat při minimální teplotě v pečicí troubě teplé.

Pozor!
Na dno pečicí trouby nesmí přijít varné nádoby, pekáč, pečicí plech ani hliníková fólie. Může tam dojít k zadržení tepla, které by mohlo nepříznivě ovlivnit výkon pečicí trouby a poškodit její emailový povrch.

SPECIÁLNÍ TUKOVÝ FILTR

Při pečení masa je třeba nasadit speciální tukový filtr (viz obr. 4), aby se omezilo znečišťování ventilátoru v zadní stěně pečicí trouby. Po ukončení pečení tukový filtr podle obrázku vyjměte a důkladně umyjte:
Pružinu filtru zatlačte nahoru a filtr vyjměte.

Při pečení pečiva nemusíte tukový filtr nasazovat.



obr. 4

GRILOVÁNÍ

Otočte volič funkcí do polohy nebo ; voličem teploty nastavte požadovanou teplotu.
Otočením voliče funkcí na dosáhnete nejvyššího výkonu grilu. Tímto způsobem se dosáhne rovnoměrného grilování po celé ploše.
Maso a ryby se před grilováním potřou olejem a rozloží se na rošt. Čím je grilované maso tenčí, tím blíže ke grilovacímu tělesu se griluje, a naopak, aby nedošlo k tomu, že povrch bude připálený a uvnitř bude maso syrové.
Rošt můžete zasunout buď vyklenutím směrem nahoru nebo dolů; pekáč se zasouvá do zásuvné úrovně 1.
Ke grilování se hodí téměř všechny druhy masa, výjimku představuje jen libová divočina a sekaná pečeně.

GRILOVÁNÍ S HORKÝM VZDUCHEM

Otočte volič funkcí do polohy ; voličem teploty nastavte požadovanou teplotu (max. 200˚C).
Při této funkci funguje střídavě gril a ventilátor (konvekční provoz).
Tento způsob ohřevu umožňuje rovnoměrné pronikání tepla do připravovaného pokrmu, aniž by byl povrch vystaven příliš dlouhou dobu přímému ozařování grilem.
Tato funkce je zvláště vhodná k:
přípravě velkých kusů masa,
drůbeže a celých ryb, jako jsou pstruzi nebo makrely.

DOBY PEČENÍ

Doby pečení mohou kolísat podle druhu a množství potraviny.
Doporučujeme, abyste pečlivě sledovali první pokusy s pečením a výsledky si zapisovali.
V následujících tabulkách najdete přehled o době pečení a teplotě při přípravě různých pokrmů na grilu (tabulka 1) a na grilu s pomocí horkého vzduchu (tabulka 2).

TABULKA DOBY TRADIČNÍHO PEČENÍ A PEČENÍ HORKÝM VZDUCHEM

váha g	DRUH POKRMU	tradiční pečení		horký vzduch		doba pečení	POZNÁMKY
		úroveň	teplota °C	úroveň	teplota °C	v minutách	
	KOLÁČE, PEČIVO						
	třené těsto	2	180	2(1a3)	160	45-60	
	lístkové těsto	1	180	2(1a3)	160	20-35	
	křehké těsto	2	180	2(1a3)	160	20-30	
	tvarohový koláč	1	175	2	150	60-80	
	jablečný koláč	1	180	2(1a3)	160	40-60	
	závin	2	175	2(1a3)	150	60-80	
	křehký koláč	2	180	2(1a3)	160	45-60	
	drobné pečivo	2	180	2(1a3)	160	15-25	
	čajové pečivo	2	180	2(1a3)	160	10-20	
	bezé	2	100	2(1a3)	100	90-120	
	CHLÉB A PIZZA						
1000	bílý chléb	1	200	2	175	45-60	1 bochník
500	žitný chléb	1	200	2	175	30-45	ve formě
500	housky	2	200	2(1a3)	175	20-35	8 housek
250	pizza	1	220	2(1a3)	200	20-35	na plechu
	NÁKYPY						
	zapékané těstoviny	2	200	2(1a3)	175	40-50	
	zapékaná zelenina	2	200	2(1a3)	175	45-60	
	pikantní koláče	2	200	2(1a3)	175	35-45	
	lasagne	2	200	2	175	45-60	
	MASO						
1000	hovězí pečeně	2	200	2	175	50-70	na roštu
1200	vepřové pečeně	2	200	2	175	100-130	na roštu
1000	telecí pečeně	2	200	2	175	90-120	na roštu
1500	rostbíf	2	220	2	200	50-70	na roštu
1200	skopové	2	200	2	175	110-130	noha
1000	kuře	2	200	2	175	60-80	vcelku
4000	krocan	2	200	2	175	210-240	vcelku
1500	kachna	2	175	2	160	120-150	vcelku
3000	husa	2	175	2	160	150-200	vcelku
1200	zajíc	2	200	2	175	60-80	v porcích
	RYBY						
1000	celá ryba	2	200	2(1a3)	175	40-60	2 ryby
800	rybí porce	2	200	2(1a3)	175	30-40	4 porce

POZNÁMKY:

1) Doba pečení neobsahuje dobu nutnou k předehřátí. Doporučujeme krátké předehřátí v délce 10 minut, zvláště při pečení sladkého pečiva, pizzy a chleba.
2) Zásuvné úrovně v závorkách se využívají při pečení na několika úrovních.
3) Veškeré pečení musí probíhat při zavřených dvířkách pečicí trouby.

PRAKTICKÉ RADY KE GRILOVÁNÍ

Tabulka 1

TRADIČNÍ GRILOVÁNÍ					
pokrm	**množství g**	**zásuvná lišta (výška roštu)**	**teplota v °C**	**doba grilování 1. strana**	**2. strana**
kuřecí prsa	400	3	max	13	10
toast	200	3	max	3	1
klobásy	500	4	max	10	6
kotlety	500	4	max	12	8
porce ryby	500	4	max	8	6

Tabulka 2

GRILOVÁNÍ S HORKÝM VZDUCHEM					
pokrm	**množství g**	**zásuvná lišta (výška roštu)**	**teplota v °C**	**doba grilování 1. strana**	**2. strana**
vepřová pečeně	1500	2 nebo 3	170	45	30
rostbíf	1500	3	200	30	20
kuře	1200	2 nebo 3	190	40	30
špízy	800	3	200	15	10
ryby vcelku	800	3	200	12	8

POZNÁMKY:

1) Do nejnižší zásuvné úrovně se zasune pekáč na zachycování šťávy z pečení; doporučuje se nalít do pekáče 1/2 l vody.
2) Veškeré grilování musí probíhat při zavřených dvířkách pečicí trouby.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním pečicí troubu vždy vypněte a nechte vychladnout.
Pečicí trouba se nesmí čistit parními a vysokotlakými čisticími přístroji.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Před jakýmkoliv čištěním pečicí troubu bezpodmínečně vypněte ze sítě.
Předpokladem dlouhé životnosti pečicí trouby je její pravidelná údržba:
Pečicí troubu čistěte vždy až po vychladnutí.
Emailové části myjte mýdlovým roztokem.
Nepoužívejte abrazivní prostředky.
Nerezové a skleněné části otírejte měkkým suchým hadrem.
Na houževnaté skvrny používejte běžné čisticí prostředky na nerez nebo teplý ocet.

Emailový povrch pečicí trouby je mimořádně trvanlivý a do značné míry odolný. Působením horkých ovocných kyselin (citrony, švestky a jiné) se na emailovém povrchu mohou objevit trvalé, matné a kouřové skvrny. Takové skvrny na lesklém emailovém povrchu neovlivňují funkčnost pečicí trouby.
Pečicí troubu čistěte pravidelně po každém použití. Tak se nejsnáze odstraňují nečistoty. Zabráníte tak jejich připalování.

TĚSNĚNÍ DVÍŘEK PEČICÍ TROUBY

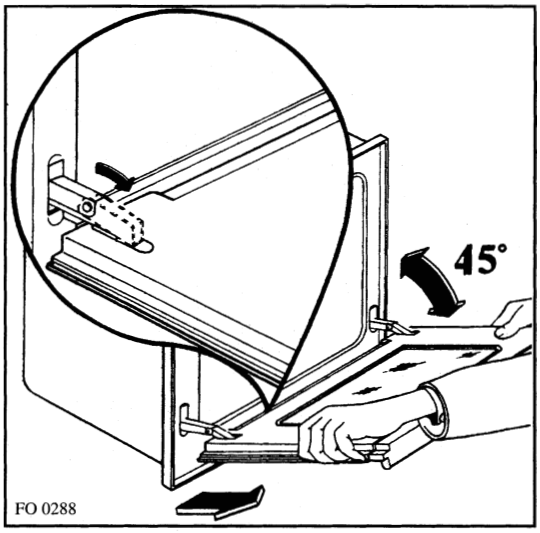
Těsnění pečicí trouby pravidelně kontrolujte, zda není poškozené.
Pokud se ukáže, že těsnění je poškozené, pečicí troubu nepoužívejte, dokud nebude těsnění v pořádku. Zavolejte do servisu a používejte jen originální náhradní díly.

DVÍŘKA PEČICÍ TROUBY

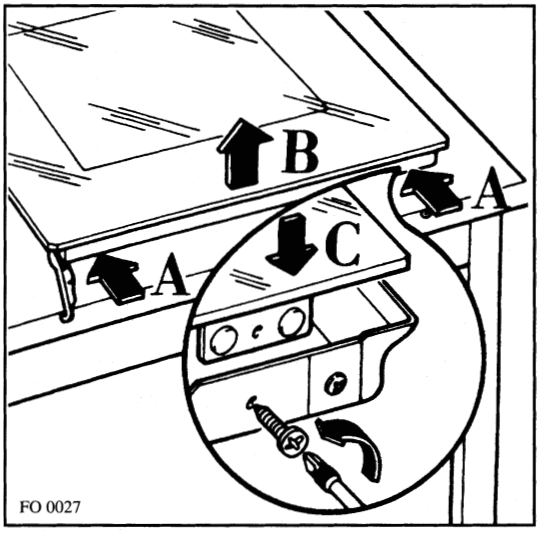
Doporučujeme, abyste dvířka pečicí trouby před čištěním vysadili.
Postupujte následovně:

a) Dvířka pečicí trouby úplně otevřete.
b) Najděte závěsy dvířek (obr. 5).
c) Uvolněte malé páky, které jsou součástí obou závěsů, a otočte je (obr. 5).
d) Dvířka uchopte z levé a pravé strany, otočte je pomalu ve směru k troubě, až jsou z poloviny zavřená.
e) Dvířka pak opatrně vysaďte.
f) Postavte je na bezpečné místo.
g) Uvolněte dva šrouby (obr. 6) označené písmenem **A**.
h) Směrem nahoru vytáhněte ze dvířek sklo a odstavte je.

Sklo ze dvířek umyjte teplou vodou a osušte teplým hadrem.
Po umytí dvířka zase v opačném pořadí nasaďte.



obr. 5



obr. 6

VÝMĚNA ŽÁROVKY V OSVĚTLENÍ PEČICÍ TROUBY

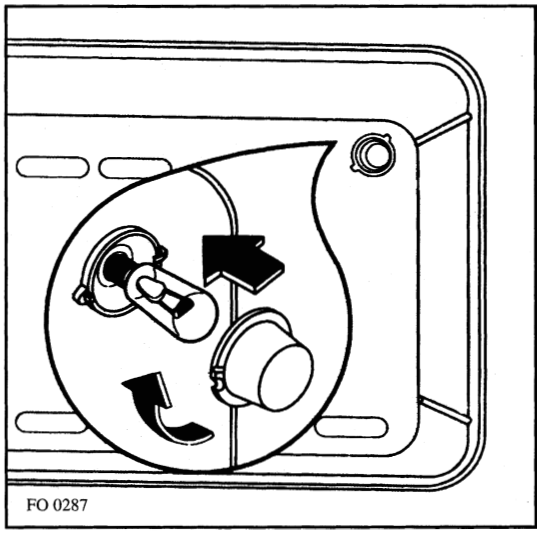
- Než se do výměny pustíte, přesvědčte se, že je přerušen přívod elektrického proudu.

Žárovka ve vnitřním osvětlení pečicí trouby musí odpovídat těmto parametrům:

a) žáruvzdorná (do 300°C)
b) napětí/frekvence: 230 V/50 Hz
c) příkon: 15 W
d) objímka: E 14.

Při výměně postupujte následujícím způsobem (obr. 7):

a) Skleněný kryt zatlačte dovnitř a otočte ve směru hodinových ručiček.
b) Vyjměte vadnou žárovku.
c) Nahraďte ji novou žárovkou.
d) Znovu nasaďte skleněný kryt.
e) Zapněte přívod proudu.

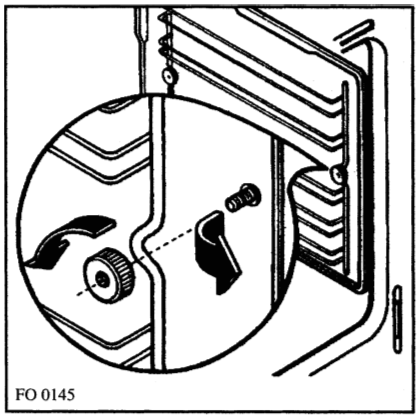


obr. 7

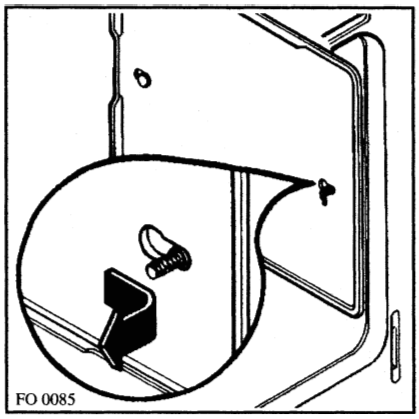
DEMONTÁŽ KATALYTICKÉHO PLECHOVÉHO OBLOŽENÍ

(zvláštní příslušenství)

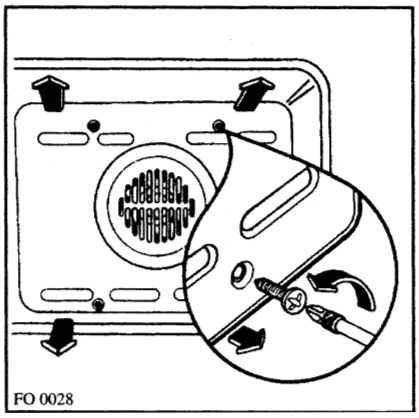
V delších časových intervalech (závislých na používání) se musejí demontovat katalytické plechy a vyčistit.



Pečicí troubu odpojte ze sítě. Odšroubujte zásuvné lišty.



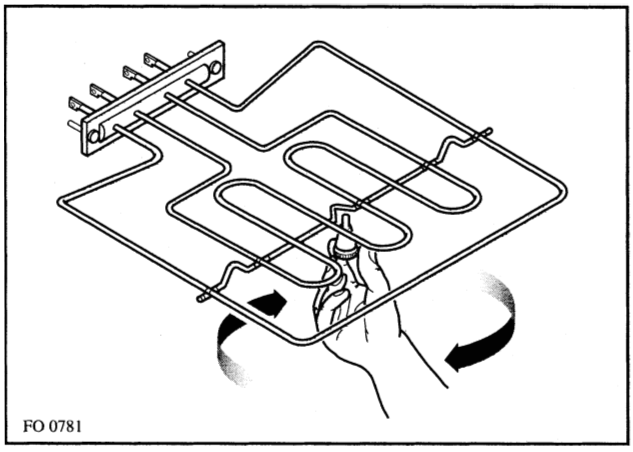
Demontujte boční plechy.



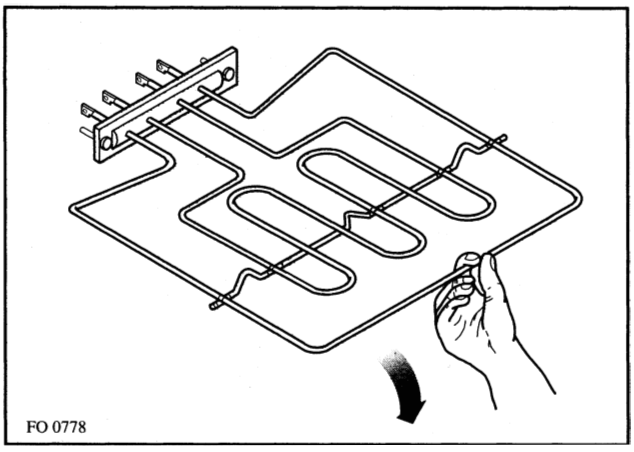
Odšroubujte plech na zadní stěně.

Další pokyny k čištění

Pečicí trouba je vybavena sklopným vrchním topným tělesem. K usnadnění čištění lze toto topné těleso (určené k vrchnímu ohřevu a grilování) sklopit směrem dolů.
Nejprve uvolněte šroub (obr. 8) a topné těleso sklopte dolů (obr. 9). Pak můžete vyčistit také strop pečicí trouby (viz všeobecné pokyny k čištění). Po vyčištění topné těleso zase zvedněte a zajistěte šroubem.
Ještě jednou se přesvědčte, že topné těleso sedí pevně.



obr. 8



obr. 9

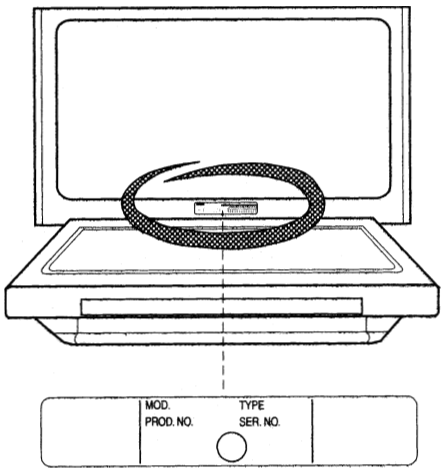
CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PORUCHY

Než budete v případě nějaké poruchy informovat autorizovaný servis, proveďte sami následující přezkoušení:

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
■ Pečicí trouba se nezapne.	◆ Přezkoušejte, zda je nastavena na ruční provoz a zda jsou voliče nastaveny na některé z funkcí a některé z teplot, *nebo* ◆ přezkoušejte, zda je pečicí trouba správně zapojena, případně zda je zapnutý přívod proudu.
■ Nesvítí kontrolka teploty pečicí trouby.	◆ Nastavte volič teploty na některou z teplot, *nebo* ◆ nastavte volič funkcí na některou z funkcí.
■ Nesvítí osvětlení pečicí trouby.	◆ Nastavte volič funkcí na některou z funkcí, *nebo* ◆ kupte novou žárovku do pečicí trouby, případně si ji vyžádejte v autorizovaném servisu, a podle návodu žárovku vyměňte.
■ Pokrmy se pečou příliš dlouho, nebo naopak příliš rychle.	◆ Vezměte si na pomoc tento návod, zvláště kapitolu "Používání pečicí trouby".
■ Na pokrmech a na stěnách pečicí trouby se usazuje pára a kondenzát.	◆ Po ukončení pečení nenechávejte pokrmy v pečicí troubě déle než 15-20 minut.

SERVIS, ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

Pokud po výše uvedeném přezkoušení pečicí trouba nadále nesprávně pracuje, informujte příslušný autorizovaný servis. Uveďte přitom druh poruchy, označení modelu, číslo výrobku a sériové číslo. Tyto údaje najdete na výrobním štítku.



Originální náhradní díly, které jsou opatřeny uvedeným symbolem, jsou k dostání výhradně v našem firemním

servisu a u autorizovaných prodejců.

TECHNICKÉ ÚDAJE

ROZMĚRY VÝŘEZU	výška	59,4 cm
	šířka	56,0 cm
	hloubka	55,0 cm
PEČICÍ TROUBA	výška	32,5 cm
	šířka	42,0 cm
	hloubka	39,0 mm
	objem	53 litrů

VÝROBCE:
ELECTROLUX ZANUSSI
ELETTRODOMESTICI S.p.A.
Viale Bologna, 298
47 100 FORLĚ(Itálie)

CE Tento spotřebič odpovídá následujícím směrnicím EU a ČSN:
- **73/23 - 90/683** (Nízkonapěťová směrnice)
- **89/336** (směrnice EMV)
- **93/68** (všeobecné pokyny)

a následujícím změnám.

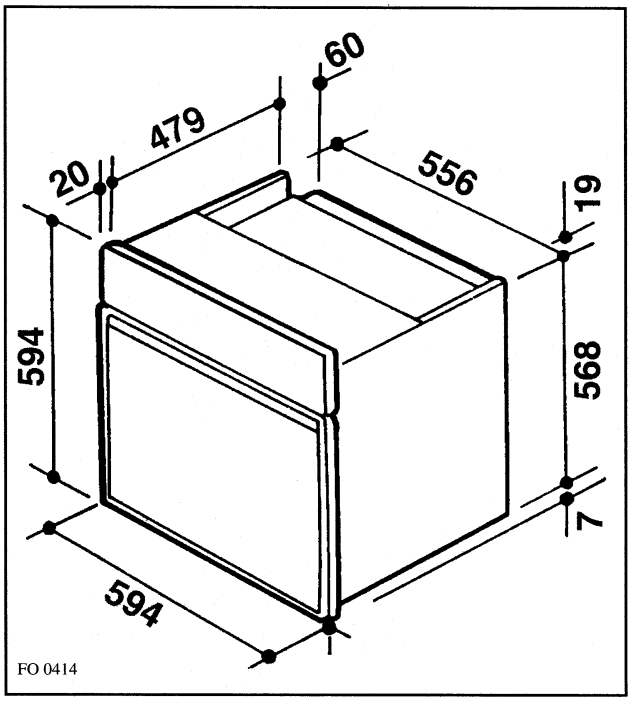
Termostat pečicí trouby 50°C/250°C		
Topný výkon		
spodní ohřev		1000 W
vrchní ohřev		800 W
vrchní a spodní ohřev	(1000 + 800)	1800 W
infračervený gril	gril	1750 W
	dvojitý gril	2550 W
ohřev horkého vzduchu		2000 W
osvětlení pečicí trouby		25 W
horkovzdušný ventilátor		30 W
chladicí ventilátor		25 W
celkový příkon		2600 W
napětí (50 Hz)		230 V

POKYNY PRO INSTALATÉRA

Je nezbytně nutné, aby práce potřebné při instalaci pečicí trouby prováděly jen školené a kompetentní osoby, a to podle platných předpisů a směrnic.

POKYNY K VESTAVBĚ

Předpokladem bezvadné funkce vestavného spotřebiče jsou správné rozměry vestavné kuchyňské skříňky, případně niky.
Podle předpisů musejí být všechny prvky, které zaručují ochranu před nebezpečným dotykem elektrických vodivých součástí, namontovány tak, aby je bez pomoci nástrojů nebylo možné odmontovat.
K tomu patří také upevnění případných boků na začátku a konci kuchyňské linky.
Vestavba musí v každém případě zaručovat ochranu před nebezpečným dotykem.



Rozměry pečicí trouby (obr. 10)

Upevnění pečicí trouby

Zasuňte pečicí troubu do výřezu ve vestavné kuchyňské skříňce. Otevřete dvířka trouby a čtyřmi vruty, které zapadnou do otvorů připravených v rámu (obr. 13), pečicí troubu připevněte ke kuchyňské skříňce.

Při instalaci elektrické varné desky nad pečicí troubu musí být oba spotřebiče zapojeny odděleně, a to z bezpečnostních důvodů, aby bylo možné pečicí troubu v případě nutnosti snadno vyjmout.

Připojení do elektrické sítě

Před připojením do elektrické sítě dbejte na to, aby:

1) jištění a domácí elektroinstalace byly vybaveny na maximální příkon této pečicí trouby,
2) domácí elektroinstalace byla vybavena uzemněním, odpovídajícím platným předpisům,
3) zásuvka nebo dvojpólový přepínač, použitý k připojení, byly po vestavbě do kuchyňské skříňky snadno přístupné.

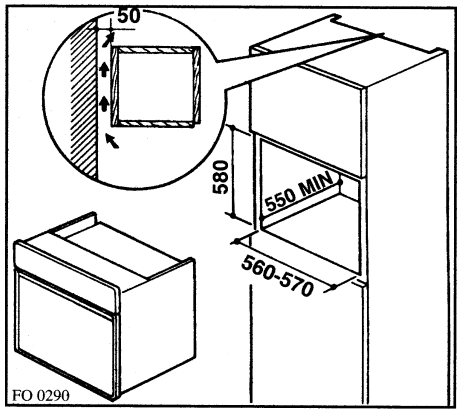
Tento sporák je dodáván s přívodním kabelem typu H05RR-F, průměru 3 x 1,5 mm2. Tento kabel musí být vybaven předpisovou zástrčkou, která odpovídá zatížení podle údajů z výrobního štítku. Zástrčka musí odpovídat předpisově instalované zásuvce.
Při připojení přímo do elektrické sítě musí být mezi spotřebič a elektrickou síť instalován dvojpólový přepínač s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm, dimenzovaný na požadované zatížení podle platných předpisů.

Přívodní kabel musí být veden tak, aby nikde nedosahoval teploty 50°C (nad pokojovou teplotou).
Po připojení do elektrické sítě je třeba přezkoušet topná tělesa, a to tak, že se na 3 minuty zapnou.

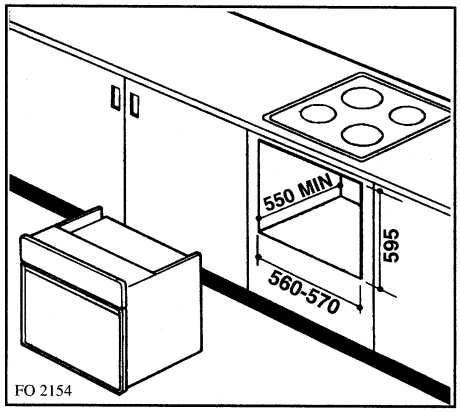
Svorkovnice

Pečicí trouba je vybavena snadno přístupnou svorkovnicí, vybavenou na provoz při napájení z jedné fáze o napětí 220-230 V **(obr. 14).**

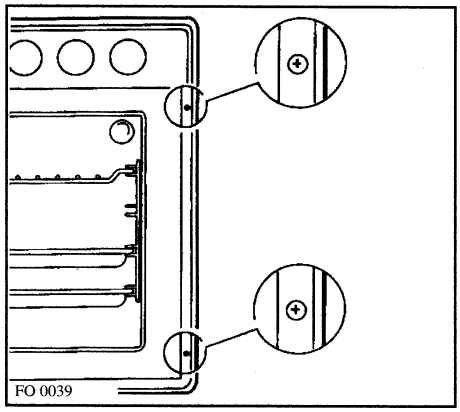
Výrobce odmítá nést jakoukoliv odpovědnost v případě, že nebudou dodržena bezpečnostní opatření.



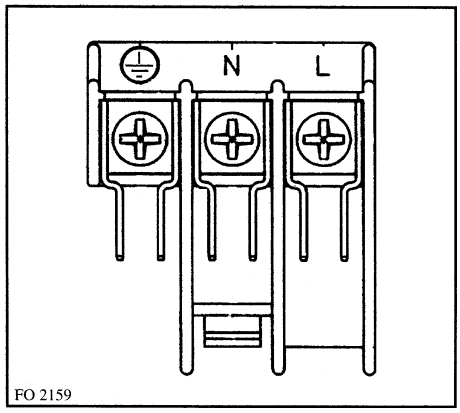
Obr. 11 - Rozměry výřezu při vestavbě do vrchní skříňky



Obr. 12 - Rozměry výřezu při vestavbě do spodní skříňky



obr. 13



obr. 14

ZÁRUKA, SERVIS A NÁHRADNÍ DÍLY

Přečtěte si tento návod k obsluze a dodržujte v něm uvedené rady a pokyny. V mnoha případech si budete moci vyjasnit jakékoli pochybnosti sami a tudíž vyhnout se zbytečným voláním do servisu. Předchozí části nazvané "Údržba" a "Odstraňování poruch" obsahují doporučení, co by se mělo zkontrolovat dříve, než zavoláte servisního technika.
Jestliže po těchto kontrolách závada stále existuje, zavolejte vaše nejbližší autorizované servisní středisko Zanussi.
Ujistěte se, že můžete sdělit model, číslo výrobku (Prod. No.) a seriové číslo (Serial. Nr.) spotřebiče. Tyto informace naleznete na datovém štítku přístroje.
Originální náhradní díly lze koupit od autorizovaných středisek servisu Zanussi.

Podmínky záruky

My, výrobce, zaručujeme, že jestliže během 12 měsíců od data zakoupení tohoto spotřebiče Zanussi se tento spotřebič nebo jakákoli jeho část ukážou jako vadné pouze z důvodu vadného zpracování nebo vadného materiálu, provedeme podle našeho uvážení buď opravu nebo výměnu téhož bez placení za práci, materiál nebo přepravu za předpokladu, že:

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

Výjimky - tato záruka se nevztahuje na:

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

Model .....

Číslo výrobku (Prod. No.) .....

Seriové číslo (Ser. No.) .....

Bezpečnost

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

V případě problému



VOLEJTE ZDARMA 0800-160016

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

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