

- 1 Ovladač termostatu: Slouží k nastavení požadované **teploty**
- 2 Ovladač časovače: Slouží k nastavení **doby tepelné úpravy**
- 3 Hlavní provozní kontrolka: Svítí, když je spotřebič zapnutý
- 4 Provozní kontrolka termostatu: Když zhasne, spotřebič dosáhl požadované teploty
- 5 Otočný volič pečicích programů: Slouží k výběru požadovaného **pečicího programu**



Na straně 3 je uvedena tabulka s přibližnými údaji týkajícími se doby pečení a teploty.


PEČICÍ PROGRAM: Otočný volič pečicích programů (5) slouží k aktivaci různých topných těles uvnitř pečicího prostoru tak, abyste dosáhli požadovaných výsledků v závislosti na připravovaném pokrmu (viz "Tabulka symbolů pečicích programů" na straně 3).

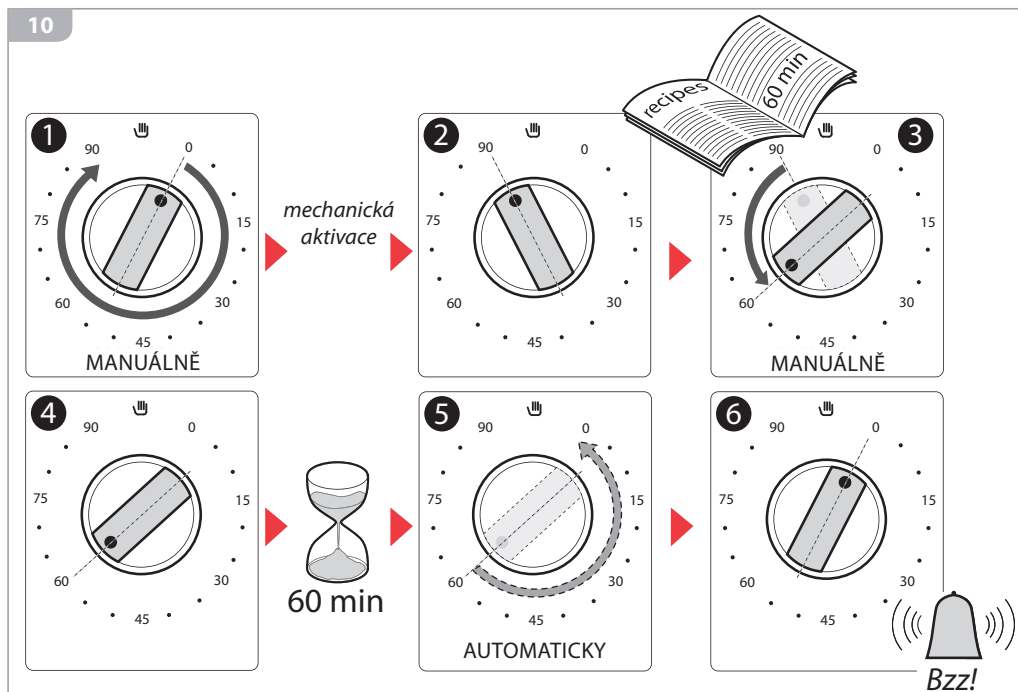
TEPLOTA: Ovladač termostatu (1) se používá k nastavení teploty uvnitř pečicího prostoru. Termostat udržuje během pečení konstantní teplotu.

DOBA PEČENÍ: Pomocí ovladače časovače (2) můžete nastavit požadovanou dobu pečení.

Používání ovladače časovače (obr. 10)

Otočením ovladače časovače po směru hodinových ručiček o celou otočku aktivujete mechanický časovač (1 2). Poté otočte ovladač proti směru hodinových ručiček tak, abyste dosáhli požadovaného času (3 4).




















Ovladač časovače se automaticky otáčí od nastaveného času až po dosažení hodnoty "0" (5 6). Poté zazní akustický signál, který Vás upozorňuje na dokončení pečení, a pečicí trouba se automaticky vypne. Pokud je volič programů nastavený na „“, pečicí trouba bude pracovat v nepřetržitém režimu.



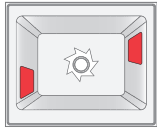

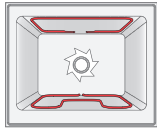

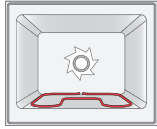

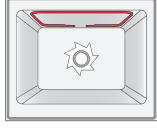

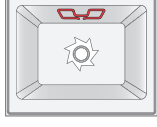

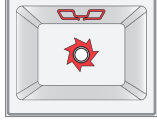

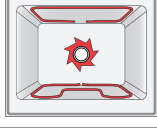

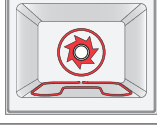

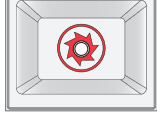

Tabulka vzorových pokrmů

Údaje uvedené v následující tabulce jsou pouze orientační: Doba pečení závisí na různých faktorech.

Pokud připravujete pokrmy na několika úrovních zároveň, může dojít k prodloužení doby pečení o cca 15 minut.

TIPO PIETANZA		Doba pečení	Teplota		Úroveň (obr. 8)
			Vzduch	Jádro	
Zapečené těstoviny					
Lasagne (0,5 kg)		50'	160°C	-	2
Cannelloni (0,5 kg)		45'	180°C	-	2
Zelenina					
Brambory, cuketa (0,5 kg)		50' ÷ 60'	170°C	-	2
Ryby					
Zubatec, filet ze pstruha (0,5 kg)		25'	180°C	-	3
Filet z lososa (0,5 kg)		30'	190°C	-	2
Filet z tuňáka, parmice (0,5 kg)		25' ÷ 35'	180°C	-	2
Slané pečivo					
Slaná focaccia, plněné smažené taštičky (0,25 kg)		20'	210°C	-	2
Chléb (0, 25 kg)		25'	220°C	-	2
Pizza (0,25 kg)		15'+10'	230°C	-	2
Slaný koláč (0,25 kg)		35'	200°C	-	2
Sladké pečivo					
Dort (0,25 kg)		20'	170°C	-	2
Jablečný koláč, piškot (0,25 kg)		35' ÷ 40'	170°C	-	1-2
Piškoty, malá focaccia (0,25 kg)		15'	170°C	-	2
Švestkový koláč (0,25 kg)		60'	170°C	-	2
Maso					
Pečené vepřové (1 kg)		90'	170°C	75°C 80°C	2
Pečené jehněčí, telecí (1 kg)		90' ÷ 100'	190°C		2
Pečené kuře (1 kg)		60'	190°C		2
Sekaná (1 kg)		70'	180°C		2
Žebírka (1 kg)		25'+15'	200°C	-	4

Tabulka symbolů jednotlivých druhů ohřevu

		Hlavní kontakt a osvětlení
		Horní a spodní ohřev Horní + spodní topné těleso. Pečení jakéhokoliv pokrmu; ideální pro kynuté koláče, pizzu, pečeně a koláče.
		Spodní ohřev Hřeje pouze spodní topné těleso. Pečení sušenek, dortů a koláčů a ohřívání nápojů.
		Horní ohřev Hřeje pouze horní topné těleso. Zezlátnutí povrchu pokrmu (např. lasagne, těstoviny nebo zeleninové koláče).
		Tradiční grill Hřeje pouze středové horní topné těleso. Pečení masa o malé/střední tloušťce a opékání chleba.
		Gril s ventilátorem Běží ventilátor + středové horní topné těleso. Pečení velkých kusů masa a obzvláště objemných pokrmů.
		Horní a spodní ohřev s ventilátorem Spodní + horní topné těleso + ventilátor. Rychlé a rovnoměrné pečené jemných pokrmů, jako jsou sušenky a koláče.
		Rychlý ohřev nebo předehřátí Kruhové topné těleso + spodní topné těleso + ventilátor. Tato kombinace zaručuje rychlejší pečení. Pečicí trouba se předehřeje za pouhých několik minut.
		Pečení na několika úrovních s ventilátorem Kruhové topné těleso + ventilátor. Pečení několika pokrmů na různých úrovních (lze péct až na 3 úrovních zároveň).

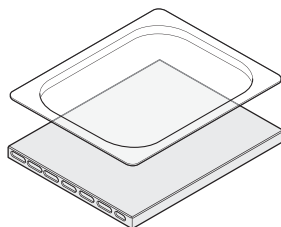
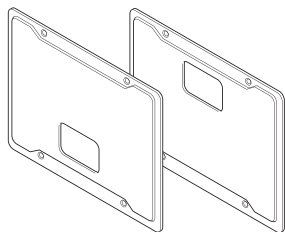
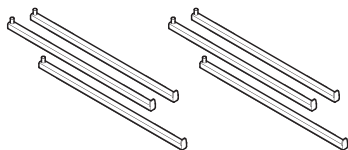
ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

Problém:	Možná příčina
Pokrm na povrchu nezezlátnul nebo se dostatečně nepropekli nebo se připálil vespod.	Nesprávná zásuvná úroveň. Nesprávný druh ohřevu (např. použití pouze spodního topného tělesa).
Koláč dostatečně nenakynul nebo je příliš vlhký.	Příliš nízká teplota. Příliš krátká doba pečení. Příliš tekuté těsto. Během pečení jste příliš často otevírali dvířka trouby.
Pokrm je vysušený.	Příliš vysoká teplota. Příliš dlouhá doba pečení. Použitá nádoba je nevhodná pro přípravu daného pokrmu nebo zvolený pečicí program.
Pokrm není rovnoměrně propečený.	Nesprávné vložení pokrmu do nádoby. Nesprávná zásuvná úroveň. Nesprávný druh ohřevu (např. použití pouze spodního topného tělesa)



Vhodná doba pečení a nastavení teploty této pečicí trouby se mohou lišit od Vaší předchozí trouby.

Proto Vám doporučujeme řídit se pokyny uvedenými v „Tabulce vzorových pokrmů“ na straně 3, než získáte dostatek zkušeností.



TELESKOPICKÉ VÝSUVY

Vyjímatelné výsuvy usnadňují manipulaci s nádobím a jeho vysunutí (obr. 11). Výsuvy jsou zajištěny zářezkou tak, aby se nádoba s pokrmem nepřevrhla.

SAMOČISTICÍ PANELE

Pečící trouba je vybavená samočisticími panely (obr. 11), jejichž povrch využívá tepla v pečícím prostoru k automatickému čištění: Nečistoty se spálí a poté je lze snadno setřít vlhkým hadříkem, aniž by bylo nutné použít čisticí prostředek. Panely snadno vyjmete ze spotřebiče uvolněním 4 horních a dolních kolíků, nejprve však musíte vyjmout boční rošty, které drží zásuvné úrovně (obr. 12).

PEČÍCÍ PLECH PYREX®


Pečící plech Pyrex® (obr. 11) lze používat jako běžný odkapávací plech. Zároveň je odolný vysokým teplotám a jeho elegantní tvar umožňuje použití jako servírovací táč.


Lze jej vyčistit pomocí čisticího prostředku a jemné houbičky nebo umýt v myčce nádobí: Nevhodné používání nebo nesprávné čištění může mít za následek poškrábání plechu, nemá to však vliv na jeho funkčnost.

PLECH NA PIZZU

Plech na pizzu (obr. 11) je vyrobený z žáruvzdorného materiálu a je ideální pro pečení pizzy, pečiva, jako je focaccia, a mražených pokrmů.

Používání:

- 1) Když je trouba studená, umístěte rošt na úroveň 1 (viz obr. 8) položte na něj plech na pizzu, mírně poprášený moukou nebo tvrdozrnnou semolinou.
- 2) Předehřejte troubu na 250 °C výběrem  (aktivuje se ventilátor v kombinaci s horním a spodním topným tělesem).
- 3) Po 45 minutách vypněte troubu, protože plech na pizzu dosáhl té správné teploty.
- 4) Umístěte pizzu na horký plech. **Dávejte pozor, abyste se nespálili.** Pizza se bude péct přibližně 15 minut: je hotová, když je její okraj nakynutý a křupavý.

Poznámka: Pokud pečete dvě pizzy, v bodě 3) nevybínejte troubu. Ponechejte zapnuté pouze spodní topné těleso výběrem . Plech na pizzu lze vyčistit kartáčem. Nemyjte jej v myčce nádobí.

ÚDRŽBA

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



Před údržbou nebo delší provozní pauzou nejprve vypněte hlavní vypínač nebo jinak odpojte spotřebič od elektrické sítě.



Po každém použití nechte pečicí troubu vychladnout a poté ji vyčistěte: usnadníte si tak její používání a předejdete připečení zbytků pokrmů na stěny pečicího prostoru.



Čistěte VŠECHNY části spotřebiče pouze takovým způsobem, který je popsán v tomto návodu k obsluze (především NEPOUŽÍVEJTE abrazivní houbičky, drátěnky, škrabky, kyselé nebo agresivní čisticí prostředky, parní nebo tlakové čističe ani přímý proud vody).

Čištění prováděné nevhodným způsobem může mít negativní vliv na bezpečnost lidí a zvířat a může způsobit majetkové škody či poškození samotného spotřebiče, na které se nevztahuje záruka.



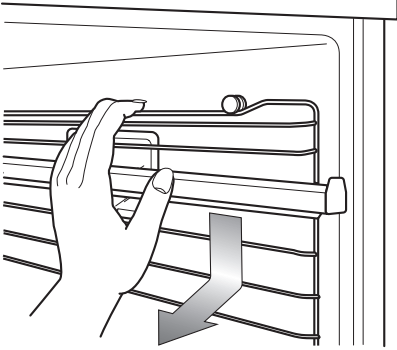
Případné zbarvení pečicího prostoru nemá vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu a nevztahuje se na něj záruka.

BĚŽNÁ ÚDRŽBA

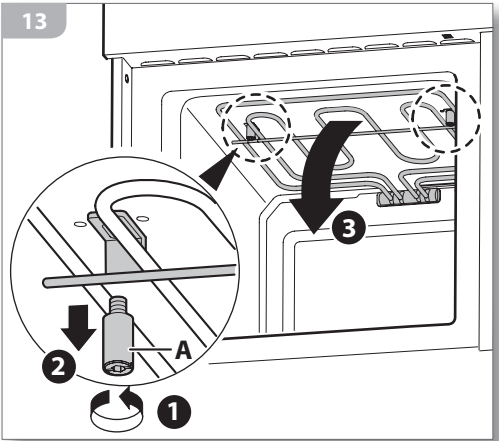
ČIŠTĚNÍ

- **Povrch z nerezové oceli a skla:** Použijte měkký hadřík s trochou neutrálního čisticího prostředku. Řiďte se pokyny výrobce na obalu čisticího prostředku. Nepoužívejte abrazivní materiály ani ostré kovové škrabky, které by mohly poškrábat nebo jinak poškodit sklo.
- **Volič programů:** Použijte velmi měkký, vodou navlhčený hadřík a poté volič programů pečlivě vysušte. Pozor! Dávejte pozor, aby mezi rám a volič programů nenatekla voda.
- **Pečicí prostor / rošty / zásuvné úrovně / odkapávací plech:** Použijte měkký hadřík namočený v teplém octu. Otřete a pečlivě vysušte.
Čištění pečicího prostoru si můžete usnadnit:
 - vyjměte postranní rošty (obr. 12) – pokud jsou vybaveny teleskopickými výsuvy (volitelné příslušenství), NEDOPORUČUJEME mýt je v myčce nádobí, protože by poté nemusely správně fungovat;
 - sklopte horní topné těleso vyšroubováním dvou kolíků „A“ (obr. 13);
 - demontujte dvířka (obr. 14 a 15): postup jejich nasazení (obr. 16).

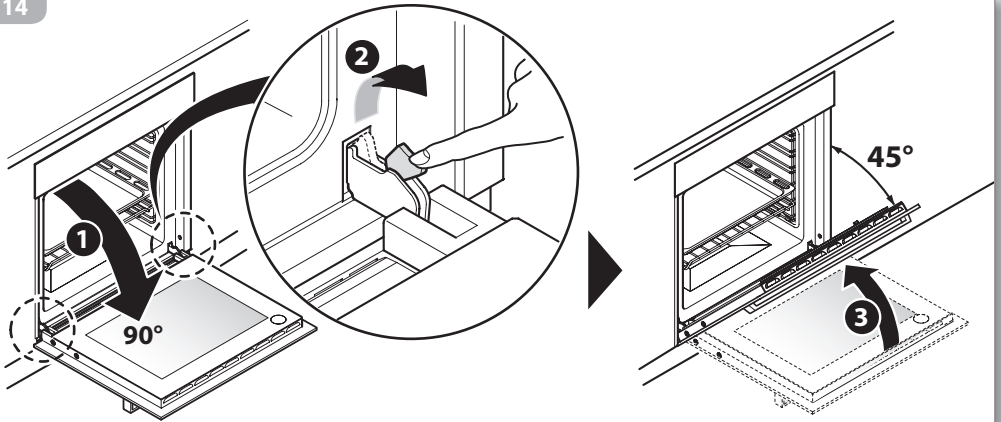
12



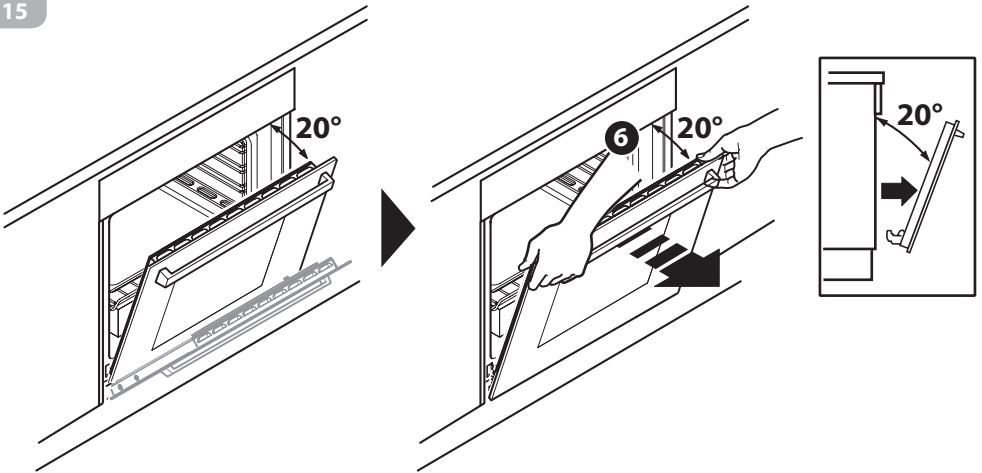
13

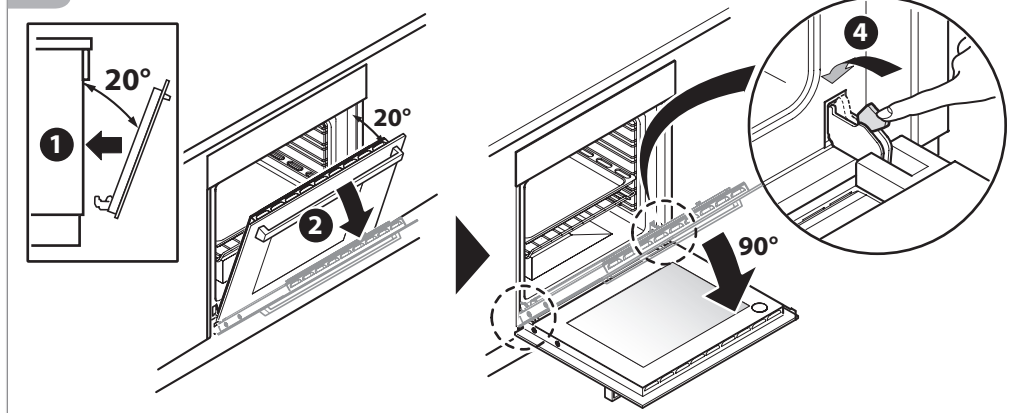


14



15





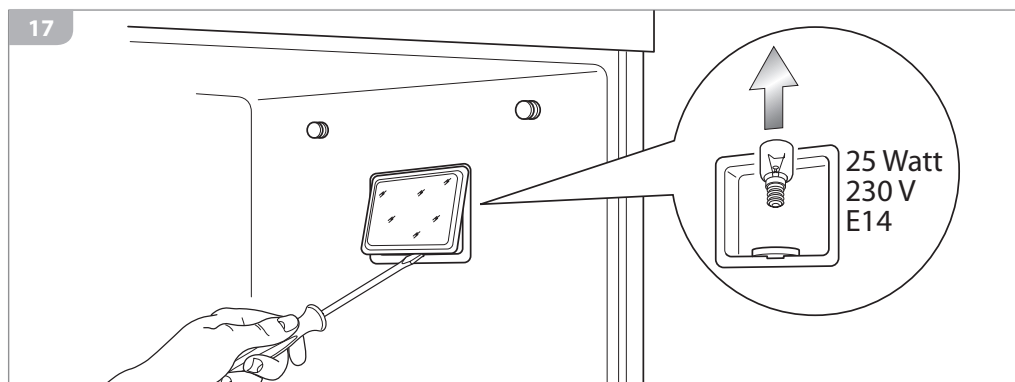
VÝMĚNA OSVĚTLENÍ



Před běžnou údržbou nebo delší provozní pauzou vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě. Po vyjmutí bočních roštů (obr. 12) vyměňte vadnou žárovku podle popisu (obr. 17) za novou žárovku odolnou vysokým teplotám (alespoň 300 °C) stejného typu a rozměrů.



Před výměnou osvětlení se ujistěte, že je spotřebič odpojený od elektrické sítě. V opačném případě můžete utrpět úraz elektrickým proudem.



PROVOZNÍ PAUZA

Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat (déle než 2 až 3 týdny):

- pečlivě spotřebič vyčistěte podle pokynů v tomto návodu;
- odpojte spotřebič od napájení.