

# MULTIFUNKČNÍ TROUBA

## UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

**PHILCO**



*Famous for Quality the World Over*

**POB 11 IF**

**Vážený zákazníku,  
děkujeme vám za zakoupení produktu značky PHILCO. Aby vám nový spotřebič dobře sloužil, přečtěte si  
všechny pokyny v této uživatelské příručce.**

# OBSAH

<b>ČÁST 1: POUŽÍVÁNÍ TÉTO PŘÍRUČKY .....</b>	<b>2</b>
• Elektrická bezpečnost .....	2
• Bezpečnost během provozu .....	3
• Bezpečnost dětí .....	4
• Bezpečnost při čištění .....	7
<b>ČÁST 2: POKYNY K LIKVIDACI .....</b>	<b>10</b>
<b>ČÁST 3: INSTALACE TROUBY .....</b>	<b>11</b>
• Instalace vestavěných trub .....	11
• Elektrické připojení .....	12
<b>ČÁST 4: ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ .....</b>	<b>14</b>
• Trouba .....	14
• Ovládání trouby 1 .....	16
• Než začnete .....	16
• Použití trouby .....	17
• Ovládání trouby 2 .....	19
• Než začnete .....	20
• Čištění a údržba .....	24
• Praktické rady na vaření .....	26
<b>ČÁST 5: ZÁRUKA A SERVIS .....</b>	<b>32</b>
<b>ČÁST 6: TECHNICKÉ ÚDAJE .....</b>	<b>33</b>
<b>ČÁST 7: INFORMAČNÍ LIST .....</b>	<b>34</b>

# ČÁST 1: POUŽÍVÁNÍ TÉTO PŘÍRUČKY

Tato příručka obsahuje důležité informace o bezpečnosti a pokyny určené k tomu, aby vám pomohly při obsluze a údržbě vašeho spotřebiče.

Před použitím trouby si udělejte čas na přečtení této příručky a uložte ji pro budoucí použití.

**V textu této uživatelské příručky se používají následující symboly**



**Důležité**



**Poznámka**

## Elektrická bezpečnost

Pokud byla trouba poškozena při přepravě, nezapojte ji.

- Spotřebič musí připojit do sítě jen speciálně licencovaný elektrikář.
- V případě závady nebo poškození spotřebiče se nepokoušejte uvést ho do provozu.
- Opravy musí provádět pouze technik s příslušnou licencí. Nesprávné opravy mohou znamenat značné nebezpečí pro vás i jiné osoby. Pokud vaše trouba potřebuje opravu, obraťte se na servisní centrum nebo prodejce.
- Pokud je vadný přívodní kabel, musí být nahrazen speciálním kabelem nebo sestavou, které jsou k dispozici u výrobce nebo autorizovaného servisního technika.
- Elektrická vedení a kabely se nesmějí dotýkat trouby.
- Nainstalujte mezi spotřebič a síť vícepólový jistič s minimálním odstupem kontaktů 3 mm. Vícepólový jistič musí být kalibrován podle zatížení a musí být v souladu s platnými předpisy (uzemňovací drát nesmí být přerušován jističem).

- Typový štítek je umístěn na pravé straně dvířek.
- Při opravách nebo čištění spotřebiče musí být napájení vypnuté.
- Dávejte pozor při připojování elektrických spotřebičů do zásuvek v blízkosti trouby.

### **VAROVÁNÍ:**

***Před výměnou žárovky musí být spotřebič vypnutý, jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem. Během provozu trouby se vnitřní plochy velmi zahřejí.***

## **Bezpečnost během provozu**

- Tato trouba byla navržena pouze pro vaření jídel v domácnosti.
- Během používání se vnitřní plochy trouby zahřejí tak, že mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se topných těles nebo vnitřních ploch trouby, dokud dostatečně nevychladnou.
- Nikdy v troubě neskladujte hořlavé materiály.
- Povrchy trouby se zahřívají, když je spotřebič dlouhou dobu v provozu na vysokou teplotu.
- Během vaření dávejte pozor při otvírání dvířek, protože horký vzduch a pára mohou rychle unikat.
- Při vaření jídel, která obsahují alkohol, se může alkohol odpařovat v důsledku vysokých teplot a páry mohou vzplanout, pokud se dostanou do styku s horkou částí trouby.
- Pro vaši bezpečnost nepoužívejte vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

- Mražené potraviny jako pizza se musí péct na drátěné mřížce. Pokud se používá pečicí plech, může se zdeformovat v důsledku velkého rozdílu teplot.
- Nelijte vodu na dno trouby, když je horké. Může dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- Dvířka trouby musí být během pečení zavřena.
- Nevykládejte dno trouby hliníkovou fólií a nedávejte na něj ani pečicí plechy nebo plechovky. Hliníková fólie blokuje teplo, což může mít za následek poškození smaltovaných povrchů a způsobit špatné výsledky vaření.
- Ovocné šťávy zanechají skvrny, které nelze odstranit ze smaltovaných povrchů trouby. Při pečení velmi vlhkých koláčů použijte hluboký plech.
- Neodkládejte nádoby na pečení na otevřená dvířka trouby.
- Tento spotřebič není určen pro použití malými dětmi nebo nemohoucími osobami bez odpovídajícího dozoru odpovědné osoby, která zajistí bezpečné použití spotřebiče.
- Zajistěte, aby byl spotřebič před výměnou žárovky trouby vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Pokud není zadána doba vaření, trouba se sama vypne po uplynutí doby uvedené níže.

## **Bezpečnost dětí**

- Děti mladší 3 let by měly být pod neustálým dozorem v prostoru spotřebiče.
- Děti ve věku od 3 let a mladší 8 let mohou pouze zapínat/vypínat spotřebič za předpokladu, že byl umístěn nebo nainstalován v zamýšlené normální provozní poloze, a jsou

pod dozorem nebo dostaly pokyny týkající se použití spotřebiče bezpečným způsobem a rozumějí příslušným rizikům. Děti ve věku od 3 let a mladší 8 let nesmějí zapojovat, regulovat a čistit spotřebič nebo provádět údržbu.

### **VAROVÁNÍ:**

***Některé části tohoto výrobku se mohou velmi zahřát a způsobit popáleniny. Je třeba věnovat mimořádnou pozornost tam, kde jsou přítomny děti a zranitelní lidé.***

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou nebezpečí hrozící při nesprávném používání.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu dospělé osoby.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí bez odpovídajícího dozoru nebo pokynů pro použití spotřebiče předaných osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být neustále pod dozorem, aby si s tímto spotřebičem nehrály.
- Udržujte elektrické spotřebiče mimo dosah dětí nebo nemohoucích osob. Nenechávejte je používat spotřebiče bez dozoru.

**VAROVÁNÍ:**

***Během používání grilu se mohou zahřívat dostupné plochy. V blízkosti by se neměly pohybovat děti.***

**VAROVÁNÍ:**

***Zajistěte, aby byl spotřebič před výměnou žárovky trouby vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.***

- Vždy vkládejte rošty do trouby na požadované místo, když je trouba studená. Pokud je nutné přesunout rošt, když je trouba horká, nesmí se chňapka dotýkat topných těles.
- Vždy používejte suché chňapky. Vlhké nebo mokré chňapky na horkých plochách mohou mít za následek popálení párou. Chňapka se nesmí dotýkat topných těles. Nepoužívejte ručník nebo jinou velkou utěrku.

**VAROVÁNÍ:**

***Dostupné plochy se mohou během použití zahřívat. V blízkosti by se neměly pohybovat děti.***

- Před zahájením zajistěte všechny volné části oděvu atd. Svažte si dlouhé vlasy tak, aby volně nevisely, a nenoste volné oblečení nebo visící části oděvu, jako jsou kravaty, šátky, šperky nebo rukávy.
- Když jsou děti dost staré na to, aby používaly spotřebič, je zákonnou odpovědností rodičů nebo zákonných zástupců zajistit, že jsou kvalifikovanými osobami poučeny o bezpečném používání spotřebiče.



- Nedovolte nikomu lézt na spotřebič, stát, sedět na něm nebo se věšet na jakoukoliv část spotřebiče především dvířka, ohřívač pokrmů nebo úložnou přihrádku. Může to poškodit spotřebič, který se může převrátit a případně způsobit vážné zranění.

### **VAROVÁNÍ:**

**Spotřebič a jeho dostupné části se během provozu zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali topných těles. Nedovolte dětem mladším 8 let používat tento spotřebič, pokud nejsou pod dohledem dospělého. Děti a zvířata nesmějí zůstat sami nebo bez dozoru v prostoru, kde je spotřebič v provozu. Nikdy jim nedovolte hrát si v jeho blízkosti bez ohledu na to, zda je spotřebič v provozu.**

## **Bezpečnost při čištění**

### **VAROVÁNÍ:**

- **Předměty zájmu dětí nesmějí být uloženy ve spotřebiči, ve skříňkách nad spotřebičem nebo na obložení. Děti šplhající na spotřebič, aby dosáhly na danou věc, mohou být vážně zraněny.**
- **Nečistěte spotřebič, pokud je stále horký. Některé čisticí prostředky vytvářejí škodlivé výpary, když se aplikují na horký povrch. Mokrý oblečení nebo houby mohou způsobit popáleniny párou.**

## **Vnější část trouby**

- Na čištění vnitřku a vnější části trouby použijte vlhký hadr a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Osušte papírovými utěrkami nebo suchou utěrkou.

- Nepoužívejte drátěnky, žíravé čisticí prostředky nebo drsné produkty.

### **Přední část trouby z nerezové oceli**

- Nepoužívejte ocelové drátěnky, mycí polštářky nebo brusný materiál. Mohou poškodit povrchovou úpravu.

### **Přední část trouby z hliníku**

- Jemně otřete desku měkkým hadrem nebo hadrem z mikrovlákna a jemným čisticím prostředkem na okna.

#### **VAROVÁNÍ:**

***Před čištěním se ujistěte, že je trouba studená.***

### **Vnitřek trouby**

- Těsnění dvířek nečistěte rukou.
- Nepoužívejte drsné mycí polštářky nebo čisticí houby.
- Abyste předešli poškození smaltovaných ploch trouby, použijte komerčně dostupné čisticí prostředky na trouby.
- Na odstranění úporných nečistot použijte speciální čisticí prostředek na trouby.

### **Sklo dvířek trouby**

Dvířka trouby jsou vybavena třemi tabulemi skla, které jsou umístěny na sobě. Vnitřní a prostřední tabuli lze vyjmout pro čištění.

#### **VAROVÁNÍ:**

- ***Kdykoliv jsou dvířka oddělena od trouby, je možné odklopit spony.***
- ***Nepoužívejte k čištění skla dvířek trouby hrubé čisticí prostředky s brusným účinkem nebo ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat sklo, což může mít za následek rozbití skla.***
- ***Když jsou dvířka namontovaná, může odstranění některých částí (sklo dvířek nebo jiná část) z dvířek vést ke zranění.***

## **UPOZORNĚNÍ:**

**Sklo se může rozbít, pokud použijete nadměrnou sílu především na okraje přední tabule.**

### **Příslušenství**

Umyjte všechny plechy a příslušenství po každém použití a osušte je utěrkou. Pro snadné čištění je namočte do mýdlové vody asi na 30 minut.

### **Katalytický smaltovaný povrch**

Odstranitelný obklad krytu je pokrytý tmavě šedým smaltem, který se může obalit olejem a tukem rozptýleným cirkulujícím vzduchem během horkovzdušného ohřevu. Tyto usazeniny se vypálí při teplotě trouby 200 °C a vyšší například při pečení koláčů nebo masa.

Vyšší teploty vedou k rychlejšímu vypálení. Trouba a příslušenství se musí vyčistit po každém použití. Jinak další pečení koláčů a masa způsobí, že se usazeniny ještě více připečou a čištění bude těžší a v extrémních případech i nemožné.

### **Ruční čištění**

Před čištěním se ujistěte, že je trouba studená.

- Katalytický smaltovaný obklad krytu se musí čistit pomocí horké vody a mycího prostředku, které se nanášejí měkkým nylonovým kartáčem.

Nepoužívejte brusné čisticí prostředky, tvrdé kartáče, mycí polštářky nebo hadry, drátěnky, nože nebo jiné drsné materiály. Nepoužívejte sprej na trouby na katalytický smalt, protože chemikálie použité ve spreji na trouby poškodí katalytický smalt a bude neúčinný.

Pokud používáte spreje na trouby na vnitřní povrchy trouby, musí se z trouby nejprve vyjmout katalytický obklad krytu.

### **Čištění vysokými teplotami**

Pokud je po manuálním čištění trouba stále silně znečištěná, zahřátí na vysokou teplotu pomůže při odstraňování znečištění způsobeného olejem a tukem.

Povšimněte si, že usazeniny šťáv, sirupů a podobných látek se tímto procesem neodstraní. Ty je nutné odstranit rukou s jemným roztokem horké vody a mycího prostředku aplikovaného jemným kartáčem.

- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
- Nastavte troubu na obvyklou funkci.
- Nastavte teplotu na 250 °C.
- Nechejte troubu běžet asi 1 hodinu. Tato doba závisí na stupni znečištění.

Je dobrý nápad nastavit čas ukončení procesu pomocí nastavení času v případě, že na konci zapomenete vypnout troubu.

Jakákoliv zbývající usazenina bude postupně mizet s každým následným použitím trouby při vysokých teplotách.

## ČÁST 2: POKYNY K LIKVIDACI

Likvidace obalového materiálu

- Materiál použitý k zabalení tohoto spotřebiče je recyklovatelný.
- Likvidace obalového materiálu v příslušném kontejneru v místním zařízení na likvidaci odpadu Likvidace starých spotřebičů

### **VAROVÁNÍ:**

***Před likvidací starých spotřebičů je vyřadte z provozu tak, aby nebyly zdrojem nebezpečí.***

**V textu této uživatelské příručky se používají následující symboly**

Na ochranu životního prostředí je důležité, aby byly staré spotřebiče likvidovány správným způsobem.

- Spotřebič nesmí být likvidován spolu s komunálním odpadem.
- Informace o sběrných dvorech a veřejných místech pro odvoz odpadků získáte od místního oddělení pro odpady nebo rady.



Význam přeškrtnutého odpadkového koše:

Nevhazujte elektrická zařízení do netříděného domovního odpadu, využijte separační sběrné dvory.

Kontaktujte místní správu, kde vám podají bližší informace o sběrných místech.

Pokud elektrické spotřebiče odvezete na skládku nebo smetiště, mohou z nich vytéct nebezpečné látky, které se následně mohou dostat do spodních vod a potravinového řetězce, a poškodit tak vaše zdraví.

Při výměně starého zařízení za nové je prodejce ze zákona povinný odebrat vaše staré zařízení zdarma k likvidaci.

## ČÁST 3: INSTALACE TROUBY



Elektrickou instalaci tohoto spotřebiče musí provádět pouze licencovaný elektrikář.

Trouba musí být nainstalovaná podle dodaných pokynů.

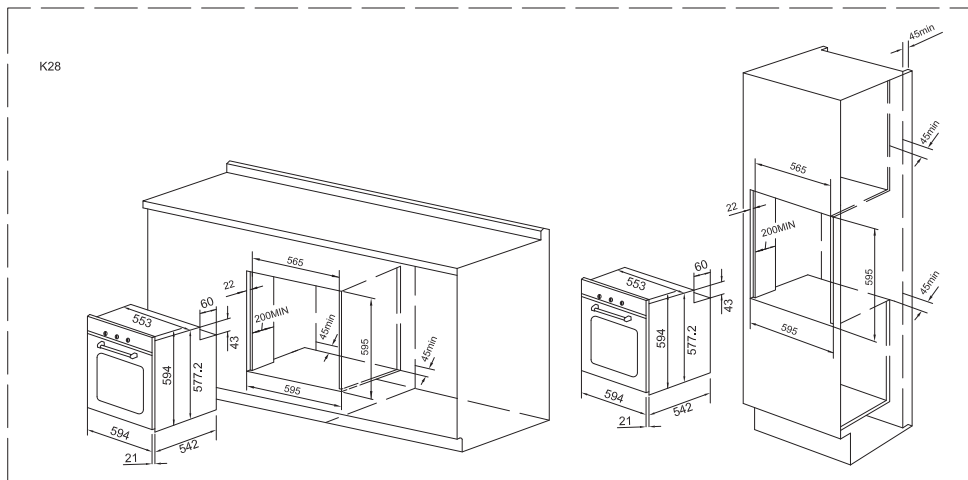
Po instalaci odstraňte z dvířek ochranný vinyl

### Bezpečnostní pokyny pro instalátora

- Instalace musí zaručit ochranu proti vystavení součástem pod napětím.

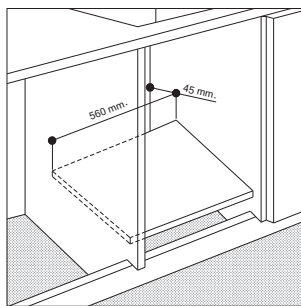
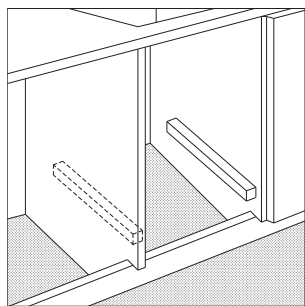
### Instalace vestavěných trub

Aby bylo zajištěno, že vestavěný spotřebič řádně funguje, musí být jeho skříňka vhodná. Obrázek níže uvádí rozměry výřezy pro instalaci pod linku nebo do nástěnné skříňky.



N. B: Instalace v souladu s prohlášením o spotřebě

Aby byla zajištěna dostatečná ventilace, musí být odstraněn zadní panel skříňky. Je vhodnější instalace trouby tak, že stojí na dvou pruzích dřeva. Pokud trouba stojí na souvislé, rovné ploše, musí tam být otvor nejméně 45 × 560 mm.



Panely okolních stěn skříňky musí být vyrobeny z teplovzdušného materiálu. Zvláště skříňky s dýhovým povrchem musí být složeny pomocí lepidla, které odolá teplotám vyšším než 100 °C.

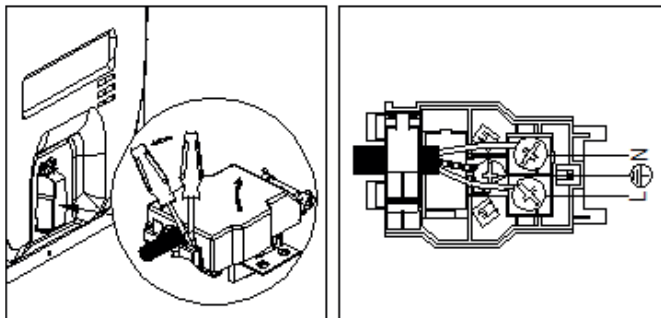
V souladu s platnými bezpečnostními normami, není možné, aby elektrické kontakty byly dostupné po instalaci trouby.

Všechny části, které zajišťují bezpečný provoz spotřebiče, musí být možné odstranit pouze pomocí nářadí.

Pro připevnění trouby ke skříňce, otevřete dvířka trouby a připevněte ji vložení 4 dřevěných šroubů do 4 otvorů na obvodu rámu.

## Elektrické připojení

Tyto trouby vybavené třípólovým napájecím kabelem jsou určeny pro provoz se střídavým proudem. Drát pro uzemnění spotřebiče má žlutozelenou barvu.



## Montáž napájecího kabelu

Otevření desky svorkovnice:

- Pomocí šroubováku vyšroubujte šroub ze strany krytu desky svorkovnice;
- Pomocí šroubováku odepněte upevňovací háčky č. 2, otevřete kryt desky svorkovnice.

Pro instalaci kabelu postupujte takto:

- Odmontujte šroub kabelové svorky a tři kontaktní šrouby L-N -  $\perp$
- Připevněte dráty pod hlavy šroubů za použití následujícího barevného schématu: Modrá (N) hnědá (L) žlutozelená  $\perp$
- Připevněte přívodní kabel na místo pomocí svorky a zavřete kryt desky svorkovnice.

## Přípevnění přívodního kabelu do síťové zásuvky

Nainstalujte normalizovanou zástrčku odpovídající zatížení uvedené na typovém štítku. Při připojení kabelu přímo do zásuvky instalujte mezi spotřebič a síť vícepólový jistič s minimálním odstupem kontaktů 3 mm. Vícepólový jistič musí být kalibrován podle zatížení a musí být v souladu s platnými předpisy (uzemňovací drát nesmí být přerušován jističem).

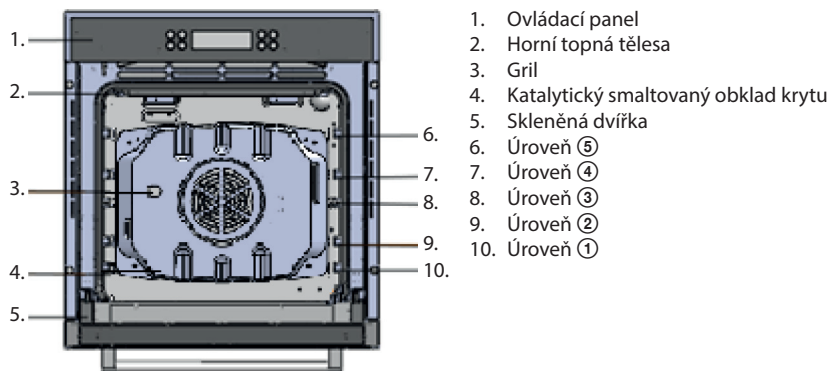
Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby se nedotýkal horkých ploch nad 50 °C s ohledem na pokojovou teplotu, kdekoliv po své délce, nebo musí být chráněn izolační vrstvou o odpovídající kalibraci.

Před elektrickým zapojením zkontrolujte následující:

- Elektrická bezpečnost spotřebiče může být zaručena pouze, pokud je trouba správně a efektivně uzemněna v souladu s předpisy o elektrické bezpečnosti. Vždy zajistěte, aby uzemnění bylo účinné, pokud máte pochybnosti, zavolejte na kontrolu systému kvalifikovaného technika. Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za poškození v důsledku systému, který nebyl uzemněn.
- Před zapojením zástrčky přívodního kabelu do síťové zásuvky zkontrolujte, že specifikace uvedené na typovém štítku (na spotřebiči a/nebo na balení) odpovídají specifikacím ve vaší domácí síti.
- Zkontrolujte, zda elektrická kapacita systému a zásuvky budou podporovat maximální výkon spotřebiče, jak je uvedeno na typovém štítku. Pokud máte pochybnosti, obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Pokud nejsou zásuvka a zástrčka spotřebiče kompatibilní, nechejte zásuvku vyměnit za kompatibilní kvalifikovaným technikem. Zvláště u posledně jmenovaného je třeba se ujistit, že průřez kabelu zásuvky je vhodný pro výkon absorbovaný spotřebičem. Nedoporučujeme používat adaptéry, rozdvojky a prodlužovací kabely. Pokud není možné vyhnout se jejich použití, pamatujte si, že musíte používat pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry a prodlužovací kabely, které vyhovují aktuálním bezpečnostním předpisům. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální proudovou kapacitu uvedenou na jednoduchém adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru. Zástrčka a zásuvka musí být snadno přístupné.

## ČÁST 4: ČÁSTI A FUNKCE

### Trouba



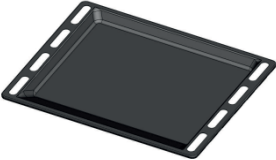
Úrovně kolejnic jsou číslovány odspoda nahoru.

Úrovně 4 a 5 se používají hlavně pro funkci grilu.

Abyste určili vhodnou úroveň kolejnic pro vaše jídlo, podívejte se na návod k vaření uvedený v této příručce.

### Příslušenství

S troubou je dodané následující příslušenství.

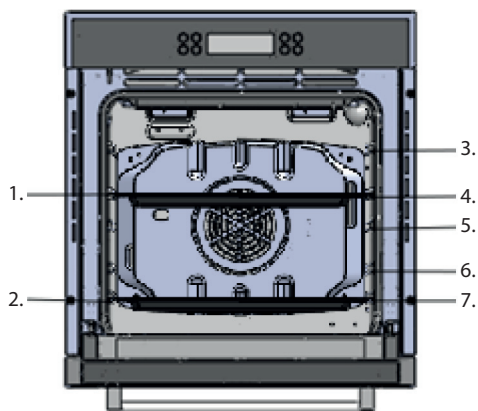
	
1. Drátěná mřížka, na jídla, koláčové formy, pečicí a grilovací plechy.	3. Pečicí plech, na koláče a sušenky.
	
4. Hluboký plech, a pečení nebo zachytávání šťávy z masa nebo odkapávání tuku.	



Pečicí plech, hluboký plech a drátěná mřížka musí být řádně zasunuty do bočních drážek. Při vytahování uvařených potravin z trouby dávejte pozor na horké nádoby a povrchy.

Příklad Úroveň 1: Hluboký plech  
Úroveň 4: Pečicí plech

1. Pečicí plech
2. Hluboký plech
3. Úroveň ①
4. Úroveň ②
5. Úroveň ③
6. Úroveň ④
7. Úroveň ⑤



Při použití hlubokého plechu nebo pečicího plechu na zachytávání vypečeného tuku z vařených potravin se ujistěte, že je plech správně umístěn v bočních drážkách. Pokud se tato příslušenství dotýkají spodní plochy trouby, mohou poškodit smalt povrchu. Plechy umístěné na úroveň 1 musí být alespoň 2 cm nad dnem trouby.

### **Drátěná mřížka, pečicí plech a hluboký plech**

#### **Umístění drátěné mřížky**

Zasuňte drátěnou mřížku do jakékoliv požadované úrovně.

#### **Umístění pečicího plechu nebo hlubokého plechu**

Zasuňte pečicí plech do trouby do úrovně 4 a hluboký plech do úrovně 1

## **Bezpečnostní vypnutí**

Pokud není zadána doba vaření, trouba se sama vypne po dvou hodinách.

- Elektrický obvod této trouby má systém tepelného vypnutí. Pokud se trouba zahřeje na abnormálně vysokou teplotu, systém na určitou dobu vypne napájení topných těles nebo troubu.

## **Ventilátor chlazení**

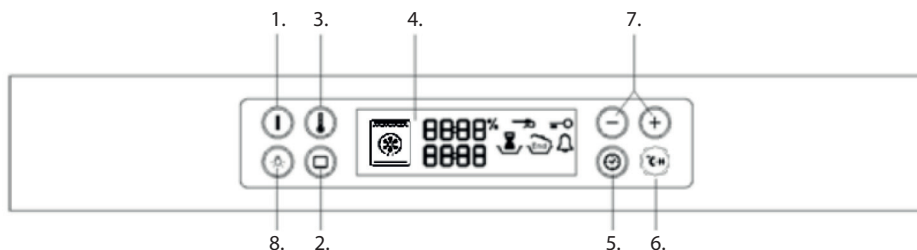
Pro ochlazení vnější vrstvy trouby jsou některé modely vybaveny ventilátorem. Když se trouba zahřeje, ventilátor se automaticky zapne.

Když je ventilátor zapnutý, mezi dvířky trouby a ovládacím panelem se objeví normální proudění vzduchu.

#### **POZNÁMKA:**

***Po pečení ventilátor trouby pracuje, aby ji dostatečně ochladil.***



# Ovládání trouby 1



1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
2. Tlačítko funkce
3. Tlačítko teplota
4. Tlačítko okno
5. Tlačítko čas
6. Tlačítko rychlého ohřevu
7. Tlačítko nastavení času / teploty / funkce
8. Tlačítko světlo

## Než začnete

### Nastavení hodin

1. Když je spotřebič poprvé zapojen do sítě, na displeji bude blikat „0:“ a ukazovat nastavenou hodinu.
2. Pro nastavení hodiny stiskněte **tlačítko nastavení času / teploty / funkce** „+“ nebo „-“. Příklad: nastavit 1:30. Počkejte asi 5 sekund, hodiny přestanou blikat a zobrazí nastavenou hodinu.
3. Stiskněte **tlačítko čas** , „:00“ bude blikat.
4. Pro nastavení minut stiskněte **tlačítko nastavení času / teploty / funkce** „+“ nebo „-“.
5. Stiskněte **tlačítko čas**  pro dokončení nastavení hodin nebo počkejte asi 5 sekund. „:30“ přestane blikat. Displej ukazuje čas. Spotřebič je nyní připraven k použití.

### Počáteční čištění

Před prvním použitím důkladně vyčistěte troubu.



Nepoužívejte ostré nebo brusné čisticí materiály. Mohly by poškodit povrch trouby. U trub se smaltovanou přední částí používejte komerčně dostupné čisticí prostředky.

## Čištění trouby

1. Otevřete dvířka, světlo v troubě se rozsvítí stiskem **tlačítka světlo**.
2. Očistěte všechny plechy trouby, příslušenství a boční drážky teplou vodou nebo mycím prostředkem a vyleštěte je dosucha jemnou čistou utěrkou.
3. Vyčistěte vnitřek trouby jemným čistým hadříkem.
4. Otřete přední část spotřebiče vlhkým hadříkem.

Zkontrolujte, že jsou správně nastaveny hodiny. Před použitím vyjměte příslušenství a nechte troubu 1 hodinu běžet na obvyklé nastavení na 200 °C.

Bude cítit charakteristický pach, to je normální, ale zajistěte, že je kuchyň během doby stabilizace dobře větraná.

## Použití trouby

### Nastavení funkce trouby


Zapněte troubu stiskem **tlačítka „zapnutí/vypnutí“**, potom vyberte režim, který chcete. Další podrobnosti viz tabulka níže.

1. Zapněte troubu stiskem **tlačítka „zapnutí/vypnutí“**.
2. Pro nastavení požadované funkce trouby stiskněte **tlačítko nastavení času / teploty / funkce „+“** nebo **„-“**. Pokud uplynuly 3 sekundy a nejsou žádná další nastavení, trouba se automaticky spustí ve vybraném režimu a funkci.



Pokud chcete změnit rozložení, stiskněte **tlačítko funkce**  a podržte ho asi 3 sekundy. Potom stiskněte **tlačítko nastavení času / teploty / funkce „+“** nebo **„-“** pro nastavení požadované funkce.

### Nastavení teploty trouby

1. Stiskněte **tlačítko teplota**  a podržte ho asi 3 sekundy, teplota bude blikat.
2. Pro nastavení teploty po krocích 5 °C stiskněte **tlačítko nastavení času / teploty / funkce „+“** nebo **„-“**.



**Teplotu lze nastavit během vaření.**

### Zapnutí/vypnutí trouby



Troubu zapnete/vypnete stiskem **tlačítka zapnutí/vypnutí**.

### Zapnutí/vypnutí světla

Světlo zapnete/vypnete stiskem **tlačítka světlo**.



### Čas ukončení

Čas ukončení lze nastavit během vaření.

1. Několikrát stiskněte **tlačítko čas** , dokud na displeji nezačne blikat ikona času ukončení a tři číslice.
2. Pro nastavení požadovaného času ukončení stiskněte **tlačítko nastavení času / teploty / funkce „+“** nebo **„-“**.
3. Trouba automaticky běží s vybraným časem ukončení po stisknutí **tlačítka čas**  nebo počkejte asi 3 sekundy.



## Doba vaření

Dobu vaření lze nastavit během vaření.




1. Několikrát stiskněte **tlačítko čas** , dokud na displeji nezačne blikat ikona času ukončení a tři číslice.
2. Pro nastavení požadované doby vaření stiskněte **tlačítko nastavení času / teploty / funkce** „+“ nebo „-“.
3. Trouba automaticky běží s vybranou dobou vaření po stisknutí **tlačítka čas**  nebo počkejte asi 3 sekundy.

## Odložený start






Pokud je zadán čas ukončení až po nastavení doby vaření, doba vaření a čas ukončení se vypočítají a v trouba případně potřeby nastaví odložený start.

1. Stiskněte **tlačítko čas** .  
Příklad: Aktuální čas je 3:00 a požadovaná doba vaření je 5 hodin.
2. Pro nastavení času ukončení stiskněte **tlačítko nastavení času / teploty / funkce** „+“ nebo „-“.  
Příklad: Chcete vařit 5 hodin a končit v 8:30.
3. Stiskněte **tlačítko čas** . Trouba je mimo provoz do odložené doby spuštění.

## Minutka

1. Několikrát stiskněte **tlačítko časovač** , dokud na displeji nezačne blikat ikona „“ a tři číslice.
2. Pro nastavení požadovaného času stiskněte **tlačítko nastavení času / teploty / funkce** „+“ nebo „-“.
3. Pro spuštění minutky stiskněte **tlačítko časovač** . Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.


## Dětská bezpečnostní funkce

1. Stiskněte zároveň **tlačítko čas**  a **tlačítko funkce**  a podržte je 1 sekundu.  
 Na displeji se zobrazí ikona.
2. Znovu stiskněte zároveň **tlačítko čas**  a **tlačítko funkce**  a podržte je 3 sekundy pro odemčení.

## Rychlé pečení

Pokud je funkce trouby nastavena na dokončení později, s použitím funkce rychlého pečení lze prázdnou troubu předehřát za krátkou dobu.

Důležité: před dokončením rychlého pečení a funkce pečení, když běží požadovaná funkce, nedávejte do trouby potraviny k pečení.

1. Nastavte požadovanou funkci trouby, pokud je to nutné, změňte doporučenou teplotu.
2. Stiskněte tlačítko pro rychlé pečení . Zazní jeden zvukový signál.


Když je dosažena teplota. Zazní jeden zvukový signál.

Teď se řiďte předem nastavenou funkcí trouby, teplota se dále zvyšuje a můžete dát potraviny do trouby.

 Pokud chcete zrušit rychlé pečení , stiskněte tlačítko rychlého pečení, zazní tři zvukové signály.



## Paměťová funkce

Paměťovou funkci lze použít pro uložení nastavení, které se často používá.

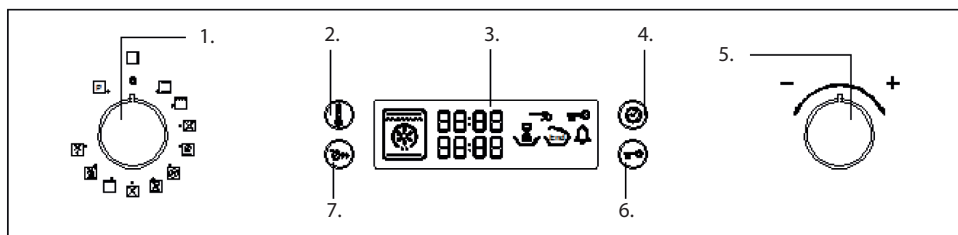
1. Nastavte funkci trouby, teplotu a v případě potřeby funkce hodin (doba vaření a/nebo čas ukončení).
2. Stiskněte a podržte tlačítko  na asi 2 sekundy, dokud nezazní zvukový signál. Tím je nastavení uloženo.

Pro uložení dalšího nastavení stiskněte tlačítko  na přibližně 2 sekundy. Dříve uložené nastavení je nahrazeno novým.

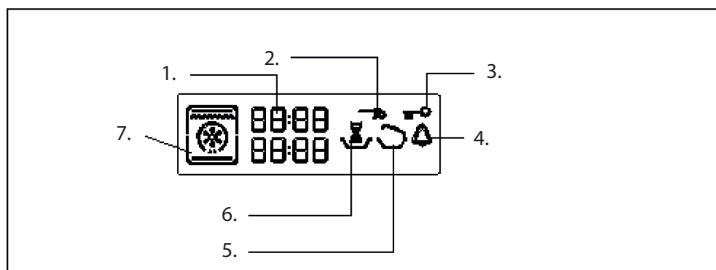
## Spuštění paměťové funkce

1. Trouba v pohotovostním režimu, stiskněte a podržte tlačítko  na asi 3 sekundy do paměťové funkce.
2. znovu stiskněte a podržte tlačítko  na přibližně 3 sekundy, získáte paměťovou funkci.
3. Počkejte 5 sekund, otevře se paměťová funkce.

## Ovládání trouby 2



1. Volič funkce
2. Tlačítko teplota
3. Display (Displej)
4. Tlačítko čas
5. Regulátor nastavení času, teploty
6. Tlačítko dětský zámek
7. Tlačítko rychlého ohřevu




1. Teplota, čas digitální údaj
2. Symbol špendlíku
3. Symbol dětského zámku
4. Symbol časovače
5. Symbol času ukončení
6. Symbol doby pečení
7. Ikona funkce trouby

## Než začnete

### Nastavení a úprava aktuálního času

Trouba může fungovat teprve po nastavení času


1. Když je výrobek připojen k napájení, teplota, objeví se digitální údaj o teplotě, času „0:00“, zatímco první skupina „0“ začne blikat, nastavte aktuální hodinu na připomenutí části „hodiny“. Pro nastavení času otočte regulátor času, teploty.
2. Stiskněte **tlačítko čas** , skupina „00“ začne blikat, nastavte aktuální hodinu na připomenutí části „minuty“. Pro nastavení času otočte regulátor času, teploty.
3. Asi po pěti sekundách přestane blikat, hodiny zobrazují den nastaveného času.

### Výběr funkce trouby

Otočte volič funkce pro výběr funkce, kterou chcete.

1. Doporučená teplota pečení se objeví na displeji.
2. Pokud není doporučená doba pečení nastavena do 5 sekund, trouba začne hřát.

### Změna teploty trouby

1. Stiskněte **tlačítko teplota**  a podržte ho asi 3 sekundy, teplota bude blikat.
2. Pro nastavení teploty po krocích 5 °C otočte **regulátor nastavení času, teploty**.

## Změna funkce trouby



Pro změnu funkce trouby otáčejte voličem funkce, dokud nedojdete k požadované funkci.

## Vypnutí trouby

Pro vypnutí trouby použijte volič funkce a otočte ho do polohy 0.



## Doba vaření

Dobu vaření lze nastavit během vaření.

1. Několikrát stiskněte **tlačítko čas** , dokud na displeji nezačne blikat ikona času ukončení a tři číslice.
2. Pro nastavení požadované doby vaření otočte **regulátor nastavení času, teploty**.
3. Trouba automaticky běží s vybranou dobou vaření po stisknutí **tlačítka čas**  nebo počkejte asi 3 sekundy.



## Čas ukončení

Čas ukončení lze nastavit během vaření.




1. Několikrát stiskněte **tlačítko čas** , dokud na displeji nezačne blikat ikona času ukončení a tři číslice.
2. Pro nastavení požadovaného času ukončení otočte **regulátor nastavení času, teploty**.
3. Trouba automaticky běží s vybraným časem ukončení po stisknutí **tlačítka čas**  nebo počkejte asi 3 sekundy.

## Odložený start

Pokud je zadán čas ukončení až po nastavení doby vaření, doba vaření a čas ukončení se vypočítají a v trouba případně potřeby nastaví odložený start.

1. Stiskněte **tlačítko čas** .  
Příklad: Aktuální čas je 3:00 a požadovaná doba vaření je 5 hodin.
2. Pro nastavení času ukončení otočte **regulátor nastavení času, teploty**.  
Příklad: Chcete vařit 5 hodin a končit v 8:30.
3. Stiskněte **tlačítko čas** . Trouba je mimo provoz do odložené doby spuštění.

## Minutka

1. Několikrát stiskněte **tlačítko časovač** , dokud na displeji nezačne blikat ikona „“ a tři číslice.
2. Pro nastavení požadovaného času otočte **regulátor nastavení času, teploty**.
3. Pro spuštění minutky stiskněte **tlačítko časovač** . Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

## Rychlé pečení

Pokud je funkce trouby nastavena na dokončení později, s použitím funkce rychlého pečení lze prázdnou troubu předeheat za krátkou dobu.

Důležité: před dokončením rychlého pečení a funkce pečení, když běží požadovaná funkce, nedávejte do trouby potraviny k pečení.

1. Nastavte požadovanou funkci trouby, pokud je to nutné, změňte doporučenou teplotu.

2. Stiskněte tlačítko pro rychlé pečení . Zazní jeden zvukový signál.

Když je dosažena teplota. Zazní jeden zvukový signál.

Teď se řiďte předem nastavenou funkcí trouby, teplota se dále zvyšuje a můžete dát potraviny do trouby.




Pokud chcete zrušit rychlé pečení, stiskněte tlačítko rychlého pečení , zazní tři zvukové signály.

## Paměťová funkce

Paměťovou funkci lze použít pro uložení nastavení, které se často používá.


1. Nastavte funkci trouby, teplotu a v případě potřeby funkce hodin - dobu vaření a/nebo čas ukončení.

2. Stiskněte a podržte tlačítko  na asi 2 sekundy, dokud nezazní zvukový signál. Tím je nastavení uloženo.

Pro uložení dalšího nastavení stiskněte tlačítko  na přibližně 2 sekundy. Dříve uložené nastavení je nahrazeno novým.

## Spuštění paměťové funkce

1. Trouba v pohotovostním režimu, stiskněte a podržte tlačítko  na asi 3 sekundy do paměťové funkce.

2. znovu stiskněte a podržte tlačítko  na přibližně 3 sekundy, získáte paměťovou funkci.

3. Počkejte 5 sekund, otevře se paměťová funkce.

## Funkce trouby

**Konvenční ohřev**  2145-2540 W

Zapnou se horní a spodní topná tělesa. Tohle je klasický, tradiční typ trouby, který byl vylepšen, s výjimečným šířením tepla a nižší spotřebou energie. Konvenční ohřev je stále nepřekonatelný, když dojde na vaření jídel, které se skládají z několika ingrediencí, např. zelí s žebírky, španělská treska, anconská treska, křehké telecí plátky s rýží atd.

Výborné výsledky dosáhnete při přípravě pokrmů z telecího nebo hovězího masa a také (dušené maso, guláš, divočina, kýta atd.), které potřebují pomalé pečení a vyžadují polévání šťávou nebo podlévání. Přesto to stále je nejlepší systém pro pečení koláčů i ovocných a dušení v zakrytém hrnci. Při vaření v konvenčním režimu používejte pouze jeden hluboký plech nebo rošt. Jinak by mohlo dojít k nerovnoměrnému rozložení tepla. U roštů můžete libovolně měnit výšku a vyrovnat množství tepla mezi horní a spodní částí trouby. Vyberte z různých výšek roštů podle toho, zda pokrm potřebuje více nebo méně tepla shora.



### Režim „Rychlé pečení“ 2175-2590 W

Horní a spodní topná tělesa stejně jako ventilátor budou v provozu, bude zajištěna stálá distribuce tepla jednotně po celém prostoru trouby.

Tento režim je zvláště vhodný pro přípravu předvařených potravin (předehřátí není nezbytné), jako jsou např.: mražené nebo předvažené potraviny), stejně jako některé domácí pokrmy.

Nejllepších výsledků v režimu „Rychlé pečení“ dosáhnete, pokud připravujete jen jeden pokrm (druhý odpodu), řiďte se i instrukcemi v tabulce „Praktické rady při přípravě“.

### Režim vícenásobného pečení 2480-2950 W

Horní, a spodní topná tělesa stejně jako ventilátor se budou střídavě zapínat. Jelikož teplo zůstává konstantní a jednotné v celém vnitřním prostoru trouby, vzduch ohřívá a opéká jídlo jednotně po celém povrchu. V tomto režimu také můžete zároveň vařit různé pokrmy, pokud jsou jejich příslušné teploty vaření stejné. Zároveň lze použít maximálně 2 rošty, následující pokyny v části pojmenované „Vaření na více rostech“.

Tento režim je zvláště vhodný pro pokrmy, které vyžadují gratinování nebo které vyžadují podstatně delší dobu přípravy, jako jsou např. lasagne, zapékané těstoviny, pečené kuře a brambory atd. Navíc výborná distribuce tepla umožňuje použití nižších teplot při pečení. To vede k menší ztrátě šťávy, maso je mnohem křehčí a je nižší ztráta hmotnosti pečeně. Režim Režim vícenásobného pečení je obzvláště vhodný pro pečení ryb, které lze připravit s přidáním omezeného počtu přísad, čímž si udrží chuť a vzhled. Výborných výsledků dosáhnete při pečení pokrmů se zeleninou, jako jsou cukety, lilky, papriky atd...

Dezerty: tenhle režim je také perfektní pro pečení kynutých buchet.

Kromě toho lze tento režim použít pro rychlé rozmrazování bílého nebo červeného masa a chleba nastavením teploty na 80 °C. Pro rozmrazování křehkých potravin nastavte termostat na 60 °C nebo použijte funkci cirkulace studeného vzduchu nastavením termostatu na 0 °C.

### Režim pizza 2850-3390 W

Dolní topné těleso a kruhové topné těleso stejně jako ventilátor budou v provozu. Tato kombinace rychle ohřívá troubu díky vysokému výkonu spotřebiče, který je výsledkem produkce podstatné části tepla převážně z dolního topného tělesa.

Režim Pizza je ideální pro přípravu jídel vyžadující vysokou teplotu, jako jsou pizzy a velké pečeně. Používejte pouze jeden pečící plech nebo rošt. Nicméně pokud použijete více plechů nebo roštů, je třeba je mezi sebou prohodit přibližně v polovině přípravy.

### Lahodné vaření 1205-1435 W

Dolní topné těleso a ventilátor budou v provozu. Vhodný režim pro sladké pečivo, koláče a moučníky v pečícím plechu nebo formě. Výborných výsledků také dosáhnete, pokud připravované jídlo vyžaduje teplo zespodu. Je třeba vložit plech do spodní úrovně.

### „Horní“ ohřev 995-1195 W

Horní topné těleso bude v provozu. Tento režim je možné použít k dopékání jídel na konci přípravy.

### Gril 2385-2835 W

Horní středové topné těleso bude v provozu. Extrémně vysoká a přímá teplota grilu je vhodná pro opékání povrchu mas a pečení, zatímco šťáva je uchovávána uvnitř, aby byla zajištěna jeho jemnost. Gril se rovněž doporučuje pro přípravu jídel, která vyžadují vysokou teplotu na povrchu: hovězí steaky, telecí steaky, steak z vysokého roštěnce, plátky, hamburgery atd. ...

## Turbo gril 2415-2875 W

Horní středové topné těleso a ventilátor budou v provozu. Tato kombinace vlastností zvyšuje efektivitu nepřímého šíření tepla z topného tělesa prostřednictvím cirkulace vzduchu v celém vnitřním prostoru trouby. To pomáhá zabránit, aby se potraviny nespálili na povrchu, ale umožňuje teplu proniknout přímo do potraviny. Výborné výsledky dosáhnete při přípravě kebabů z masa a zeleniny, uzenek, žebírek, jehněčích plátků, kuřete v kořeněné omáčce, křepelek, vepřových plátků atd.

### Příprava jídel v „režimu Turbo grilu“ se zavřenými dvířky trouby.

Tento režim je ideální pro přípravu rybích steaků z mečounů, nadívaných sépií atd.

## Režim pečení 1705-2030 W

Zadní topné těleso a ventilátor budou v provozu, zaručí delikátní distribuci tepla jednotně v celém vnitřním prostoru trouby.


Tento režim je ideální pro pečení a vaření křehkých potravin - zvláště koláčů, které potřebují nakynout, a pro přípravu některých křehkých koláčů na 3 kolejničích současně. Zde je několik příkladů: koláče z listového těsta, sladké a lahodné sušenky, chuťovky z listového těsta, rolády a malé porce zapečené zeleniny atd. ...

## Režim „rozmrazování“ 45-55 W

Ventilátor umístěný v dolní části trouby zajišťuje cirkulaci vzduchu při pokojové teplotě okolo potravin. Tento režim se doporučuje pro rozmrazování všech druhů potravin, ale zvláště pro křehké typy potravin, které nevyžadují teplo, jako jsou např.: koláče se zmrzlinou, krémové nebo pudinkové dezerty, ovocné koláče. Použitím ventilátoru je doba rozmrazení přibližně poloviční. V případě masa, ryb a chleba je možné urychlit proces rozmrazování pomocí režimu „Pečení“ a nastavením teploty na 80 °C - 100 °C.

**Otočný rožeň** (k dispozici pouze u určitých modelů)

Pro zapnutí otočného rožeň postupujte následovně:

- vložte pečicí plech na 1. rošť;
- zasuňte speciální podpěru otočného rožeň na úroveň 3 a umístěte rožeň tak, že jej zasunete do speciálního otvoru na otočný rožeň v zadní části trouby;
- Stiskněte **tlačítko nastavení času / teploty / funkce** „+“ nebo „-“ pro výběr nastavení 

# Čištění a údržba

## Čištění dvířek trouby

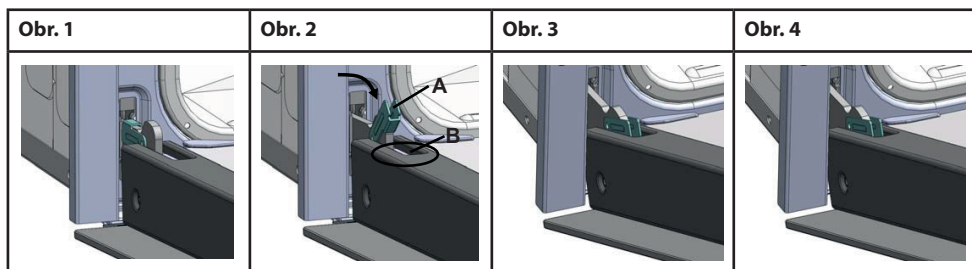
Pro normální použití se dvířka nesmí odstraňovat, ale pokud je sejmutí nutné, například pro čištění, postupujte podle těchto pokynů. Dvířka trouby jsou těžká.

### Jak odstranit dvířka trouby

Pro důkladnější čištění je možné vyjmout dvířka trouby. Postupujte následovně:

- Zcela otevřete dvířka (obr. 1);
- Plně otevřete páčku A na levém a pravém závěsu (obr. 2);
- Držte dvířka, jak je zobrazeno (obr. 3);
- Jemně zavřete dvířka, dokud páčky A levého a pravého závěsu nezapadnou do části B dvířek (obr. 4);

Pro složení dvířek postupujte zpětně podle uvedených kroků.

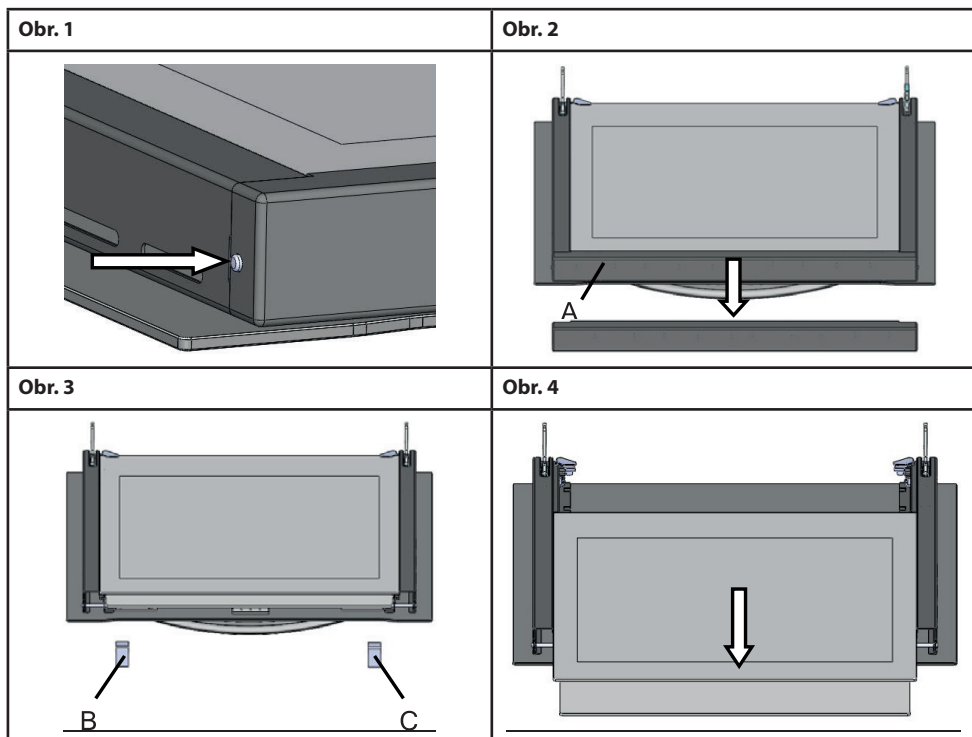


### Rozebrání dvířek trouby (dva způsoby)

Způsob 1 postup odstranění a sestavení:

- Sejměte těsnění A (obr. 2), B, C (obr. 3) zatlačením na tyče č. 2 na levé a pravé straně (obr. 1)
- Jemně vytáhněte vnitřní a střední tabule skla (obr. 4)
- Vhodným čisticím prostředkem očistěte sklo a ostatní součásti. Důkladně je osušte a umístěte na měkký povrch.

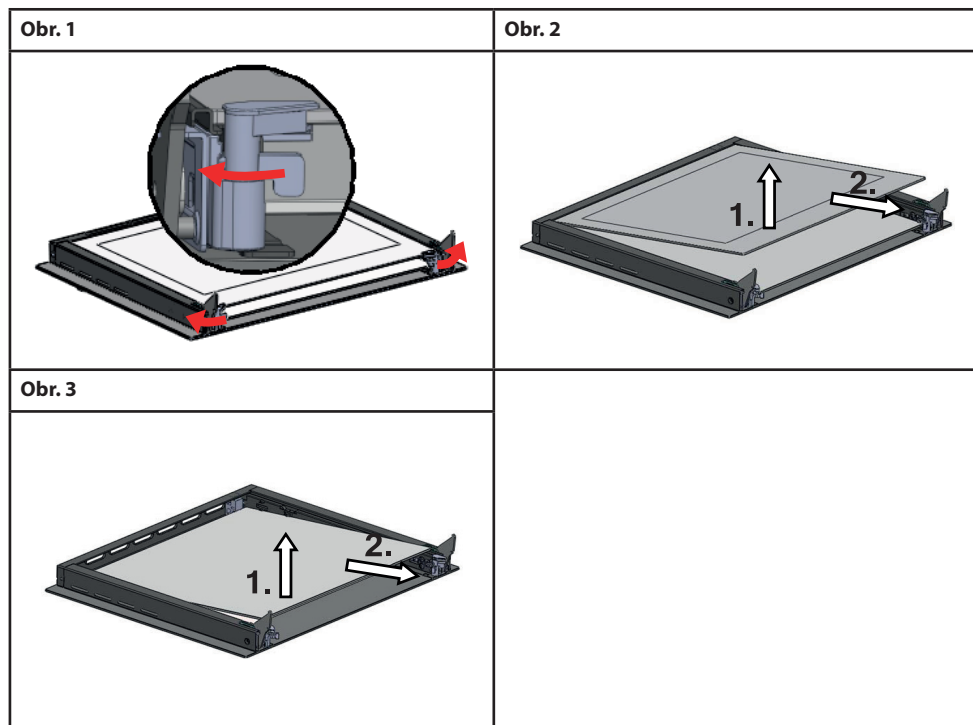
Pro složení dvířek postupujte zpětně podle uvedených kroků.



Způsob 2 postup odstranění a sestavení:

- Otočte přídržovače tabule skla ven, abyste je uvolnili (obr. 1)
- Jemně zvedněte vnitřní tabuli a vyjměte ji (obr. 2)
- Jemně zvedněte prostřední tabuli a vyjměte ji (obr. 3)
- Vhodným čisticím prostředkem očistěte sklo a ostatní součásti. Důkladně je osušte a umístěte na měkký povrch.



Pro složení dvířek postupujte zpětně podle uvedených kroků.



## Praktické rady na vaření

Trouba poskytuje širokou řadu alternativ, které vám umožní přípravu jakéhokoliv typu jídla tou nejlepší možnou cestou. Postupem času se naučíte, jak nejlépe využít výhod tohoto spotřebiče a následující pokyny jsou pouze doporučení, která se mohou lišit podle vašich osobních zkušeností.

### Příprava s více rošty

Pokud při přípravě používáte více roštů, použijte buď režim „**pečení**“  nebo režim „**vícenásobného pečení**“ , neboť toto jsou jediné režimy, které vám dovolí používat více roštů.

Při přípravě křehkých jídel na více rostech, použijte režim „**pečení**“, který vám umožní vařit na 3 rostech současně (1., 3. a 5. rošt odspodu). Některé příklady jsou uvedeny v tabulce „Praktické rady pro vaření“.

Při přípravě jiných jídel na více roštech, použijte režim "vícenásobného pečení" a dodržujte následující:


- Trouba je vybavena 5 kolejnicemi. Během přípravy s ventilátorem použijte dvě ze tří středových kolejnic, nejnižší a nejvyšší kolejnice získávají horký vzduch přímo, a proto se mohou křehké potraviny připálit.
- Jako obecné pravidlo použijte 2. a 4. kolejnici odspodu, kde do 2. kolejnice umístíte potraviny, které vyžadují větší dodávku tepla. Např. při přípravě masové pečeně společně s jinými potravinami, vložte pečení do 2. kolejnice odspodu a křehčí potraviny vložte to 4. kolejnice odspodu.
- Při přípravě potravin, které vyžadují různý čas a teplotu, nastavte teplotu, která je mezi požadovanými teplotami, vložte křehčí jídlo do 4. kolejnice odspodu a nejdříve vyjměte potraviny vyžadující kratší dobu přípravy.
- Použijte hluboký plech do spodní kolejnice a rošt do horní;

### **Použití režimu „Rychlé pečení“**


Funkční, rychlý a praktický režim pro předvažené produkty (jako např.: zmrazené nebo předvažené pokrmy) společně s dalšími potravinami. Užitečné rady naleznete také v tabulce "Praktické rady na vaření".

### **Použití grilu**

Tato multifunkční trouba nabízí **2 různé režimy grilování**.

Použijte režim „gril“ , vložte potraviny pod střed grilu (umístěné na 3. nebo 4. kolejnici odspodu), protože pouze středová část topného tělesa bude v provozu.

Použijte spodní kolejnici (1. odspoda), umístíte do ní hluboký plech, aby mohla zachytávat šťávu a/nebo tuk a chránila tak současně proti zašpinění dna trouby. Při použití tohoto režimu se doporučuje nastavit termostat na nejvyšší nastavení. Nicméně to neznamená, že nemůžete použít teplotu nižší, jednoduše nastavte teplotu na vámi požadovanou teplotu.

Nastavení , „Turbo grilu“ je extrémně užitečné pro rychlé grilování potravin, neboť distribuce tepla umožňuje nejen opečení povrchu, ale také spodní části.

Navíc můžete jej rovněž použít pro opečení potravin na konci procesu přípravy, jako je dodatečné opečení pro zapékané těstoviny např.

Při použití tohoto režimu vložte rošt na 2. nebo 3. kolejnici odspodu (viz tabulka vaření), poté, abyste zabránili odkapávání tuku a šťávy na dno trouby a následně tvorbě kouře, vložte hluboký plech do 1. kolejnice odspodu. Při použití tohoto režimu vám radíme nastavit termostat na 200 °C, protože je to nejefektivnější způsob použití grilu, který je založen na použití infračervených paprsků. Nicméně to neznamená, že nemůžete použít teplotu nižší, jednoduše nastavte teplotu na vámi požadovanou teplotu.

**Proto dosáhnete nejlepších výsledků při použití režimu grilu tím, že vložíte rošt do spodních kolejnic odspodu (viz tabulka vaření) a poté, abyste zabránili odkapávání tuku a šťávy na dno trouby a následně tvorbě kouře, vložte hluboký plech do 1. kolejnice odspodu.**

### **Pečení koláče**

Při pečení koláčů je vždy vkládejte do předeřáté trouby. Počkejte, až bude trouba důkladně předeřátá. Během pečení neotvírejte dvířka trouby, abyste předešli klesnutí těsta. Obecně:

### **Těsto je příliš suché**

Zvyšte teplotu o 10 °C a snižte dobu pečení.

### **Těsto kleslo**

Použijte méně tekutin nebo snižte teplotu o 10 °C.

### **Těsto je příliš tmavé shora**

Vložte plech na nejnižší rošt, snižte teplotu a zvyšte dobu pečení.

### **Dobře vařený uvnitř, ale lepkavý na povrchu**

Použijte méně tekutin, snižte teplotu a zvyšte dobu přípravy.


### **Těsto se lepí na formu**

Dobře vymažte formu a vysypte ji moukou nebo použijte pečicí papír.

### **Použila jsem více než jednu úroveň (při funkci „trouba a ventilátor“) a není to rovnoměrně propečeno**

Použijte nastavení nižší teploty. Není nezbytné vyjmout potraviny ze všech roštů současně.

### **Příprava pizzy**

Nejllepších výsledků při pečení pizzy dosáhnete při zvolení režimu „Pizza“ .

- Nechejte troubu předehřát alespoň na 10 minut;
- Použijte hliníkovou pizza formu, vložte ji na dodávaný rošt. Pokud použijete hluboký plech, prodlouží se doba přípravy a bude obtížné opéci kůrku dozlatova;
- Neotevírejte dvířka trouby příliš často, když se peče pizza;
- Pokud má pizza hodně přísad (tři nebo čtyři), doporučujeme přidat mozzarella až přibližně v polovině doby pečení.
- Pokud pečete pizzu na dvou roštích, použijte 2. a 4. kolejnici a nastavte teplotu na 220 °C a vložte pizzy do trouby předehřáté alespoň 10 minut.





### **Příprava ryb a masa**




Při pečení bílého masa, drůbeže a ryb nastavte teplotu v rozmezí od 180 °C do 200 °C.

Pro přípravu červeného masa, které chcete řádně propéct po stranách, ale má zůstat křehké a šťavnaté uvnitř, nastavte vyšší teplotu (200 °C - 220 °C) na krátkou dobu, potom teplotu snižte.



Obecně platí, že čím větší pečeně, tím nižší nastavená teplota. Vložte maso na střed roštu a hluboký plech vložte pod rošt, abyste mohli zachytávat tuk.

Ujistěte se, že je rošt dobře zasunutý tak, aby byl uprostřed trouby. Pokud byste chtěli zvýšit teplotu odspodu, použijte nižší rošt. Pro lahodné pečeně (obzvláště kachna a zvěřina) pokryjte povrch masa špekem nebo slaninou.

Nastavení voliče	Připravované jídlo	Hmotnost (v kg)	Poloha roštu odspodu	Doba přehřívání (Minuty)	Nastavení voliče termostatu	Doba vaření (Minuty)
<b>1 Konvenční ohřev</b> 	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Vepřová pečeně	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (jemné pečivo)	-	3	15	180	15-20
	Dorty	1	3	15	180	30-35
<b>2 Režim vícenásobného pečení</b> 	Pizza (na 2 roštích)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	50-60
	Pečené kuře + brambory	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Krémové pečivo (na 2 roštích)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 roštích)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Piškot (na 1 roštu)	0,5	2	10	170	15-20
	Piškot (na 2 roštích)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Lahodné zákusky	1,5	3	15	200	25-30
	<b>3 Horní ohřev</b> 	Pečení dozlatova Vaření	-	3/4	15	220
<b>4 Rozmrazování</b> 	Všechny zmrazené potraviny					

<b>5 Gril</b> 	Platýz a sépie	1	4	5	Max	8-10
	Oliheň a krevety, kebaby	1	4	5	Max	6-8
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	10-15
	Telecí steak	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrely	1	4	5	Max	15-20
	Toasty, sendviče	-	4	5	Max	2-3
	S grilem (kde zabránit)					
	Telecí na rožni	1,0	-	5	Max	80-90
	Kuře na rožni	1,5	-	5	Max	70-80
	Jehněčí na rožni	1,0	-	5	Max	70-80
	<b>6 Turbo gril</b> 	Grilované kuře	1,5	3	5	200
Sépie		1,5	3	5	200	30-35
<b>S grilem</b> (kde zabránit)						
Telecí na rožni		1,5	-	5	200	70-80
Kuře na rožni		2,0	-	5	200	70-80
Kuře (na rožni) + brambory		1,5	-	5	200	70-75
(pečené)		-	2	5	200	70-75
Jehněčí na rožni		1,5	-	5	200	70-80
<b>7 Pečení</b> 	Dorty	0,5	3	15	180	20-30
	Ovocné koláče	1	2/3	15	180	40-45
	Ovocný koláč	0,7	3	15	180	40-50
	Piškot	0,5	3	15	160	25-30
	Plněné palačinky (na 2 kolejnicích)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Koláčky (na 2 roštích)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Sýrové krekry	0,4	2-4	15	210	15-20
	Krémové pečivo (na 3 roštích)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Sušenky (na 3 roštích)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Pusinky (na 3 roštích)	0,5	1-3-5	15	90	180



<b>8 Rychlé pečení</b> 	<b>Mražená jídla</b>					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Koláč s cuketou a krevetami	0,4	2	-	200	20
	Špenátový koláč ve venkovském stylu	0,5	2	-	220	30-35
	Záviny	0,3	2	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	-	200	35
	Zlaté závitky	0,4	2	-	180	25-30
	Kuřecí kousky	0,4	2	-	220	15-20
	<b>Předem připravené potraviny</b>					
	Zlatá kuřecí křídla	0,4	2	-	200	20-25
<b>Čerstvé potraviny</b>						
Sušenky (jemné pečivo)	0,3	2	-	200	15-18	
Ovocný koláč	0,6	2	-	180	45	
Sýrové krekry	0,2	2	-	210	10-12	
<b>9 Pizza</b> 	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
Pečené telecí nebo hovězí	1	2	10	220	25-30	
Kuře	1	2/3	10	180	60-70	

**NB:** doba přípravy je přibližná a může se lišit podle osobních preferencí. Při přípravě s použitím grilu nebo Turbo grilu je třeba vždy umístit hluboký plech do 1. kolejnice odspodu.

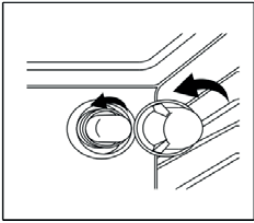
## ČÁST 5: ZÁRUKA A SERVIS

### Časté otázky a odstraňování závad

Za žádných okolností neotvírejte kryt spotřebiče!












Instalace, údržba a opravy může provádět pouze vhodně kvalifikovaná a kompetentní osoba za přísného dozorování platných národních a místních bezpečnostních předpisů.

Opravy a další práce prováděné nekvalifikovanými osobami mohou být nebezpečné. Výrobce nemůže být zodpovědný za neautorizovanou práci. Zajistěte, že nebude zapojen proud, dokud není provedena údržba nebo oprava.

Problém	Možná příčina a náprava
Trouba se neohřívá	<ul style="list-style-type: none"><li>- Trouba není zapnutá. Zapněte troubu.</li><li>- Hodiny nejsou nastaveny. Nastavte hodiny.</li><li>- Zkontrolujte, zda bylo použito požadované nastavení.</li><li>- Domovní pojistky se spálily nebo vypadl jistič. Vyměňte pojistky nebo obnovte obvod. Pokud se to stává opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.</li></ul>
Po programu pečení je slyšet hluk	Ventilátor zůstává zapnutý i po ukončení programu pečení.
Osvětlení nefunguje 	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Odpojte spotřebič od zdroje energie: Podle potřeby vypněte a vytáhněte zástrčku nebo odpojte pojistky nebo vypněte odpojovač.</li><li>■ Otočte žárovku proti směru hodinových ručiček, uvolněte ji a pak ji vytáhněte dolů a vyjměte.</li><li>■ Vyměňte ji za novou halogenovou žárovku.</li><li>■ Znovu nasadte kryt žárovky a zajistěte ho otočením po směru hodinových ručiček.</li><li>■ Opět připojte spotřebič ke zdroji energie.</li></ul>
Koláčce a sušenky se pečou nerovnoměrně	Vždy bude mírná nerovnoměrnost. Pokud je opékání velmi nerovnoměrné, zkontrolujte, že byla nastavena správná teplota, a byla použita správná úroveň roštu.
Na displeji se objeví chybový kód:ER1 nebo ER2	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chyba snímače teploty</li><li>■ Obraťte se na místní servisní centrum</li></ul>

## ČÁST 6: TECHNICKÉ ÚDAJE



Vnitřní rozměry trouby:	Šířka 42,3 cm Hloubka 40,7 cm Výška 39,2 cm
Vnitřní objem trouby	73 litrů
Napětí a frekvence napájení:	220-240 V ~ 50/60 Hz

										
2145-2540W	2385-2835W	2415-2875W	2850-3390W	1705-2030W	2175-2590W	1205-1435W	995-1195W	2480-2950W	45-55W	

## ČÁST 7: INFORMAČNÍ LIST

INFORMAČNÍ LIST: Philco

Značka Philco: **PHILCO** 

Název	Philco
Identifikační číslo modelu	POB 11 IF
Index energetické účinnosti *	103,8
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie na cyklus pro oblast pečení **	0,89 kWh/cyklus 
Spotřeba energie na cyklus pro oblast pečení ***	0,72 kWh/cyklus 
Počet oblastí pečení	1
Zdroj tepla	Elektřina
Objem trouby ****	73 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hrubá/čistá hmotnost (kg)	41/37,3"

Vyhovuje normě EN 60350/-1

\*(EEI oblasti pečení)

\*\* v režimu přirozené konvekce

\*\*\* v režimu nucené konvekce vzduchu

\*\*\*\* Objem individuálních zón pečení

**POZNÁMKA:**

**Všechny zde uvedené údaje se mohou změnit.**

## POKYNY A INFORMACE K LIKVIDACI VYŘAZENÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Použitý obalový materiál zlikvidujte v místě určeném pro likvidaci odpadů ve vaší obci/městě.

### LIKVIDACE VYŘAZENÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech nebo v originální dokumentaci znamená, že vyřazené elektrické nebo elektronické produkty nesmí být vyhazovány do běžného komunálního odpadu. Předejte tyto produkty do určených sběrných dvorů, kde bude provedena jejich správná likvidace, renovace nebo recyklace. V některých státech Evropské unie nebo v některých evropských zemích můžete alternativně při nákupu ekvivalentního nového produktu vrátit vaše produkty místnímu prodejci. Správná likvidace tohoto produktu pomáhá chránit cenné přírodní zdroje a zabraňuje poškozování životního prostředí nevhodnou likvidací odpadu. Podrobné informace si vyžádejte u místních úřadů nebo ve sběrných dvorech. V souladu s národními předpisy mohou být za nesprávnou likvidaci tohoto typu odpadu uloženy pokuty.

#### Pro podnikatelské jednotky v zemích Evropské unie

Pokud chcete zlikvidovat elektrická nebo elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od vašeho prodejce nebo dodavatele.

#### Likvidace v zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol platí v Evropské unii. Pokud chcete tento produkt zlikvidovat, vyžádejte si nezbytné informace o správném způsobu likvidace od místního úřadu nebo vašeho prodejce.



Tento výrobek vyhovuje směrnicím a nařízením EU z hlediska elektromagnetické kompatibility a elektrické bezpečnosti.

Text, design a technické údaje se mohou změnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo provádět změny.

Originální verze je v českém jazyce.

Výrobce/Importér:

FAST ČR, a.s.

Praha 10, Černokostecká 2111

CZ-10000; ČESKÁ REPUBLIKA



Manufacturer/Importer:  
Fast ČR, a.s.  
Praha 10, Černokostelecká 2111  
CZ-10000; CZECH REPUBLIC

**PHILCO**<sup>®</sup> 

**is a registered trademark used under license from  
Electrolux International Company, U.S.A.**