

**MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S PYROLÝZOU
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA**

PHILCO



Famous for Quality the World Over

POC 10 IF

Vážený zákazníku,

Děkujeme vám za zakoupení produktu značky PHILCO. Aby vám váš spotřebič dobře sloužil, přečtěte si prosím pečlivě všechny pokyny v této uživatelské příručce.

OBSAH

ČÁST 1: BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE	3
• Elektrická bezpečnost	3
• Bezpečnost provozu	3
• Bezpečnost dětí	4
• Bezpečnost při čištění	5
ČÁST 2: INSTALACE TROUBY	8
• Bezpečnostní instrukce pro instalaci	8
• Instalace vestavných trub	8
• Elektrické zapojení	9
ČÁST 3: SOUČÁSTI A FUNKCE	11
• Trouba	11
• Příslušenství	11
ČÁST 4: PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	14
• Nastavení času	14
• Úvodní čištění	14
• Čištění trouby	14
ČÁST 5: POUŽITÍ TROUBY	15
• Nastavení režimu trouby	15
• Nastavení teploty pečení	15
• Zapnutí a vypnutí trouby	15
• Zapnutí a vypnutí osvětlení	15
• Nastavení času ukončení	15
• Nastavení doby pečení	15
• Odložený start	16
• Kuchyňská minutka	16
• Dětský zámek	16
• Rychlé pečení	16
• ♥ Můj program	16
ČÁST 6: PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	18
• Nastavení aktuálního času	18
• Výběr režimu trouby	18
• Nastavení teploty v troubě	18
• Změna režimu trouby	18
• Vypnutí trouby	18

• Nastavení doby pečení	18
• Nastavení času ukončení	18
• Odložený start.....	19
• Kuchyňská minutka.....	19
• Rychlé pečení	19
• ♥ Můj program	19
• Režimy trouby	20
ČÁST 7: ČIŠTĚNÍ A PÉČE	23
• Čištění dvířek trouby	23
• Demontáž dvířek trouby (dva způsoby)	23
• Automatické pyrolitické čištění	25
• Čištění příslušenství	25
ČÁST 8: PRAKTICKÉ RADY PRO PEČENÍ.....	26
ČÁST 9: ZÁRUKA A SERVIS.....	30
• Často kladené otázky a řešení potíží	30
ČÁST 10: TECHNICKÉ ÚDAJE	31
• Informační list	31
ČÁST 11: INSTRUKCE PRO LIKVIDACI	32

ČÁST 1: BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

Instalaci této trouby smí provést pouze elektrikář s příslušným oprávněním. Osoba, která provede instalaci spotřebiče, je odpovědná za dodržování platných bezpečnostních doporučení a nařízení.

Elektrická bezpečnost

Pokud byla trouba poškozena během přepravy, nezapojujte ji.

- Zapojení spotřebiče ke zdroji napájení smí provést pouze elektrikář s příslušným oprávněním.
- V případě, že došlo k poruše nebo poškození spotřebiče, se nesazte o jeho opravu.
- Opravy smí provádět pouze kvalifikovaný technický pracovník. Neoprávněný zásah do spotřebiče může představovat značné bezpečnostní riziko. Pokud došlo k poruše spotřebiče, kontaktujte servisní středisko nebo vašeho prodejce.
- Pokud došlo k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn za speciální typ kabelu, který je k dispozici prostřednictvím výrobce nebo autorizovaného prodejce.
- Elektrické kabely by se neměly dotýkat povrchu spotřebiče.
- Instalujte mezi spotřebič a napájecí okruh omnipolární jistič s minimálně 3mm rozpínacím kontaktem. Velikost omnipolárního jističe musí odpovídat jmenovité zátěži spotřebiče a technickým parametřům elektrické sítě (jistič nesmí zasahovat do zemního vodiče).
- Typový štítek se nachází na pravé straně dvířek.
- Během oprav a čištění by měl být spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Dbejte zvýšené opatrnosti při připojování dalších elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby.

VAROVÁNÍ:

Před výměnou osvětlení odpojte spotřebič od elektrické sítě, abyste zabránili nebezpeční úrazu elektrickým proudem. Během provozu trouby se může její vnější povrch stát velmi horkým.

Bezpečnost provozu

- Trouba je navržena výhradně pro použití v domácnosti.
- Během provozu trouby se její vnitřní součásti zahřejí dostatečně na to, aby na dotek způsobily popálení. Nedotýkejte se topných těles a dalších vnitřních součástí trouby do doby, než zcela nevychladnou.
- Nevkládejte do trouby za žádných okolností hořlavé materiály.
- V případě, že je trouba v provozu delší dobu při vysoké teplotě, stane se její vnější povrch velmi horkým.
- V průběhu pečení otevřete dvířka opatrně, jelikož z vnitřku trouby může uniknout horký vzduch nebo pára.
- V případě, že se v troubě pečou pokrmy obsahující alkohol, se mohou následkem vysokých teplot uniklé výpary alkoholu po kontaktu s horkými součástmi trouby vznítit.
- Zmrazené polotovary, jako například pizzu, pečte na roštu. Pokud byste použili plech na pečení, mohlo by následkem velkého rozdílu teplot dojít k jeho deformaci.
- Nepochlévejte spodní část trouby vodou, pokud je horká. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- Dvířka trouby musí být během pečení zavřená.
- Nepokrývejte dno trouby alobalem a nepokládejte na něj plechy ani jiné nádoby. Takové předměty udržují teplo, které by mohlo poškodit smaltovaný povrch trouby a vést k nedostatečnému pečicímu výkonu.
- Ovocné šťávy mohou na smaltovaném povrchu trouby zanechat neodstranitelné skvrny. Při pečení ovocných koláčů tak použijte dostatečně hluboký pekáč.

- Neodkládejte žádné předměty na otevřená dvířka trouby.
- Dětem a osobám s omezenou pohyblivostí při obsluze spotřebiče v rámci zajištění bezpečného používání spotřebiče asistujte.
- Před výměnou osvětlení odpojte spotřebič od elektrické sítě, abyste zabránili nebezpečnému úrazu elektrickým proudem.
- Pokud nedojde k zadání času pečení, trouba se automaticky vypne po čase uvedeném níže.

Bezpečnost dětí

- Děti mladší 3 let by se neměly bez neustálého dozoru nacházet v blízkosti spotřebiče.
- Děti ve věku od 3 do 8 let smí zapínat a vypínat spotřebič pouze za předpokladu, že byl spotřebič korektně nainstalován v běžných provozních podmínkách, a v případě, že byly patřičně poučeny o bezpečném používání spotřebiče a jsou pod bedlivým dozorem. Děti v tomto věku by v žádném případě neměly spotřebič zapojovat, regulovat teplotu nebo jej čistit.

VAROVÁNÍ:

Některé součásti spotřebiče mohou být během provozu velmi horké a způsobit popálení. Zvýšená pozornost je na místě především v případě, že se v okolí nachází děti a osoby s omezenou pohyblivostí.

- Spotřebič smí používat děti starší 8 let, osoby se sníženými motorickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi a dále osoby s nedostatečnými zkušenostmi v případě, že jsou pod dohledem kompetentní osoby nebo pokud byly srozuměny s bezpečným používáním spotřebiče a uvědomují si veškerá rizika.
- Zabraňte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
- Děti by neměly provádět čištění a běžnou údržbu bez dozoru.
- Tento přístroj není určen dětem a osobám s omezenými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi a osobám, které nedisponují dostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nebyly ohledně používání přístroje poučeny osobou zodpovídající za jejich bezpečnost nebo nepoužívaly tento přístroj pod dohledem takové osoby.
- Zajistěte, aby si nezačaly s přístrojem hrát děti.
- Uchovávejte elektrické spotřebiče mimo dosah dětí a osob s omezenou pohyblivostí. Nedovolte jim používat spotřebič bez dozoru.

VAROVÁNÍ:

Během provozu trouby se její vnější povrch může stát velmi horký. Neponechávejte děti v dosahu spotřebiče.

VAROVÁNÍ:

Před výměnou osvětlení odpojte spotřebič od elektrické sítě, abyste zabránili nebezpečnému úrazu elektrickým proudem.

- Rošty a plechy uvnitř trouby přemísťujte pouze v případě, že je trouba dostatečně chladná. Pokud je přemístění roštu nutné během provozu trouby, používejte chňapky a ujistěte se, že nepřijdou do kontaktu s topnými tělesy.
- Vždy používejte suché chňapky. Vlhké chňapky by po kontaktu s horkými předměty mohly způsobit poranění vzniklou párou. Ujistěte se, že chňapky nepřijdou do kontaktu s topnými tělesy. Nepoužívejte ručníky a jiné hrubé tkaniny.
- Dávejte při používání spotřebiče pozor na volné oděvy a šperky. Volně rozpuštěné, dlouhé vlasy, volné oděvy či doplňky, jako jsou kravaty, šály nebo přívěšky, mohou při používání trouby překážet a představovat

nebezpečí.

- Jakmile budou děti dostatečně velké pro používání spotřebiče, je právní odpovědností rodičů (nebo zákonných zástupců) děti příslušně poučit o bezpečném používání spotřebiče.
- Nedovolte nikomu opírat se, stavět, sedat nebo pokládat cizí předměty na žádnou součást spotřebiče, zejména jeho dvířka. Kromě poškození spotřebiče hrozí také jeho převržení a pád, který by mohl způsobit vážná zranění.

VAROVÁNÍ:

Během provozu spotřebiče se jeho vnější povrch a jiné dosažitelné součásti mohou stát velmi horkými. Dbejte zvýšené opatrnosti. Nedovolte dětem mladším 8 let používat spotřebič bez dozoru dospělé osoby. Děti a zvířata by se neměly v okolí zapnutého spotřebiče pohybovat bez dozoru. Nikdy jim nedovolte si hrát v bezprostřední blízkosti spotřebiče.

Bezpečnost při čištění

VAROVÁNÍ:

- ***Předměty, které by mohly přitahovat pozornost dětí, neukládejte do spotřebiče nebo do úložného prostoru nad spotřebičem. Děti by se mohly při lezení na spotřebič vážně zranit.***
- ***Nečistěte spotřebič, pokud je stále horký. Některé čisticí prostředky produkují při styku s horkým povrchem škodlivé výpary. Mokrě hadry nebo houbičky mohou způsobit popálení při styku s horkým povrchem.***

Vnější povrch trouby

- Pro čištění vnitřních i vnějších povrchů trouby použijte hadr a šetrný čisticí prostředek k tomu určený.
- Troubu vyčistěte do sucha pomocí papírových ubrousků nebo suché utěrky.
- Nepoužívejte k čištění drátěnky, žíraviny a abrazivní čisticí prostředky.

Povrchy z nerezové oceli

- Nepoužívejte k čištění bavlněné hadry, drátěnky a abrazivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit nerezové plochy spotřebiče.

Hliníkový panel

- Očistěte panel pomocí měkkého hadru nebo utěrky z mikrovláken a šetrného prostředku určeného k mytí oken.

VAROVÁNÍ:

Před čištěním se ujistěte, že trouba vychladla.

Vnitřní povrch trouby

- Nečistěte těsnění dvířek ručně.
- Nepoužívejte pro čištění drátěnky nebo kuchyňské houbičky.
- Abyste předešli poškození smaltovaných povrchů interiéru, používejte výhradně komerčně dostupné přípravky určené pro čištění trub.
- Stejný čisticí přípravek použijte také pro odstranění odolné špíny.

Skleněná výplň dvířek

Dvířka trouby jsou vyplněna čtyřmi vrstvami skla umístěnými naproti sobě. Vnitřní a prostřední vrstvu lze při čištění demontovat.

VAROVÁNÍ:

- **Pokaždé, když oddělíte dvířka od trouby, ponechte závěsy vyklopené směrem ven.**
- **Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré, kovové škrabky k čištění skla na dveřích trouby, neboť mohou poškrábat povrch, což může vést až k roztržení skla.**
- **Demontáž některé ze součástí dvířek (např. skleněné výplně) bez předchozího oddělení dvířek od trouby může způsobit zranění.**

UPOZORNĚNÍ:

Sklo se může působením příliš velké síly rozbít, především na okrajích přední vrstvy.

Příslušenství

Veškeré příslušenství, jako jsou pekáče a rošty, omyjte po každém použití a vysušte papírovými ubrousky. V případě potřeby je možné příslušenství namočit na cca 30 minut do mýdlové vody.

Vnitřní smaltovaná vrstva

Vyjímatelný vnitřek trouby je potažen tmavě šedou smaltovanou vrstvou, která se může v průběhu používání trouby zanášet olejem a tukem. Tyto usazeniny je možné zlikvidovat teplotami nad 200 °C, např. během pečení. Čím vyšší teplota, tím rychleji se vrstva tuku odpaří. Po každém takovém pečení je vhodné očistit troubu i veškeré použité příslušenství. V opačném případě pečení způsobí, že se usazený tuk ještě více připeče k povrchu a jeho odstranění bude obtížnější, v extrémních případech dokonce nemožné.

Ruční čištění

Před čištěním se ujistěte, že trouba vychladla.

- Vnitřní smaltovaný povrch čistěte šetrným čisticím prostředkem rozpuštěným v teplé vodě nanášeným jemným, nylonovým kartáčkem.

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drsné kartáče, drátěnky, ocelové vlny, nože nebo jiné nástroje, které by poškodily smaltovaný povrch. Nepoužívejte sprejové čističe trub, jelikož obsahují chemikálie poškozující smaltovaný povrch.

V případě, že chcete vnitřek trouby čistit sprejovým čističem, je zapotřebí nejdříve vyjmout vnitřní smaltovanou vrstvu.

Čištění pomocí vysokých teplot

Před čištěním vyjímatelné smaltované vrstvy pomocí vysokých teplot se ujistěte, že byly všechny vnitřní součásti trouby vyčištěny dle výše popsaných instrukcí. V opačném případě vysoké teploty způsobí, že se usazený tuk ještě více připeče k povrchu a jeho odstranění bude obtížnější, v extrémních případech dokonce nemožné. Pokud je po ručním čištění trouba stále znečištěná, vysoké teploty pomohou znečištění způsobené usazeným olejem či tukem odstranit.

Mějte však na paměti, že znečištění způsobené kořením, šťávami nebo podobnými látkami tímto způsobem odstranit nelze. Takové druhy znečištění je zapotřebí odstranit ručně, pomocí šetrného čistícího prostředku aplikovaného jemným kartáčkem.

- Vyměte z trouby veškeré příslušenství.
- Nastavte režim na konvenční ohřev.
- Nastavte teplotu na 250 °C.
- Nechte troubu v provozu cca 1 hodinu. Přesný čas závisí na míře znečištění.

Doporučujeme nastavit automatické vypnutí trouby pomocí funkce nastavení času pečení pro případ, že byste na zapnutou troubu zapomněli. Usazená vrstva tuku se postupně vypaří s každým použitím trouby při vysoké teplotě.

ČÁST 2: INSTALACE TROUBY

Instalaci této trouby smí provést pouze elektrikář s příslušným oprávněním.

Trouba musí být instalována dle instrukcí v dodaném návodu.

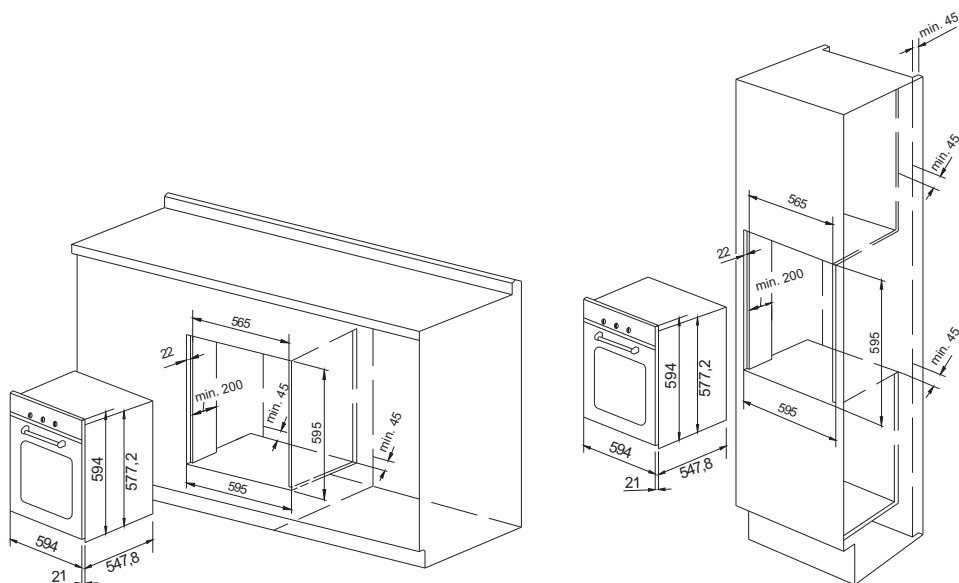
Po instalaci odstraňte z dveří ochrannou fólii.

Bezpečnostní instrukce pro instalaci

Instalace musí zajistit ochranu před vystavením součástí pod proudem.

Instalace vestavných trub

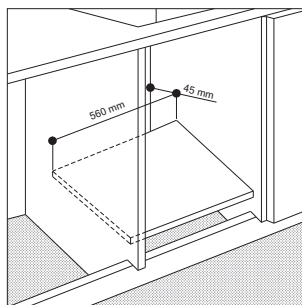
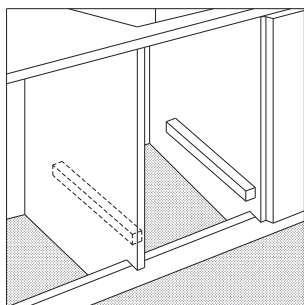
Pro správnou funkci vestavné trouby je v první řadě nutné, aby otvor v kuchyňské lince disponoval požadovanými rozměry. Diagram níže popisuje potřebné rozměry pro instalaci pod pracovní desku i do nástěnné linky.



POZNÁMKA:

Instalace ve shodě s prohlášením o spotřebě

Aby bylo zajištěno adekvátní odvětrávání, je zapotřebí zadní panel linky odstranit. Doporučujeme troubu podložit dvěma dřevěnými lištami. Pokud troubu umístíte na zcela rovný povrch, musí být dodržena minimální velikost mezery alespoň 45 × 560 mm.



Boční strany výklenku v lince musí být odolné vůči teplu. Kuchyňské linky z dřevy musí být slepeny lepidlem, které vydrží teploty přesahující 100 °C.

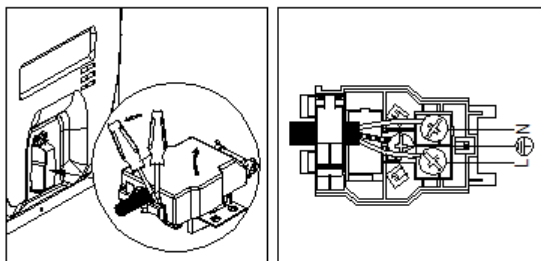
V rámci shody s platnými bezpečnostními standardy nesmí být po dokončení instalace přístupné žádné součásti trouby pod napětím.

Veškeré součásti zajišťující bezpečný provoz trouby musí být odstranitelné pomocí jednoduchého nářadí.

Pro upevnění spotřebiče do kuchyňské linky otevřete dvířka a vsuňte 4 dřevěné šrouby do příslušných 4 otvorů umístěných po okraji rámu trouby.

Elektrické zapojení

Trouby vybavené trojpólovým napájecím kabelem jsou konstruovány pro připojení ke zdroji střídavého proudu. Zemnicí vodič spotřebiče je zbarven žluto-zelenou barvou.



Zapojení napájecího kabelu

Otevření desky spojů:

- Pomocí šroubováku odstraňte šrouby na bočních lištách krytu desky spojů.
- Rovněž pomocí šroubováku nadzvedněte kryt desky spojů a odstraňte jej.

Kabel zapojíte následujícím způsobem:

- Odšroubujte upínací šroub kabelu a uvolněte kontakty L - N - \perp
- Upevněte vodiče kabelu pomocí následujícího schématu: modrá (N), hnědá (L) a žluto-zelená (\perp)
- Upevněte napájecí kabel na své místo pomocí upínacího šroubu a zavřete kryt desky spojů.

Připojení napájecího kabelu do zásuvky

Připojte ke kabelu standardní zástrčku adekvátní zátěži uvedeně na typovém štítku. V případě připojení kabelu přímo do elektrického obvodu instalujte mezi spotřebič a napájecí okruh omnipolární jistič s minimálně 3mm rozpínacím kontaktem. Velikost omnipolárního jističe musí odpovídat jmenovité zátěži spotřebiče a technickým parametrům elektrické sítě (jistič nesmí zasahovat do zemního vodiče).

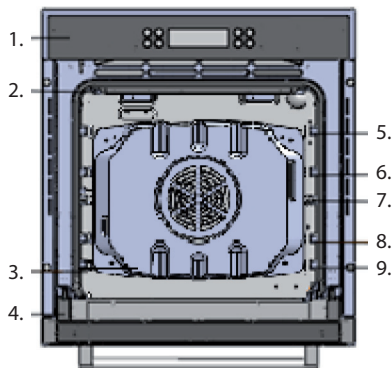
Napájecí kabel musí být v takové pozici, aby jeho teplota s ohledem na pokojovou teplotu nikdy nepřekročila 50 °C po celé jeho délce, případně musí být potažen adekvátní izolací odolnou vůči teplotě.

Před zapojením spotřebiče zkontrolujte následující:

- Elektrickou bezpečnost spotřebiče lze zaručit pouze v případě, že je trouba korektně a efektivně uzemněna v souladu s platnými zákony o elektrické bezpečnosti. Vždy se ujistěte, že je uzemnění efektivní. V případě jakýchkoliv pochybností kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za škody způsobené instalací bez řádného uzemnění.
- Před zapojením spotřebiče do zásuvky se ujistěte, že elektroinstalace ve vaší domácnosti odpovídá požadavkům uvedeným na typovém štítku (na spotřebiči a/nebo jeho balení).
- Ujistěte se, že výkon elektrického okruhu a zásuvek v domácnosti odpovídá jmenovitému výkonu spotřebiče uvedenému na typovém štítku. V případě jakýchkoliv pochybností kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
- V případě, že zástrčka spotřebiče není kompatibilní se zásuvkami v domácnosti, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře a zajistěte její výměnu. Je rovněž žádoucí zkontrolovat, zda uspořádání vodičů v zásuvce odpovídá uspořádání vodičů v napájecím kabelu spotřebiče. Použití adaptérů a prodlužovacích kabelů není doporučeno. Zástrčka i zásuvka musí být vždy snadno dostupná.

ČÁST 3: SOUČÁSTI A FUNKCE

Trouba



1. Ovládací panel
2. Horní topné tělesa
3. Zadní kryt ventilátoru
4. Skleněné dveře
5. Úroveň pozice 5
6. Úroveň pozice 4
7. Úroveň pozice 3
8. Úroveň pozice 2
9. Úroveň pozice 1

POZNÁMKA:

Jednotlivé pozice pečení jsou očíslovány zdola nahoru.

Pozice 4 a 5 slouží především pro grilování. Pokud váháte, do které pozice pokrm k pečení umístíte, nahlédněte do instrukcí v tomto návodu k použití.

Příslušenství

Součástí této trouby je následující příslušenství:



Rošt na grilování pro umístění pekáčů a grilovacích táců.



Rošt na pečení pro přímé umístění pečeného pokrmu.



Plech na pečení koláčů či sušenek.

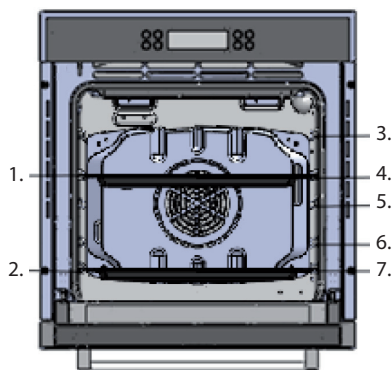


Hluboký plech pro pečení nebo odkapávání šťávy z masa.

Plech na pečení, hluboký plech a rošt na grilování je třeba vsunout do postranních kolejniček správnou stranou. Při vytahování hotových pokrmů z trouby dávejte pozor na rozžhavené nádoby a povrchy trouby.

UPOZORNĚNÍ:

Z důvodu neustálého zdokonalování produktů se může vlastní spotřebič včetně jeho příslušenství lišit od tohoto návodu k použití, ale funkce a metody použití zůstávají stejné. Součásti příslušenství se mohou měnit bez předchozího upozornění a výrobce si vyhrazuje právo na jejich změnu.



1. Mělký plech na pečení
2. Hluboký plech
3. Úroveň pozic 5
4. Úroveň pozic 4
5. Úroveň pozic 3
6. Úroveň pozic 2
7. Úroveň pozic 1

Příklad

- Pozice 1: Hluboký plech
Pozice 4: Plech na pečení

POZNÁMKA:

Při použití hlubokého plechu nebo plechu na pečení pro zachytávání šťávy odkapávající z pečených pokrmů se ujistěte o jejich správném vsunutí do postranních kolejniček. Pokud by uvedené příslušenství přišlo do styku se smaltovaným povrchem dna trouby, mohlo by dojít k jeho poškození. Veškeré plechy a rošty na pozici 1 by se měly nacházet alespoň 2 cm nad dnem trouby.

Použití příslušenství

Rošt na grilování, plech na pečení a hluboký plech

Umístění roštu na grilování

Vložte rošt na grilování do požadované úrovně.

Umístění plechu na pečení a hlubokého plechu

Vložte plech na pečení do pozice 4 a hluboký plech do pozice 1

Bezpečnostní automatické vypnutí

Pokud nedojde k nastavení času pečení, trouba se automaticky vypne po dvou hodinách.

- Součástí elektrických obvodů trouby je teplotní bezpečnostní systém. Pokud dojde k zahřátí trouby na mimořádně vysokou teplotu, systém odpojí obvod topných těles od zdroje napájení.

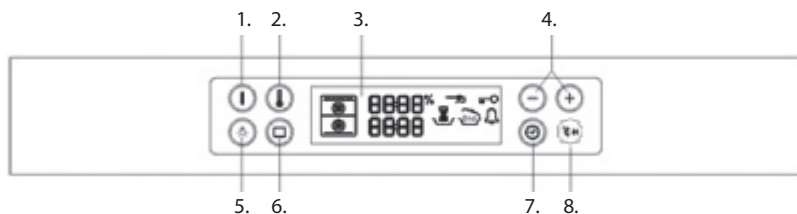
Chlazení

Pro chlazení vnějšího povrchu trouby jsou některé modely vybaveny ochlazovacím ventilátorem. Při zahřátí povrchu trouby dojde k automatickému zapnutí ventilátoru. Během provozu větráku bude z otvoru mezi dvířky trouby a ovládacím panelem proudit vzduch.

POZNÁMKA:

Ochlazovací ventilátor zůstane v provozu i po dokončení pečení, aby došlo k dostatečnému zchlazení trouby.

Ovládací panel 1





1. Hlavní vypínač
2. Tlačítko pro nastavení teploty
3. Displej
4. Tlačítka pro výběr času, teploty nebo režimu
5. Tlačítko osvětlení
6. Tlačítko pro výběr režimu
7. Tlačítko pro nastavení času
8. Tlačítko pro rychlé zahřátí

ČÁST 4: PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nastavení času

Po zapojení trouby do zásuvky se displej ovládacího panelu rozsvítí a zobrazí se na něm hodnota 0:00, která začne blikat. Troubu nelze používat bez nastavení času.

1. „0:“ se zobrazí po zapojení spotřebiče do zásuvky a bude indikovat nastavenou hodinu.
2. Pro nastavení hodiny použijte **tlačítka** („+“ nebo „-“).
Příklad: nastavení času 1:30.
Vyčkejte alespoň 5 vteřin. Hodiny přestanou blikat a zobrazí nastavenou hodinu.
3. Stiskněte **tlačítko pro nastavení času** . Na displeji se rozbliká „:00“.
4. Pro nastavení minut použijte **tlačítka** („+“ nebo „-“).
5. Stiskněte **tlačítko pro nastavení času**  nebo vyčkejte cca 5 vteřin. Hodnota „:30“ přestane blikat. Na displeji se zobrazí nastavený čas. Nastavení bylo úspěšně dokončeno a spotřebič je připravený k použití.

Úvodní čištění

Před prvním použitím troubu důkladně vyčistěte.

Vyhňte se použití ostrých nebo abrazivních čisticích prostředků. Mohly by poškodit povrch trouby. U trub se smaltovanou čelní stranou použijte komerčně dostupné čisticí prostředky.

Čištění trouby

1. Otevřete dvířka. Osvětlení je možné zapnout klepnutím na **tlačítko osvětlení**.
2. Vyčistěte veškeré plechy, příslušenství a postranní kolejničky vlažnou vodou nebo šetrným čisticím prostředkem a důkladně vysušte pomocí suché utěrky.
3. Vnitřek trouby vyčistěte suchým, čistým hadříkem.
4. Vnější část trouby otřete navlhčeným hadrem.

Zkontrolujte správné nastavení času. Před prvním použitím vyjměte z trouby veškeré příslušenství, nastavte režim klasického ohřevu a ponechte troubu v provozu při 200 °C přibližně 1 hodinu. V průběhu této procedury bude z trouby vycházet nepříjemný zápach. Jde o normální jev, ujistěte se však, že je kuchyň dobře odvětrávaná.

ČÁST 5: POUŽITÍ TROUBY

Nastavení režimu trouby

Zapněte troubu klepnutím na **hlavní vypínač**. Poté zvolte požadovaný režim. Více informací naleznete v tabulce níže.

1. Zapněte troubu klepnutím na **hlavní vypínač**.
2. Pro výběr požadovaného režimu použijte **tlačítka pro výběr režimu** („+“ nebo „-“). Pokud uplynou 3 vteřiny bez změny nastavení, uvede se trouba do provozu v aktuálně nastaveném režimu. Pokud si přejete režim změnit v průběhu pečení, stiskněte a podržte **tlačítko pro výběr režimu** (☉). Poté vyberte požadovaný režim pomocí **tlačítek pro výběr režimu** („+“ nebo „-“).

Nastavení teploty pečení

Stiskněte a podržte **tlačítko pro nastavení teploty** (☉) přibližně 3 vteřiny. Ukazatel teploty se rozblíká. Pro nastavení teploty v krocích po 5 °C použijte **tlačítka pro výběr času, teploty nebo režimu** („+“ nebo „-“).

Teplotu je možné upravit během pečení.

Zapnutí a vypnutí trouby

Pro zapnutí nebo vypnutí trouby použijte **hlavní vypínač**.

Zapnutí a vypnutí osvětlení

Pro zapnutí nebo vypnutí osvětlení použijte **tlačítko osvětlení**.

Nastavení času ukončení

V průběhu pečení lze nastavit čas jeho konce.

1. Několikrát klepněte na **tlačítko pro nastavení času** (☉), dokud se na displeji nerozblíká ikona nastavení času ukončení pečení a tři číslice.
2. Pro nastavení času použijte **tlačítka pro výběr času, teploty nebo režimu** („+“ nebo „-“).
3. Nastavený čas vypnutí bude platit po stisknutí **tlačítka pro nastavení času** (☉) nebo po 3 vteřinách nečinnosti.



Nastavení doby pečení

V průběhu pečení lze nastavit požadovanou délku jeho trvání.




1. Několikrát klepněte na **tlačítko pro nastavení času** (☉), dokud se na displeji nerozblíká ikona nastavení doby pečení a tři číslice.
2. Pro nastavení času použijte **tlačítka pro výběr času, teploty nebo režimu** („+“ nebo „-“).
3. Nastavená doba pečení bude platit po stisknutí **tlačítka pro nastavení času** (☉) nebo po 3 vteřinách nečinnosti.

Odložený start






Pokud byl čas ukončení pečení zadán již po nastavení času pečení, provede se kontrolní součet času a v případě potřeby trouba nastaví odložený start pečení.

1. Klepněte na **tlačítko pro nastavení času** .
Například: Aktuální čas je 15:00 a požadovaná doba pečení je 5 hodin.
2. Pro nastavení času ukončení použijte **tlačítka pro výběr času, teploty nebo režimu** („+“ nebo „-“).
Například: Požadovaná doba pečení je 5 hodin a čas ukončení 20:30.
3. Klepněte na **tlačítko pro nastavení času** . Do okamžiku odloženého startu nebude troubu možné používat.

Kuchyňská minutka

1. Několikrát klepněte na **tlačítko pro nastavení času** , dokud se na displeji nerozblíká ikona „“ a tři číslice.
2. Pro nastavení požadovaného času použijte **tlačítka pro výběr času, teploty nebo režimu** („+“ nebo „-“).
3. Klepnutím na **tlačítko pro nastavení času**  spustíte minutku. Po uběhnutí nastavené doby se rozezní zvukový alarm.

Dětský zámek


1. Stiskněte **tlačítko pro nastavení času**  a **tlačítko pro výběr režimu**  současně a podržte je cca 1 vteřinu.  tato ikona se zobrazí na displeji.
2. Pro odemčení opětovně stiskněte **tlačítko pro nastavení času**  a **tlačítko pro výběr režimu**  současně a podržte je cca 3 vteřiny.

Rychlé pečení

Prázdnou troubu lze prostřednictvím funkce rychlého zahřátí předehřát ve velice krátké době.

POZNÁMKA:

Nevkládejte do trouby žádné pokrmy do doby, než bude trouba odpovídajícím způsobem předehřátá.

1. Nastavte požadovaný režim trouby a, v případě potřeby, upravte nastavení teploty.
2. Stiskněte tlačítko pro rychlé zahřátí . Zazní krátký zvukový signál.



Po určité době dojde k dosažení požadované teploty. Zazní krátký zvukový signál.

Nyní následujte obvyklý způsob použití zvoleného režimu a vložte do trouby pokrm, který chcete upéct.



Pokud si přejete rychlé zahřívání přerušit, stiskněte tlačítko pro rychlé zahřátí . Tříkrát se ozve zvukový signál.

♥ Můj program

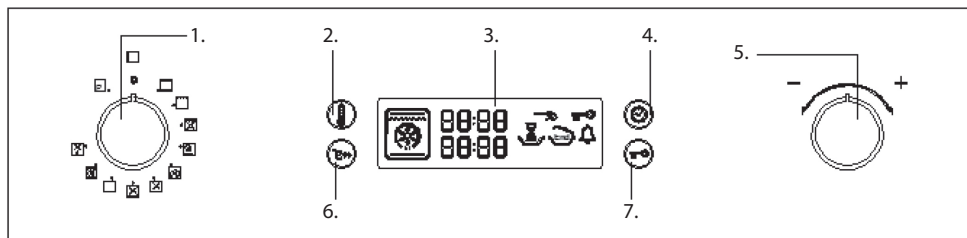
♥ **Můj program** umožňuje uložení nastavení, která používáte nejčastěji.

1. Zvolte režim trouby, teplotu a případně funkci časovače (čas ukončení nebo dobu pečení).
2. Stiskněte a podržte tlačítko  cca 2 vteřiny do doby, než uslyšíte zvukový signál. Nastavení je tím uloženo. Pokud chcete uložit další nastavení, stiskněte a podržte tlačítko  cca 2 vteřiny. Předem uložené nastavení bude nahrazeno novým.

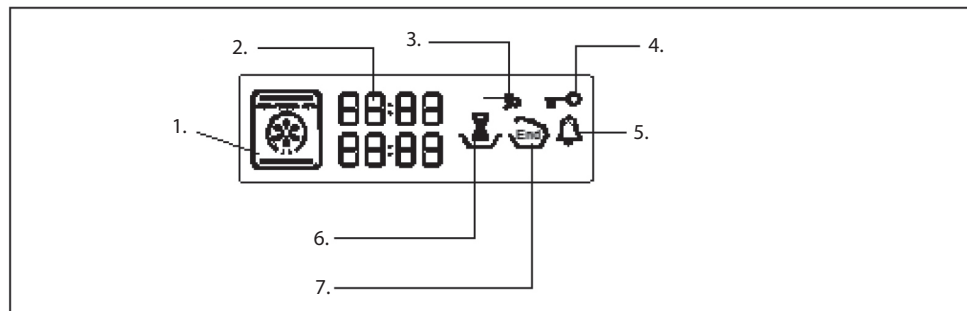
Vyvolání nastavení ♥ Můj program

1. V pohotovostním režimu stiskněte a podržte tlačítko  cca 3 vteřiny. Funkce ♥ Můj program bude aktivována.
2. Poté opět stiskněte a podržte tlačítko  cca 3 vteřiny.
3. Po přibližně 5 vteřinách bude trouba uvedena do provozu s nastavením načteným z paměti zvoleného režimu ♥ Můj program.

Ovládací panel 2



1. Volič programů
2. Volba teploty
3. Displej
4. Tlačítko pro nastavení času
5. Tlačítko pro výběr hodnot (čas, teplota)
6. Tlačítko předehřevu
7. Tlačítko dětského zámku




1. Ikona funkcí trouby
2. Ikona hodnot času a teploty
3. PIN symbol
4. Symbol dětského zámku
5. Symbol času
6. Symbol průběhu pečení
7. Symbol ukončeného pečení

ČÁST 6: PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nastavení aktuálního času

Troubu nelze používat bez nastavení času.

1. Po prvním připojení spotřebiče do sítě se na displeji krátce rozsvítí všechny ikony. Poté zůstanou svítit hodiny v čase „0:00“, přičemž hodinová číslice „0“ bude blikat. V této chvíli je zapotřebí provést nastavení aktuální hodiny. Požadovanou hodnotu nastavíte otáčením kolečka pro nastavení času a teploty.
2. Klepněte na **tlačítko nastavení času** . Minutové číslice „00“ se rozblíkají. V této chvíli je zapotřebí provést nastavení aktuálních minut. Požadovanou hodnotu nastavíte otáčením kolečka pro nastavení času a teploty.
3. Po přibližně pěti vteřinách číslice přestanou blikat a na displeji se zobrazí aktuální čas.

Výběr režimu trouby

Požadovaný režim zvolíte otočením kolečka pro výběr režimu do požadované pozice.

1. Na displeji se zobrazí doporučená teplota pečení.
2. V případě, že doporučená hodnota nebude během 5 vteřin změněna, bude trouba uvedena do provozu.

Nastavení teploty v troubě

1. Stiskněte a podržte **tlačítko pro nastavení teploty**  přibližně 3 vteřiny. Ukazatel teploty se rozblíkává.
2. Pro nastavení teploty v krocích po 5 °C použijte **kolečko pro nastavení času a teploty**.

Změna režimu trouby


Režim trouby lze jednoduše kdykoliv změnit otočením kolečka pro výběr režimu.

Vypnutí trouby

Pokud kolečko pro výběr režimu otočíte do pozice 0, trouba se vypne.

Nastavení doby pečení

V průběhu pečení lze nastavit požadovanou délku jeho trvání.

1. Několikrát klepněte na **tlačítko pro nastavení času** , dokud se na displeji nerozblíkává ikona nastavení doby pečení a tři číslice.
2. Požadovanou hodnotu nastavíte otáčením **kolečka pro nastavení času a teploty**.


Nastavená doba pečení bude platit po stisknutí **tlačítka pro nastavení času**  nebo po 3 vteřinách nečinnosti.

Nastavení času ukončení

V průběhu pečení lze nastavit čas jeho konce.



1. Několikrát klepněte na **tlačítko pro nastavení času** , dokud se na displeji nerozblíkává ikona nastavení

doby pečení a tři číslice.




2. Požadovanou hodnotu nastavíte otáčením **kolečka pro nastavení času a teploty**.
3. Nastavený čas vypnutí bude platit po stisknutí **tlačítka pro nastavení času**  nebo po 3 vteřinách nečinnosti.

Odložený start

Pokud byl čas ukončení pečení zadán již po nastavení času pečení, provede se kontrolní součet času a v případě potřeby trouba nastaví odložený start pečení.

1. Klepněte na **tlačítko pro nastavení času** .
Například: Aktuální čas je 15:00 a požadovaná doba pečení je 5 hodin.
2. Požadovanou hodnotu nastavíte otáčením **kolečka pro nastavení času a teploty**.
Například: Požadovaná doba pečení je 5 hodin a čas ukončení 20:30.
3. Klepněte na **tlačítko pro nastavení času** . Do okamžiku odloženého startu nebude troubu možné používat.

Kuchyňská minutka


1. Několikrát klepněte na **tlačítko pro nastavení času** , dokud se na displeji nerozblíká ikona „“ a tři číslice.
2. Požadovanou hodnotu nastavíte otáčením **kolečka pro nastavení času a teploty**.
3. Klepnutím na **tlačítko pro nastavení času**  spustíte minutku. Po uběhnutí nastavené doby se rozezní zvukový alarm.

Rychlé pečení

Prázdnou troubu lze prostřednictvím funkce rychlého zahřátí předehřát ve velice krátké době.

POZNÁMKA:

Nevkládejte do trouby žádné pokrmy do doby, než bude trouba odpovídajícím způsobem předehřátá.

1. Nastavte požadovaný režim trouby a, v případě potřeby, upravte nastavení teploty.
2. Stiskněte tlačítko pro rychlé zahřátí . Zazní krátký zvukový signál.



Po určité době dojde k dosažení požadované teploty. Zazní krátký zvukový signál.

Nyní následujte obvyklý způsob použití zvoleného režimu a vložte do trouby pokrm, který chcete upéct.



Pokud si přejete rychlé zahřívání přerušit, stiskněte tlačítko pro rychlé zahřátí . Třikrát se ozve zvukový signál.

♥ Můj program

♥ **Můj program** umožňuje uložení nastavení, která používáte nejčastěji.

1. Zvolte režim trouby, teplotu a případně funkci časovače (čas ukončení nebo dobu pečení).
2. Stiskněte a podržte tlačítko  cca 2 vteřiny do doby, než uslyšíte zvukový signál. Nastavení je tím uloženo. Pokud chcete uložit další nastavení, stiskněte a podržte tlačítko  cca 2 vteřiny. Předem uložené nastavení bude nahrazeno novým.

Vyvolání nastavení ♥ Můj program

1. V pohotovostním režimu stiskněte a podržte tlačítko  cca 3 vteřiny. Funkce ♥ **Můj program** bude aktivována.
2. Poté opět stiskněte a podržte tlačítko  cca 3 vteřiny.
3. Po přibližně 5 vteřinách bude trouba uvedena do provozu s nastavením načteným z paměti zvoleného režimu ♥ **Můj program**.

Režimy trouby

Konvenční ohřev

2145–2540 W

Pečení obstarávají spodní a horní topná tělesa. Jedná se o tradiční typ ohřevu, jehož distribuce tepla a energetická efektivita však byly dovedeny k dokonalosti. Konvenční ohřev představuje stále nejlepší volbu v případě, že pečete pokrmy složené z více ingrediencí, např. žebra se zelím, tresku v rajčatové omáčce, Anconskou tresku apod. Vynikajících výsledků dosáhnete rovněž při přípravě pokrmů obsahujících telecí nebo hovězí maso (pečeně, ragú, guláše, zvěřinové guláše, uzené apod.), které je nutné péct dlouho při nízkých teplotách a neustále podlévat. Jedná se nicméně o jednoznačnou volbu při přípravě koláčů, ovocných dortů a zapékaných pokrmů. Při pečení konvenčním režimem ohřevu používejte pouze jeden pekáč nebo rošt, jinak bude distribuce tepla nerovnoměrná. Pomocí využívání různých výškových úrovní můžete vyvažovat objem tepla shora a zdola podle potřeby. To je užitečné především v případě, že vyžadujete, aby byl pokrm shora více upečený (pro vytvoření křusty nebo křupavého povrchu koláče).

Režim „Mražené potraviny“

2175–2590 W

Kromě spodního a horního topného tělesa se na distribuci tepla v tomto režimu podílí také větrák, který zaručuje rovnoměrné rozložení tepla po celém objemu trouby. Tento režim je vhodný především k rychlé přípravě zmrazených polotovarů (předehřátí trouby není zapotřebí), avšak lze jej úspěšně použít i k přípravě domácích pokrmů.

Nejllepších výsledků při použití režimu „**Mražené potraviny**“ dosáhnete v případě, že rošt nebo pekáč s pokrmem umístíte na druhou pozici zdola (viz tabulka „Praktické rady pro pečení“).

Režim vícenásobného pečení

2480–2950W

V tomto režimu dochází k postupnému přepínání horního, kruhového a spodního topného tělesa spolu s větrákem tak, aby teplota zůstávala konstantní a jednotná ve všech místech trouby. Veškeré pokrmy tak budou rovnoměrně propečené. V tomto režimu lze péct několik různých pokrmů současně za předpokladu, že vyžadují stejnou teplotu pečení. Současně lze využívat nejvýše 2 pozice trouby. Více informací naleznete v kapitole „Pečení více pokrmů současně“.

Tento režim pečení je vhodný především pro pokrmy, jejichž příprava zahrnuje gratinování nebo které vyžadují delší dobu pečení, jako jsou například lasagne, zapékané těstoviny, pečené kuře s brambory apod. Dokonalá distribuce tepla umožňuje použití nižších teplot při pečení. Díky tomu zůstanou pokrmy více šťavnaté, maso měkčí a neztratí tolik hmotnosti při pečení. Režim vícenásobného pečení je vhodný také pro pečení ryb, které lze pomocí tohoto režimu připravovat pouze s minimálním množstvím ingrediencí a zachovat tak jejich dokonalou chuť a vzhled. Vynikajících výsledků lze dosáhnout také při pečení zeleninových příloh, např. cuket, lilků, paprik a dalších.

Tento režim se také hodí pro pečení kynutých buchet.

Kromě pečení však tento režim lze také použít pro rozmrazování bílého či červeného masa nebo chleba. Pro rozmrazování těchto pokrmů nastavte teplotu 80 °C. V případě choulostivějších potravin nastavte teplotu na 60 °C nebo dokonce 0 °C, při které bude troubou proudit vzduch o pokojové teplotě.

Režim Pizza

 **2850–3390 W**

V tomto režimu je v provozu spodní a kruhové topné těleso spolu s větrákem. Tato kombinace zaručí rychlé dosažení vysokých teplot, přičemž teplo proudí především zespodu.

Režim Pizza je vhodný pro pokrmy, které vyžadují vysoké teploty pečení, jako je pizza nebo velké kusy masa. Tento režim je navržen pro pečení pouze v jedné pozici. Možné je také pečení ve více pozicích současně, avšak pokrmy je v takovém případě zapotřebí v polovině pečení prohodit.

Šetrné pečení

 **1205–1435 W**

V tomto režimu je v provozu spodní topné těleso spolu s větrákem. Režim je vhodný pro pečení moučníků, dortů a dalších pochutin v pečicích formách. Skvělých výsledků s tímto režimem dosáhnete také u pokrmů, u kterých je žádoucí, aby veškeré teplo vycházelo zespodu.

Vhodné je pokrm umístit na spodní pozici.

Horní ohřev

 **995–1195 W**


V tomto režimu je v provozu pouze horní topné těleso. Režim je vhodný například pro vytvoření křupavého povrchu pokrmu na konci pečení.

Gril

 **2385–2835 W**

V tomto režimu je v provozu prostřední část horního topného tělesa. Takto koncentrovaný a intenzivní proud tepla umožní důkladně propéct maso s křupavou kůrkou na povrchu, a zároveň jej zanechat šťavnatý a měkký uvnitř. Režim Gril je tudíž vhodný pro přípravu masových pokrmů jako jsou steaky, telecí maso, hamburgery apod.

Turbo gril

 **2415–2875 W**

V tomto režimu je v provozu prostřední část horního topného tělesa spolu s větrákem. Tato kombinace intenzivního proudu tepla a větráku umožňuje získat podobně chutné výsledky jako v případě tradičního grilu, avšak bez rizika připálení. Díky cirkulaci vzduchu nebude teplo intenzivně působit pouze na jeho povrchu, ale po celém jeho objemu. Tento způsob přípravy je vhodný pro pokrmy jako je kebab nebo falafel, párky, žebra, kuřečí na indický způsob, křepelka apod.

Při použití režimu „Turbo gril“ je zapotřebí zavřít dvířka trouby.

Tento režim je rovněž vhodný pro pečení rybích filet (např. mečouna), sěpií apod.

Horkovzduch



1705–2030 W

V tomto režimu je v provozu zadní topné těleso spolu s větrákem, který zaručuje rovnoměrné rozložení tepla po celém objemu trouby.

Tento režim je ideální pro pečení dortů, kynutých buchet nebo čokoládových pěn. Pokrmy je možné rozložit až do 3 různých pozic současně. Mezi další pokrmy vhodné pro přípravu v tomto režimu se řadí krémové pusinky, sladké i slané sušenky, křupky, švýcarská roláda, gratinovaná zelenina a mnoho dalších.

Režim Rozmrazování



45–55 W

V tomto režimu je v provozu pouze větrák trouby, který rozhání vzduch o pokojové teplotě po celém objemu trouby. Tento režim je vhodný obecně pro rozmrazování, avšak je především navržen pro choulostivé pokrmy, kterým by vyšší teploty uškodily, jako je zmrzlina, pokrmy se šlehačkou, krémové dezerty nebo ovocné dorty. Při použití ventilátoru se doba rozmrazování zmenší přibližně na polovinu. V případě masa, ryb nebo chleba je možné proces urychlit použitím režimu **Horkovzduch** a nastavení teploty na 80–100 °C.

ČÁST 7: ČIŠTĚNÍ A PÉČE

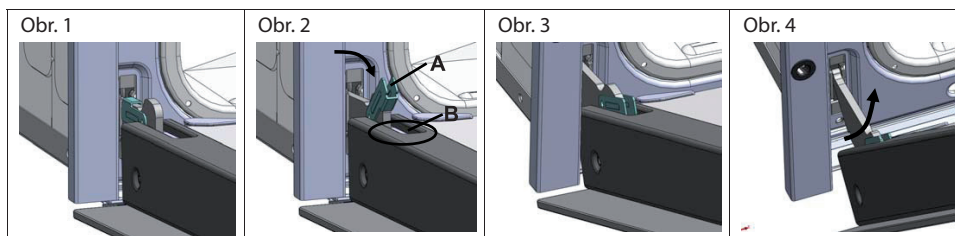
Čištění dvířek trouby

Při běžném používání není nikdy nutné dvířka demontovat. Pokud je však oddělení dvířek žádoucí, např. pro čištění, postupujte dle následujících instrukcí. Mějte na paměti, že dvířka jsou těžká.

Vysunutí dvířek z trouby

V případě, že je dvířka zapotřebí důkladně vyčistit, je možné je vysunout. Postupujte následovně:

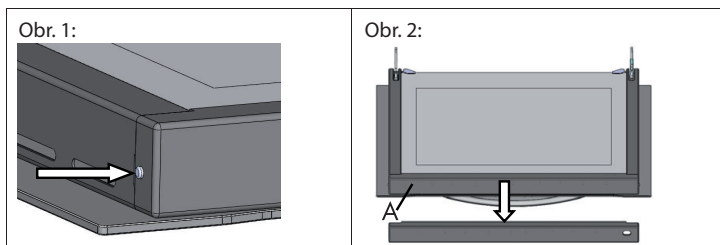
- Dvířka zcela otevřete (obr. 1),
- Vyklopte páčku A u levého i pravého závěsu (obr. 2),
- Přidrže dvířka dle obrázku 3,
- Opatrně zavírejte dvířka, dokud páčky B levého i pravého závěsu nezapadnou do části B (obr. 4). Dveře opět nasadíte opakováním výše uvedených instrukcí v opačném pořadí.

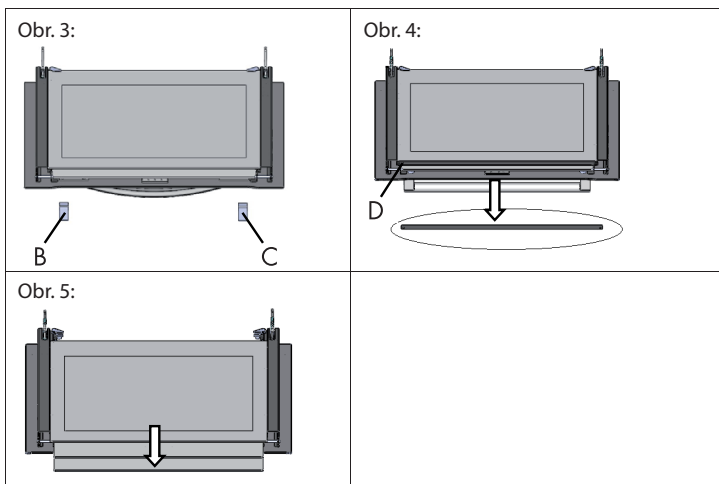


Demontáž dvířek trouby (dva způsoby)

První způsob:

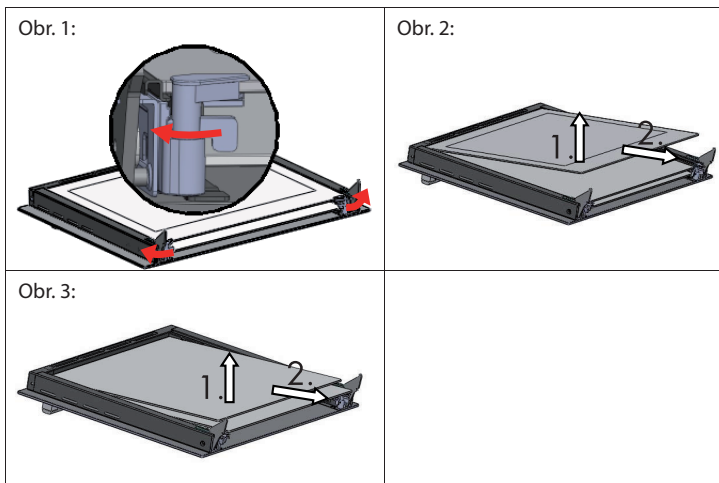
- Odstraňte těsnění A (obr. 2), B, a C (obr. 3) vysunutím dvou tyčí na levé a pravé straně (obr. 1)
- Odstraňte těsnění D odšroubováním dvou šroubů (obr. 4)
- Opatrně vysuňte vnitřní a dva prostřední skleněné panely (obr. 5)
- Vyčistěte sklo a ostatní součásti pomocí vhodného čisticího prostředku. Důkladně všechny díly osušte a položte na měkký povrch. Smontujte dveře zpět opakováním výše uvedených instrukcí v opačném pořadí.





Druhý způsob:

- Povolte držáky skleněných panelů otočením směrem ven (obr. 1)
- Opatrně nadzvedněte vnitřní panel a vysuňte jej (obr. 2)
- Opatrně nadzvedněte prostřední panel a vysuňte jej (obr. 3)
- Vyčistěte sklo a ostatní součásti pomocí vhodného čisticího prostředku. Důkladně všechny díly osušte a položte na měkký povrch. Smontujte dveře zpět opakováním výše uvedených instrukcí v opačném pořadí.



Automatické pyrolitické čištění

Součástí trouby je funkce automatického čištění, která je k dispozici ve třech stupních:

Stupeň	Úroveň čištění	Délka trvání
1	Běžná	cca 1,25 hodiny
2	Důkladná	cca 1,5 hodiny
3	Intenzivní	cca 2 hodiny

Co byste měli vědět

Z bezpečnostních důvodů bude trouba během automatického čištění uzamčena. Dvířka bude možné opět otevřít, jakmile teplota klesne pod 100 °C.

Vnější povrch trouby bude během procesu velmi horký. Ujistěte se, že o troubu není opřen žádný předmět.

Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.

Nikdy se nepokoušejte v průběhu automatického čištění otevřít dvířka trouby. Došlo by k přerušení procesu čištění.

Nepokoušejte se zatlačit petlici rukou.

V průběhu automatického čištění není možné zapnout osvětlení trouby.

Před automatickým čištěním

Vyndejte z trouby veškeré nevhodné příslušenství (včetně boční mřížky nebo teleskopických lišt).

Nebezpečí požáru. Zbytky jídla a usazený tuk jsou hořlavé.

Otřete troubu a příslušenství, které chcete ponechat uvnitř během čištění, navlhčeným hadrem.

Vyčistěte dvířka a záhyby v okolí těsnění. Samotné těsnění nečistěte.

Před zahájením automatického čištění se ujistěte, že jsou dvířka zavřena.

Čištění příslušenství


Rošt na grilování není vhodný pro automatické čištění.

Funkci automatického čištění rovněž nikdy nepoužívejte k čištění nádobí nebo grilovacích táců, které byly potaženy protipřilnavou vrstvou.

Vysoké teploty by způsobily pyrolýzu sloučenin používaných k výrobě protipřilnavých potahů a tvorbu jedovatých plynů, které představují vážné zdravotní riziko.

Spuštění automatického čištění (u trub s ovládacím panelem 1)


1. Zvolte funkci automatického čištění

- Na ukazateli teploty se zobrazí doporučený **stupeň** čištění.
- Stiskněte a podržte tlačítko  cca 3 vteřiny. Trouba se začne zahřívat.

2. Pro nastavení požadované délky trvání použijte **tlačítka pro výběr času, teploty nebo režimu** („+“ nebo „-“).

Spuštění automatického čištění (u trub s ovládacím panelem 2)

1. Zvolte funkci automatického čištění



- Na ukazateli teploty se zobrazí doporučený **stupeň** čištění.
- Stiskněte a podržte tlačítko  cca 3 vteřiny. Trouba se začne zahřívat.

2. Pro nastavení požadované délky trvání použijte **kolečko pro nastavení času a teploty**.

ČÁST 8: PRAKTICKÉ RADY PRO PEČENÍ

Trouba nabízí širokou škálu způsobů pečení, která vám umožňují připravit pokrmy tím nejlepším způsobem. Postupem času sami zjistíte, jaký postup je pro přípravu vašich oblíbených pokrmů nejlepší. Následující instrukce slouží pouze jako doporučení a lze je plně přizpůsobit osobním preferencím.

Pečení více pokrmů současně

V případě, že potřebujete péct více pokrmů současně, použijte režim „**horkovzduch**“  nebo „**vícenásobné pečení**“ . Jiné režimy nejsou pro pečení více pokrmů současně vhodné.

Při pečení choulstivých pokrmů používejte režim „**horkovzduch**“ při kterém můžete péct až na 3 různých pozicích současně (na první, třetí a páté). Některé příklady jsou uvedeny v tabulce „Praktické rady pro pečení“. Při pečení ostatních pokrmů používejte režim „**vícenásobného pečení**“. Mějte na paměti následující doporučení:


- Trouba je vybavena 5 pozicemi pro zasunutí roštu nebo pekáče. V průběhu pečení s využitím větráku je nejvíce tepla generováno u spodní a horní pozice. Choulstivé pokrmy by se na těchto pozicích mohly spálit.
- Obecně platí, že je vhodné pro pečení používat 2. a 4. pozici odspodu, přičemž pokrm vyžadující více tepla patří na pozici 2. Například při pečení masa a přílohy současně umístěte maso na 2. pozici, zatímco choulstivější přílohu na 4. pozici odspodu.
- Při pečení pokrmů, které vyžadují rozdílné teploty i délku pečení, nastavte teplotu přibližně mezi teplotami potřebnými k upečení jednotlivých pokrmů a umístěte choulstivější pokrm na 4. pozici odspodu. Pokrm, který vyžaduje kratší čas pečení, vyjměte z trouby jako první.
- Hluboký plech umístějte na nižší pozici než rošt.

Použití režimu „Mražené potraviny“


Tento režim oceníte především při přípravě hotových jídel (ať již zmrazených polotovarů nebo domácích pokrmů). Některá doporučení naleznete v tabulce „Praktické rady pro pečení“.

Použití grilu

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

Při použití režimu „**gril**“  umístěte pokrm doprostřed na 3. nebo 4. pozici odspodu. Při tomto režimu je v provozu pouze prostřední část horního topného tělesa.

Do spodní pozice (první) vložte hluboký plech, který zachytí případnou šťávu odkapávající z grilovaného pokrmu. Zabráníte tak nežádoucímu znečišťování dna trouby. Při používání tohoto režimu doporučujeme nastavit teplotu na nejvyšší úroveň. Můžete však použít libovolnou teplotu, jednoduše otočením příslušného kolečka.

Režim  „**Turbo gril**“ je mimořádně vhodný pro rychlejší grilování, jelikož distribuce tepla zaručuje rozložení intenzivního tepla po celém obvodu pokrmu.

Tento režim lze také použít na konci pečení libovolného pokrmu pro dodání zlatavého, křupavého povrchu, například při pečení zapékaných těstovin.

U tohoto režimu umístěte pokrm na 2. nebo 3. pozici odspodu (viz tabulka), a abyste zabránili odkapávání šťávy nebo tuku na dno trouby, a tudíž vytváření nepříjemného dýmu, vložte na 1. pozici odspodu hluboký plech. Při používání tohoto režimu doporučujeme nastavit teplotu na 200 °C, která je pro grilování s použitím větráku optimální. Můžete však použít libovolnou teplotu, jednoduše otočením příslušného kolečka.

U grilovacích režimů je tedy nejlepší umístit pokrm na některou z vyšších pozic (viz tabulka), a abyste zabránili odkapávání šťávy nebo tuku na dno trouby, a tudíž vytváření nepříjemného dýmu, vložte na 1. pozici odspodu hluboký plech.

Pečení koláčů

Před vložením koláče troubu vždy důkladně předehejte. Neotvírejte troubu v průběhu pečení, abyste zabránili propadnutí nadýchaného koláče.

Další obecné rady:

Těsto je příliš suché.	Zvyšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
Těsto se propadlo.	Použijte při přípravě těsta méně vody nebo snižte teplotu o 10 °C.
Těsto na povrchu připálené.	Umístěte pokrm na nižší pozici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
Těsto je dobře propečené, avšak lepkavé na povrchu.	Použijte při přípravě těsta méně vody, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
Těsto se lepí na pekáč.	Pekáč důkladně vytřete máslem a poprašte trochou mouky, nebo použijte pečicí papír.
Pokrm byl rozmístěn do více pozic (za použití režimu „vícnásobné pečení“) a nejsou upečeny rovnoměrně.	Snižte teplotu pečení. Pamatujte, že při pečení více pokrmů současně není nutné jednotlivé pokrmy vyjímát ve stejnou dobu.

Pečení pizzy

Nejlépeším režimem pro pečení pizzy je „**režim Pizza**“ .

- Ponechte troubu alespoň 10 minut předeheť.
- Pro pečení pizzy použijte odlehčený, hliníkový pekáč na pizzu, který položte na rošť. Pokud byste použili hluboký pekáč, bude doba pečení příliš dlouhá a okraje pizzy nebudou dostatečně křupavé.
- Vyhňte se častému otevírání dvířek při pečení pizzy.
- Pokud pizza obsahuje hodně surovin (tři a více), doporučujeme zhruba v polovině pečení položit na povrch plátku mozzarely.
- V případě, že chcete péct dvě pizzy současně, použijte 2. a 4. pozici a teplotu 220 °C. Pizzy vložte do trouby až po minimálně 10 minutách předeheťování.






Pečení ryb a masa





Drůbeží a rybí maso pečte při teplotě 180–200 °C.

Při pečení červeného masa, u kterého je žádoucí, aby se na povrchu důkladně zatáhlo a současně zůstalo šťavnaté uvnitř, doporučujeme začít při 200–220 °C a poté teplotu snížit.

Obecně platí, že čím větší má maso objem, tím nižší teplotu je vhodné nastavit. Umístěte maso doprostřed roštu a vložte pod něj hluboký plech pro odkapávání šťávy.

Ujistěte se, že se rošť nachází uprostřed trouby. V případě, že chcete zvýšit intenzitu žáru zespodu, vsuňte rošť na některou z nižších pozic. U chutově výrazných pečení (především kachních a zvěřinových) doporučujeme maso prošťpikovat špekem nebo slaninou.

Nastavení režimu pečení	Pokrm	Váha (kg)	Pozice odspodu	Doba předehřívání (minuty)	Nastavení teploty	Čas pečení (minuty)
1 Konvenční ohřev 	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Telecí nebo hovězí pečeně	1	3	15	200	70-75
	Vepřová pečeně	1	3	15	200	70-80
	Sušenky	–	3	15	180	15-20
	Dorty	1	3	15	180	30-35
2 Režim vícenásobného pečení 	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 s bramborami	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Krémové pusinky (na 2 roštích)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 roštích)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Piškotový dort (na 1 roštu)	0,5	2	10	170	15-20
	Piškotový dort (na 2 roštích)	1	2-4	10	170	20-25
	Slaný koláč	1,5	3	15	200	25-30
3 Horní ohřev 	Dopečení pokrmu	–	3/4	15	220	–
	Pečení					
4 Rozmrazování 	Veškeré zmrazené pokrmy					
5 Gril 	Mošský jazyk a sépie	1	4	5	Max	8-10
	Chobotnice a krevety	1	4	5	Max	6-8
	Filet 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
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Sendvič	–	4	5	Max	2-3
	Na špejli					
Telecí na špejli	1	–	5	Max	80-90	
Kuřecí na špejli	1,5	–	5	Max	70-80	
Jehněčí na špejli	1	–	5	Max	70-80	

6 Turbo gril 	Grilované kuře	1,5	3	5	200	55-60	
	Sépie	1,5	3	5	200	30-35	
	Na špejli						
	Telecí na špejli	1,5	–	5	200	70-80	
	Kuřecí na špejli	2	–	5	200	70-80	
	Kuřecí (na špejli) s brambory (pečenými)	1,5	–	5	200	70-75	
		–	2	5	200	70-75	
	Jehněčí na špejli	1,5	–	5	200	70-80	
7 Horkovzduch 	Dort	0,5	3	15	180	20-30	
	Ovocný koláč	1	2/3	15	180	40-45	
	Biskupský chlebiček	0,7	3	15	180	40-50	
	Piškotový dort	0,5	3	15	160	25-30	
	Plněné palačinky (na 2 roštech)	1,2	2-4	15	200	30-35	
	Muffiny (na 2 roštech)	0,6	2-4	15	190	20-25	
	Sýrové muffiny (na 2 roštech)	0,4	2-4	15	210	15-20	
	Krémové pusinky (na 3 roštech)	0,7	1-3-5	15	180	20-25	
	Sušenky (na 3 roštech)	0,7	1-3-5	15	180	20-25	
	Sněhové pusinky (na 3 roštech)	0,5	1-3-5	15	90	180	
	8 Mražené potraviny 	Zmražené pokrmy					
Pizza		0,3	2	–	250	12	
Koláč s cuketami a krevetami		0,4	2	–	200	20	
Venkovský špenátový koláč		0,5	2	–	220	30-35	
Plněné trojhránky		0,3	2	–	200	25	
Lasagne		0,5	2	–	200	35	
Pečené závitky		0,4	2	–	180	25-30	
Grilované kuřecí kousky		0,4	2	–	220	15-20	
Polotovary							
Kuřecí křídýlka		0,4	2	–	200	20-25	
Čerstvé pokrmy							
Sušenky		0,3	2	–	200	15-18	
Biskupský chlebiček		0,6	2	–	180	45	
Sýrové muffiny	0,2	2	–	210	10-12		
9 Pizza 	Pizza	0,5	3	15	220	15-20	
	Telecí nebo hovězí pečeně	1	2	10	220	25-30	
	Kuřecí maso	1	2/3	10	180	60-70	

Poznámka: časy pečení jsou pouze orientační a mohou se dle osobních preferencí lišit. Při pečení na grilu je vždy zapotřebí umístit hluboký pekáč na 1. pozici odspodu.

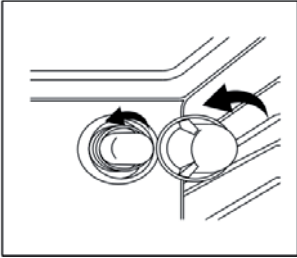
ČÁST 9: ZÁRUKA A SERVIS

Často kladené otázky a řešení potíží

V žádném případě spotřebiči nerozebírejte!

Instalaci, údržbu a případné opravy smí provádět výhradně kvalifikovaný a zkušený pracovník v přísném souladu s platnými zákony a nařízeními.

Zásah neoprávněné osoby může být nebezpečný. Za následky takového zásahu nenese výrobce žádnou odpovědnost. Ujistěte se, že v průběhu údržby nebo oprav není spotřebič zapojen do zásuvky.

Problém	Možná příčina a náprava
Trouba se nezahřívá	Spotřebič není zapnutý. Zapněte jej. Nebyl nastaven aktuální čas. Aktuální čas je zapotřebí nastavit. Zkontrolujte použití správného nastavení. Tok proudu v obvodu mohl být přerušen pojistkou nebo jističem. Vyměňte pojistku nebo zapněte jistič. Pokud se bude situace opakovat, kontaktujte elektrikáře.
Trouba vydává hluk i po konci pečení	Po dokončení pečení zůstává chvíli v provozu větrák, který troubu ochlazuje.
Dvířka nejde po dokončení automatického čištění otevřít	Vypněte spotřebič. Pokud dvířka stále nelze otevřít, kontaktujte servisní oddělení.
Osvětlení nefunguje 	Odpojte spotřebič od zdroje elektrické energie: Odpojte spotřebič ze zásuvky, vyšroubujte pojistku nebo odpojte příslušný jistič dle situace. Vyšroubujte starou žárovku uvnitř trouby točením proti směru hodinových ručiček. Vyměňte ji za novou, halogenovou žárovku. Nasadte zpět kryt osvětlení a upevněte jej otočením ve směru hodinových ručiček. Připojte spotřebič zpět ke zdroji elektrické energie.
Koláče či sušenky jsou nerovnoměrně upečené	K drobným nerovnoměrnostem bude docházet vždy. Pokud jsou rozdíly velmi značné, zkontrolujte, zda je teplota správně nastavena a zda jste pokrmy umístili do správné pozice.
Na displeji se zobrazil chybový kód (ER1 nebo ER2)	Došlo k chybě teplotního snímače. Kontaktujte nejbližší servisní středisko.

ČÁST 10: 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 zdroje 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

Informační list

INFORMAČNÍ LIST: Philco

Značka Philco: **PHILCO** 

Značka	Philco
Identifikační značka modelu	POC 10 IF
Index energetické účinnosti *	102,5
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie na cyklus pro pečící prostor **	0,83 kWh/cyklus
Spotřeba energie na cyklus pro pečící prostor ***	0,77 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů	1
Zdroj tepla	Elektřina
Objem trouby ****	73 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Brutto / netto váha (kg)	43,8/40,1

V souladu s normou EN 60350-1

* (EEI pečícího prostoru)

** v režimu s přirozenou konvekcí (konvekční tepelná funkce)

*** v režimu s nucenou konvekcí vzduchu

**** objem jednotlivých pečících prostorů

POZNÁMKA:

Všechna zde uvedená data se mohou změnit.

ČÁST 11: INSTRUKCE PRO LIKVIDACI

POKYNY A INFORMACE K LIKVIDACI VYŘAZENÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Použité obalové materiály jsou recyklovatelné.

Recyklujte je pomocí určených kontejnerů dle platné legislativy.

LIKVIDACE VYŘAZENÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol umístěný na produktu, příslušenství nebo obalu upozorňuje na to, že s produktem nesmí být nakládáno jako s běžným domácím odpadem. Zlikvidujte prosím tento produkt ve sběrném dvoře určeném k recyklaci elektrických a elektronických zařízení. V některých státech Evropské unie nebo v některých evropských zemích můžete při nákupu ekvivalentního nového produktu vrátit vaše produkty místnímu prodejci. Řádnou likvidací tohoto výrobku pomůžete chránit hodnotné přírodní zdroje a předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidaci odpadu. Další podrobnosti vám poskytne váš místní úřad nebo nejbližší sběrný dvůr pro likvidaci odpadu. Nesprávná likvidace tohoto typu odpadu může být předmětem udělení pokuty ze zákona.

Pro firmy v Evropské unii

Pokud chcete likvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, požádejte vašeho prodejce nebo dodavatele o nezbytné informace.

Likvidace v zemích mimo Evropskou unii

Pokud chcete tento produkt zlikvidovat, požádejte o nezbytné informace o správném způsobu likvidace ministerstvo nebo vašeho prodejce.



Tento produkt splňuje všechny příslušné základní regulační požadavky EU.

Text, design a technické údaje se mohou změnit bez předchozího upozornění a vyhrazuje si právo na tyto změny.