

MULTIFUNKČNÍ TROUBA

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

PHILCO



Famous for Quality the World Over

POD 12 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
• Instalace vestavných trub	8
• Zapojení do elektrické sítě	9
ČÁST 3: SOUČÁSTI A FUNKCE.....	10
• Trouba	10
• Ovládací panely	11
• Speciální funkce	12
• Příslušenství	12
• Použití příslušenství	14
• Bezpečnostní automatické vypnutí	14
• Ochlazovací ventilátor	14
ČÁST 4: PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	15
• Nastavení času	15
• Úvodní čištění	15
• Čištění trouby	15
• Režimy trouby	16
ČÁST 5: POUŽITÍ TROUBY	24
• Nastavení režimu rozděleného ohřevu	24
• Nastavení teploty	27
• Zapnutí a vypnutí trouby	28
• Zapnutí a vypnutí osvětlení	28
• Čas ukončení pečení	28
• Nastavení doby pečení	30
• Odložený start	31
• Kuchyňská minutka	32
• Dětský zámek	32
ČÁST 6: ČIŠTĚNÍ A PÉČE.....	33
• Čištění dvířek trouby	33
• Vysunutí dvířek z trouby	33

• Demontáž dvířek trouby (dva způsoby)	33
ČÁST 7: ZÁRUKA A SERVIS	35
• Často kladené otázky a řešení potíží	35
ČÁST 8: TECHNICKÉ ÚDAJE	36
• Informační list	36
ČÁST 9: INSTRUKCE PRO LIKVIDACI	37

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 parametrům elektrické sítě (jistič nesmí zasahovat do zemnicího 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 nebezpečnému 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.
- V zájmu zvýšené opatrnosti nepoužívejte pro čištění trouby tlakové nebo parní čističe.
- Zmrazené polotovary, jako například pizzu, pečte na roštu. Pokud byste použili plech na pečení, mohlo by následkem velkého rozdílu teplot dojít k jeho deformaci.
- Nepolévejte 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, sensorickými 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. Udržujte děti mimo dosah 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, použijte 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.
- Nedovoďte 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. Nedovoďte 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 nedovoďte 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 používejte 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 roztříštění 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.

Čištění pomocí vysokých teplot

Před čištěním vyjímatelné smaltované vrstvy pomocí vysokých teplot se ujistěte, že byly všechny vnitřní součásti trouby vyčištěny dle výše popsanych 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 čisticího 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

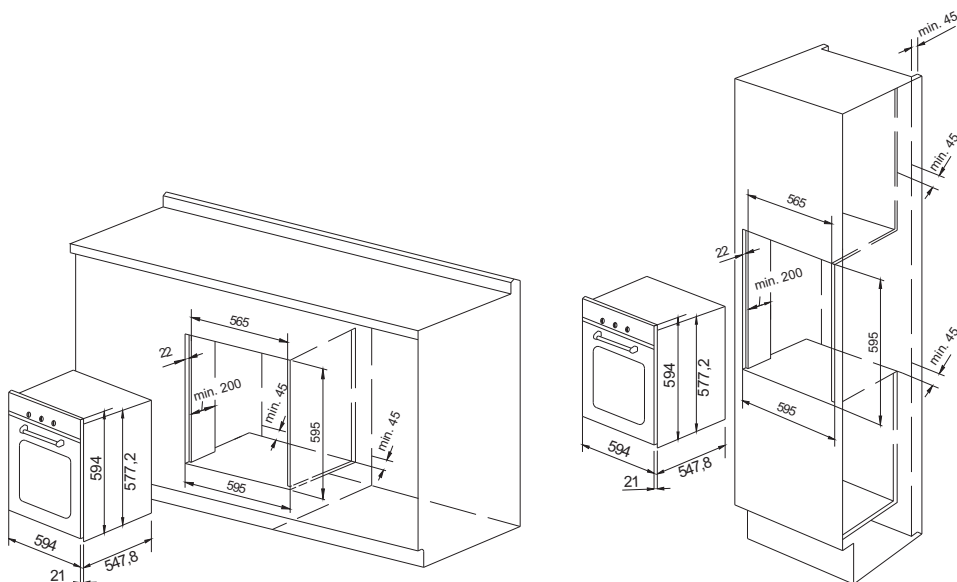
Instalaci této trouby smí provést pouze elektrikář s příslušným oprávněním.
Trouba musí být instalována dle instrukcí v dodaném návodu.
Po instalaci odstraňte z dvířek ochrannou fólii.

Bezpečnostní instrukce pro instalaci

Instalace musí zajistit ochranu před vystavením součástí pod proudem.

Instalace vestavných trub

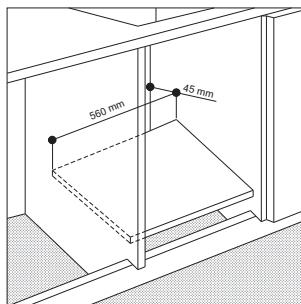
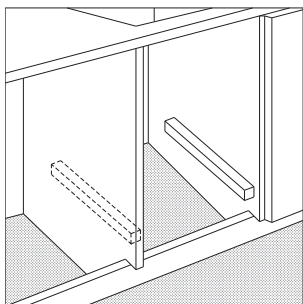
Pro správnou funkci vestavné trouby je v první řadě nutné, aby otvor v kuchyňské lince disponoval požadovavými rozměry. Diagram níže popisuje potřebné rozměry pro instalaci pod pracovní desku i do nástěnné linky.



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 teple. Kuchyňské linky z dýhy 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.

Zapojení do elektrické sítě

Zapojení spotřebiče do elektrické sítě musí být provedeno výhradně zkušeným elektrikářem, a to v souladu s údaji uvedenými na typovém štítku a platnými právními předpisy o elektrické bezpečnosti.

V případě připojení kabelu přímo do elektrického obvodu instalujte mezi spotřebiči a napájecí okruh omnipolární jistič s minimálně 3mm rozpínacím kontaktem.

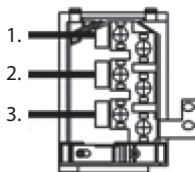
POZNÁMKA:

Po připojení spotřebiče do zásuvky dojde k uvedení elektrických součástí trouby do provozu. Elektrický kabel (H05VV-F, min. 1,1 m dlouhý, 3 × 2,5 mm²) musí být dostatečně dlouhý pro připojení trouby vestavně do kuchyňské linky. Otevřete zadní panel trouby na jeho spodní straně (pomocí plochého šroubováku) a před připojením vodičů do příslušných konektorů zcela uvolněte přípojovací šroub a kabelovou svorku.

Zemnicí vodič musí být připojen ke konektoru \perp .

Pokud je trouba připojena k napájení pomocí standardní zásuvky, musí být po celou dobu používání trouby snadno dostupná. Neneseme žádnou odpovědnost za nehody způsobené neexistujícím nebo špatným uzemněním.

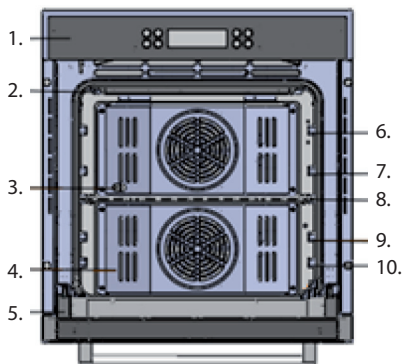
1. Fáze
2. Nula - střední vodič
3. Zemnicí vodič



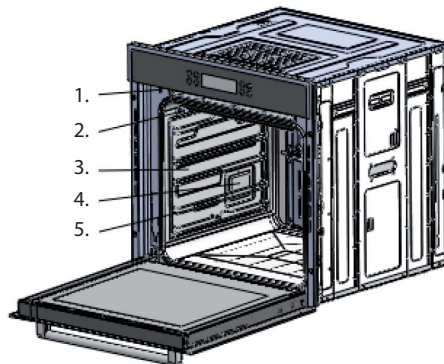
Připojení trouby elektrickým kabelem (H05VV-F, min. 1,1 m dlouhý, 3 × 2,5 mm²)

ČÁST 3: SOUČÁSTI A FUNKCE

Trouba



1. Ovládací panel
2. Horní topná tělesa
3. Gril
4. Vyjímatelná smaltovaná vrstva
5. Skleněná dvířka
6. Úroveň pozice 5
7. Úroveň pozice 4
8. Úroveň pozice 3
9. Úroveň pozice 2
10. Úroveň pozice 1



1. Dveřní záklopka
2. Vstup pro připojení teplotní sondy
3. Postranní kolejnička
4. Spodní osvětlení
5. Postranní kolejnička

POZNÁMKA:

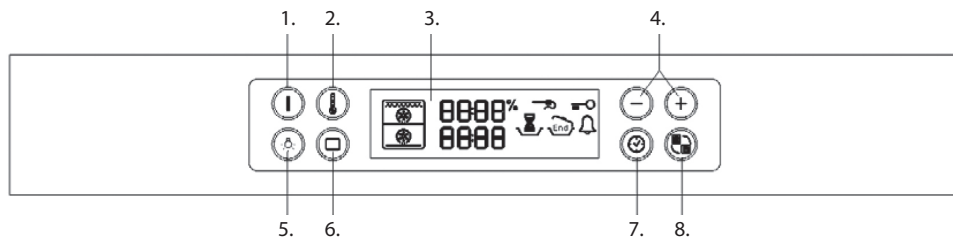
Jednotlivé pozice pečení jsou očíslovány zdola nahoru.

Pozice 4 a 5 slouží především pro grilování.

Pokud váháte, do které pozice pokrm k pečení umístit, nahlédněte do instrukcí v tomto návodu k použití.

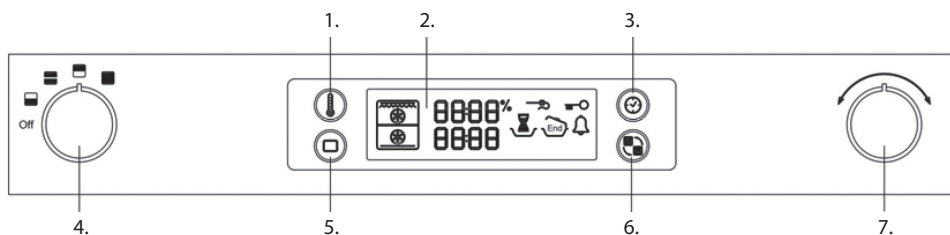
Ovládací panely

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 přepínání mezi horní a spodní částí

Ovládací panel 2




1. Tlačítko pro nastavení teploty
2. Displej
3. Tlačítko pro nastavení času
4. Kolečko pro výběr části trouby
5. Tlačítko pro výběr režimu
6. Tlačítko pro přepínání horní a spodní části
7. Kolečko nastavení času, teploty nebo režimu

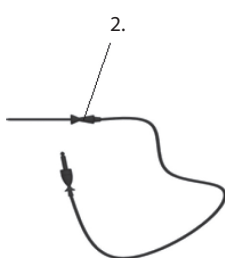
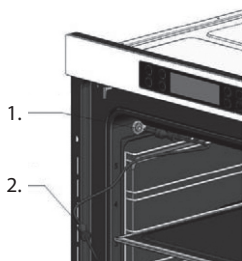
Speciální funkce

Součástí trouby jsou následující speciální funkce.

- **Rozdělení trouby:** Po vložení rozdělovače do trouby je spotřebič schopen pečení ve dvou separátních částech, což zvyšuje energetickou efektivitu spotřebiče i pohodlnost použití.
- **Teplotní sonda** (volitelné příslušenství): Sondu lze použít pouze v případě, že trouba není rozdělena na více částí.


(použití sondy tedy není možné v následujících režimech )

Teplotní sonda je určena pro připojení do speciálně určeného vstupu.



1. Vstup pro připojení teplotní sondy
2. Teplotní sonda

Jak nastavit troubu pro pečení s pomocí teplotní sondy

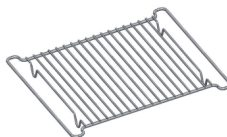
- Zapíchněte sondu do masa.
- Zapojte zástrčku sondy do určeného vstupu uvnitř trouby. Ujistěte se, že je zástrčka správně zasunuta do vstupu. V opačném případě bude na displeji svítit indikátor .
- Zavřete dvířka trouby.
- Zapněte troubu klepnutím na **hlavní vypínač** a poté zvolte požadovaný režim pomocí **tlačítek pro výběr času, teploty nebo režimu**.
- Klepněte na **tlačítko pro nastavení teploty**. Na ukazateli se zobrazí teplota trouby, kterou můžete pomocí **tlačítek pro výběr času, teploty nebo režimu** měnit v rozsahu od 40 °C do 250 °C v krocích po 5 °C.
- Klepněte **znova na tlačítko pro nastavení teploty**. Na ukazateli se zobrazí hodnota teploty pro sondu, kterou můžete pomocí **tlačítek pro výběr času, teploty nebo režimu** měnit v rozsahu od 40 °C do 95 °C v krocích po 5 °C.
- Jakmile vnitřní teplota masa dosáhne nastavené hodnoty, dojde k vypnutí trouby i teplotní sondy. Na displeji bude indikován konec pečení a ozve se pípnutí.

Příslušenství

Součástí této trouby je následující příslušenství.



Rošt na grilování pro umístění pekáčů a grilovacích táčů.



Rošt na pečení pro přímé umístění pečeného pokrmu.



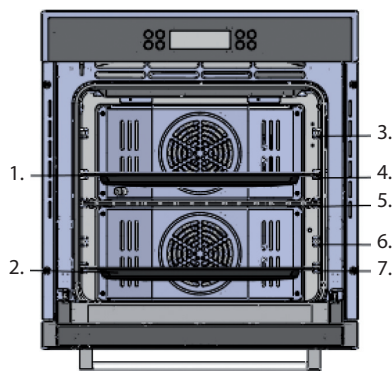
Plech na pečení koláčů či sušenek.



Hluboký plech pro pečení nebo odkapávání šťávy z masa.

Rozdělovač pro případné rozdělení trouby na více částí. Určen pro vsunutí do 3. pozice. Na zadní stěně trouby se nachází snímač sloužící pro detekci vsunutí rozdělovače. Vždy rozdělovač zasouvajte až na doraz. Správné vsunutí rozdělovače potvrdí dvojitý pípnutí. Poté je možné troubu používat v rozděleném režimu. Dvojitý pípnutí se ozve rovněž po vysunutí rozdělovače.

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



1. Plech na pečení
2. Hluboký plech
3. Úroveň pozice 5
4. Úroveň pozice 4
5. Úroveň pozice 3
6. Úroveň pozice 2
7. Úroveň pozice 1

Příklad

Pozice 1: Hluboký plech
Pozice 4: Plech na pečení

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.

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. Součástí příslušenství se mohou měnit bez předchozího upozornění a výrobce si vyhrazuje právo na jejich změnu.

Použití příslušenství

Rozdělovač, teplotní sonda, rošt na grilování, plech na pečení a hluboký plech

Umístění rozdělovače

Rozdělovač vsuňte vždy do 3. pozice trouby.

Umístění teplotní sondy

Sondu zapojte do **určeného vstupu pro připojení teplotní sondy**.

Umístění roštu na grilování

Rošt na grilování můžete vložit do libovolné pozice.

Umístění plechu na pečení a hlubokého plechu

Plech na pečení vložte do pozice 4 a současně hluboký plech do pozice 1

VAROVÁNÍ:

V případě, že chcete péct pouze v jedné polovině trouby nebo použít jiné nastavení pro horní a spodní polovinu trouby, je nutné použít rozdělovač.

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.

Ochlazovací ventilátor

Pro chlazení vnějšího povrchu trouby jsou některé modely vybaveny ochlazovacím ventilátorem. Při zahřátí povrchu trouby dojde k automatickému zapnutí ventilátoru.

Během provozu ventilátoru 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.



ČÁST 4: PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nastavení času





Nastavení času (u trub s ovládacím panelem 1)

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

Příklad: Pro nastavení času 1:30.

1. Po zapojení spotřebiče do zásuvky bude blikat číslice pro nastavení hodiny.
2. Pro nastavení hodiny použijte **tlačítka** („+“ nebo „-“).
3. Stiskněte **tlačítko pro nastavení času** . Na displeji se rozblíká „: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.

Nastavení času (u trub s ovládacím panelem 2)

1. 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 pro výběr času, teploty nebo režimu** .
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 rozblíká „:00“.
4. Pro nastavení minut použijte **tlačítka pro výběr času, teploty nebo režimu** .
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.

POZNÁMKA:

Vyhnete se použití ostrých nebo abrazivních čistících prostředků. Mohly by poškodit povrch trouby. U trub se smaltovanou čelní stranou použijte komerčně dostupné čistící 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 čistícím 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 konvenčního 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 odvětrávána.

Režimy trouby

Trouba je schopna pečení v následujících režimech

1. Konvenční ohřev

Doporučená teplota: 200 °C

Klasický ohřev je vhodný pro pečení masových či dezertních pokrmů na jednom roštu. Teplotu v troubě udržují horní i spodní topná tělesa.

Před zahájením pečení je vhodné troubu předehřát.

(Předehřátí trouby je možné jak v režimu konvenčního ohřevu, tak v režimu „Ventilátor + horní ohřev“)

Pokrm	Pozice pečení	Teplota (°C)	Příslušenství	Čas (minuty)
Mražené lasagne (500–1000 g)	3	180–200	Rošt na grilování 40–50	
Doráda nebo ryba stejné velikosti (300–1000 g) 3–4 naříznutí na každé straně POKAPAT OLEJEM	3/2	240	Rošt na grilování/ plech na pečení (pro zachytávání šťávy)	15–20
Rybí filety (500–1000 g) 3–4 naříznutí na každé straně POKAPAT OLEJEM	3	200	Plech na pečení	13–20
Mražené karbanátky (mleté maso, se šunkou, sýrem nebo houbami) (350–1000 g) POKAPAT OLEJEM	3	200	Plech na pečení	25–35
Mražené karbanátky z mletého masa, mrkve, červené řepy nebo brambor (350–1000 g) POKAPAT OLEJEM	3	200	Plech na pečení	20–30
Vepřové kotlety (500–1000 g) POKAPAT OLEJEM, PŘIDAT SŮL A PEPŘ	3/2	200	Rošt na grilování/ plech na pečení (pro zachytávání šťávy)	40–50
Pečená brambora (naříznutá) (500–1000 g) Masová roláda s houbami	3	180–200	Plech na pečení	30–45
mražená (500–1000 g) POKAPAT OLEJEM	3	180–200	Plech na pečení	40–50

2. Ventilátor + horní ohřev

Doporučená teplota: 190 °C

Tento režim je vhodný především pro pečení koláčů nebo sušenek, u kterých je žádoucí přidavné opečení shora. Režim lze použít také pro pečení pizzy, quiche nebo cheesecaků. V provozu je horní topné těleso a ventilátor, který zaručuje distribuci tepla po celé troubě.

Před zahájením pečení je vhodné troubu předehřát.

(Předehřátí trouby je možné i v režimu „Ventilátor + horní ohřev“)

Pokrm	Pozice pečení	Teplota (°C)	Příslušenství	Čas (minuty)
Vepřová kotleta s kostí (1000 g) POKAPAT OLEJEM, PŘIDAT SŮL A PEPŘ	3/2	180–200	Rošt na grilování	50–65
Vepřová plec (1000–1500 g) Maso je vhodné před pečením naložit do marinády	3/2	180–230	Plech na pečení	60–120
Celé kuře (700–1500 g) POKAPAT OLEJEM, PŘIDAT SŮL A PEPŘ	3/2	190–200	Plech na pečení	40–55
Masové nebo rybí steaky (400–800 g) POKAPAT OLEJEM, PŘIDAT SŮL A PEPŘ	3/2	180–200	Rošt na grilování položený na plechu	15–35
Píškotový moučník (1000 g)	3/2	180	Hluboký plech	20

3. Horkovzduch

Doporučená teplota: 170 °C

Tento režim umožňuje pečení až tří pokrmů současně. V provozu je zadní topné těleso a ventilátor, který zaručuje distribuci tepla.

Před zahájením pečení je vhodné troubu předehřát.

(Předehřátí trouby je možné jak v současném režimu, tak v režimu konvenčního ohřevu nebo v režimu „Ventilátor + horní ohřev“)

Pokrm	Pozice pečení	Teplota (°C)	Příslušenství	Čas (minuty)
Jehněčí kotlety (350–700 g) POKAPAT OLEJEM, PŘIDAT SŮL A PEPEŘ	3/2	190–200	Rošt na grilování/ plech na pečení (pro zachytávání šťávy)	40–50
Karamelizované banány s čokoládou, ořechy a třtinovým cukrem (3–5 ks) Posypte každý banán 3–4 lžičkami cukru, nařízněte banán v polovině a vyplňte čokoládou (10–15 g) a oříšky (5–10 g)	3	220–240	Rošt na grilování	15–25
Karamelizovaná jablka 5–8 ks x 150–200 g Vyřízněte z jablek jádýrka a přidejte cukr. Vložte do pánve s vodou	3	200–220	Rošt na grilování	15–25
Karbanátky z mletého masa (300–600 g) POKAPAT OLEJEM	3	195	Plech na pečení	18–25
Plněná masová roláda (mleté maso) (500–1000 g) POKAPAT OLEJEM	3	180–200	Plech na pečení	50–65

4. Gril

Doporučená teplota: 240 °C

Režim grilování slouží především pro přípravu masových pokrmů, jako jsou steaky, řízky nebo ryby. Vhodný je také pro přípravu toastů. V tomto režimu jsou v provozu horní topná tělesa.

Před zahájením pečení je vhodné troubu předehřát.

(Předehřátí trouby je možné jak v současném režimu, tak v režimu „Ventilátor + horní ohřev“)

Pokrm	Pozice pečení	Teplota (°C)	Příslušenství	Čas (minuty)
Párky 5–10 ks	4/3	200	Rošt na grilování/ plech na pečení (pro zachytávání šťávy)	10–15
Klobásy 8–10 ks POKAPAT OLEJEM	4/3	200	Rošt na grilování/ plech na pečení (pro zachytávání šťávy)	10–12
Toasty 5–10 ks	4	240	Rošt na grilování/ plech na pečení (pro zachytávání šťávy)	8–12
Sýrové toasty 5–10 ks	3/2	200	Plech na pečení	18–25
Palačinky s náplní (200–500 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (nepředehřívajte) POKAPAT OLEJEM	3	180–200	Plech na pečení	20–30

5. Turbo gril

Doporučená teplota: 240 °C

V tomto režimu je v provozu prostřední část horního topného tělesa spolu s ventilátorem. Tato kombinace intenzivního proudu tepla a ventilátoru 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, kuřecí na indický způsob, křepelka apod.

Před zahájením pečení je vhodné troubu předehřát.

(Předehřátí trouby je možné jak v současném režimu, tak v režimu „Ventilátor + horní ohřev“)

Pokrm	Pozice pečení	Teplota (°C)	Příslušenství	Čas (minuty)
Grilovaný hermelín, polotovar (2 × 75 g – 4 × 75 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (nepředehřívajte)	3	200	Rošt na grilování	10–12
Bagety s rajčátky a mozzarellou (francouzské bagety) (s šunkou nebo salámem), zmrazené	3/2	200	Rošt na grilování/ plech na pečení (pro zachytávání šťávy)	15–20
Rybí prsty (300–700 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (nepředehřívajte) POKAPAT OLEJEM	3/2	200	Rošt na grilování/ plech na pečení (pro zachytávání rozteklého syra)	15–25
Rybí hamburger (zmrazený) (300–600 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY, POKAPEJTE OLEJEM	3	180–200	Plech na pečení	20–35
Mražená pizza (300–500 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (nepředehřívajte)	3/2	180–200	Plech na pečení	23–30

6. Ventilátor + spodní ohřev

Doporučená teplota: 190 °C

Tento režim, při kterém je v provozu ventilátor a spodní topná tělesa, je vhodný pro pečení pokrmů vyžadujících propečení na spodní straně, ale vláčnější vrchní stranu, jako je pizza, quiche, ovocné koláče nebo cheese-caky.

Před zahájením pečení je vhodné troubu předehřát.

(Předehřátí trouby je možné jak v současném režimu, tak v režimu „Ventilátor + horní ohřev“)

Pokrm	Pozice pečení	Teplota (°C)	Příslušenství	Čas (minuty)
Kynutý jablečný koláč Zmrazený (350–700 g)	3	180–200	Rošt na grilování	15–20
Koláč z listového těsta (zmrazeného) (300–600 g) POTŘETE VAJEČNÝM ŽLOUTKEM, VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (nepředehřívajte)	3	180–200	Plech na pečení	25
Masové kuličky s omáčkou (250–500 g) UMÍSTĚTE POKRM NA PÁNEV	3	180–200	Pánev a rošt na grilování	25–35
Dezert z listového těsta (500–1000 g) POTŘETE VAJEČNÝM ŽLOUTKEM	3	180	Plech na pečení	15–23
Cannelloni s omáčkou (250–500 g) UMÍSTĚTE POKRM NA PÁNEV	3	180	Pánev a rošt na grilování	22–30
Kynutý koláč s náplní (600–1000 g) POTŘETE VAJEČNÝM ŽLOUTKEM	3	180–200	Plech na pečení	20–30

7. Rozdělený ohřev

U modelů vybavených režimem rozděleného ohřevu je možné připravovat 2 různé pokrmy ve dvou různých režimech současně pomocí rozdělovače.

Můžete tak například péct jablečný koláč ve spodní části a steak v horní části trouby.

Před zahájením pečení je vhodné troubu předehřát.

Předehřátí trouby je možné jak v současném režimu, tak v režimu „Ventilátor + horní ohřev“

Varianta 1

ČÁST	Pokrm	Pozice pečení	Režim pečení	Teplota (°C)	Příslušenství	Čas (minuty)
HORNÍ	Maso nebo ryby Steaky (400–800 g) POKAPAT OLEJEM, PŘIDAT SŮL A PEPŘ	4	Ventilátor + horní ohřev	180–200	Rošt na grilování položený na plechu	15–35
SPODNÍ	Kynutý jablečný koláč (350–700 g)	1	Ventilátor + spodní ohřev	180–200	Rošt na grilování	15–20

Varianta 2

ČÁST	Pokrm	Pozice pečení	Režim pečení	Teplota (°C)	Příslušenství	Čas (minuty)
HORNÍ	Maso nebo ryby Steaky (400–800 g) POKAPAT OLEJEM, PŘIDAT SŮL A PEPŘ	4	Ventilátor + horní ohřev	180–200	Rošt na grilování položený na plechu	15–35
SPODNÍ	Koláč z listového těsta (zmrazeného) (300–600 g) POTŘETE VAJEČNÝM ŽLOUTKEM, VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (nepředehřívajte)	1	Ventilátor + spodní ohřev	180–200	Rošt na grilování	25

8. Teplotní sonda


Druh masa			Minuty	Teplota trouby	Vnitřní teplota masa
Hovězí	Vykostěné žebro Falešná svíčková (1360 až 2270 g)	Rare Medium Well	20–24 24–28 28–32	165 °C 165 °C 165 °C	60 °C 70 °C 75 °C
	Pravá svíčková	Rare Medium	10–14 14–18	165 °C 165 °C	60 °C 70 °C
Vepřové	S kostí nebo bez (1360 až 2270 g)	23–27	165 °C	75 °C	
	Kotlety (cca 1–2,5 cm hrubé)	2 kotlety 4 kotlety 6 kotlet	30–35 celkem 30–40 celkem 40–45 celkem	165 °C 165 °C 165 °C	75 °C 75 °C 75 °C
Uzené maso	Z konzervy, zadní, stehenní (1360 až 2270 g) (zcela upečené)		14–18	165 °C	60 °C
Jehněčí	S kostí nebo bez (1360 až 2270 g)	Medium Well	17–20 20–24	165 °C 165 °C	70 °C 75 °C
Mořské plody	Celá ryba (1360 až 2270 g)		30–40 celkem	205 °C	
	Humří ocásky (170–230 g každý)	20–25 celkem	175 °C		
Drůbež	Celé kuře (1134 až 1588 g)		24–26	175 °C	80–85 °C
	Baby kuře bez náplně (453–680 g) (s náplní 453–680 g)		50–55 celkem 55–60 celkem	175 °C 175 °C	80–85 °C 80–85 °C
	Kachna (1800–2270 g)		24–26	160 °C	80–85 °C
	Krocen, celý* Bez náplně (4536–7260 g) Bez náplně (8165–10890 g)		8–11 7–10	160 °C 160 °C	80–85 °C 80–85 °C
	Krůtí prsa (1814– 2720 g)		16–19	160 °C	75 °C

ČÁST 5: POUŽITÍ TROUBY

Nastavení režimu rozděleného ohřevu

Nastavení režimu rozděleného ohřevu (u trub s ovládacím panelem 1)

Před použitím trouby v režimu rozděleného ohřevu do vypnuté trouby vložte rozdělovač. Jakmile již nechcete rozdělený ohřev používat, vyjměte rozdělovač opět až poté, co troubu vypnete. Zapněte troubu pomocí **hlavního vypínače** a klepněte na **tlačítko pro výběr režimu** pro výběr požadovaného režimu. Více informací naleznete v tabulce níže.



1. Zapněte troubu klepnutím na **hlavní vypínač**.
2. Krátce stiskněte **tlačítko pro výběr režimu**  a zvolte požadovanou část trouby.
3. Pro výběr požadovaného režimu použijte **tlačítka pro výběr času, teploty nebo režimu** („+“ nebo „-“). Pokud uplynou 3 vteřiny bez změny nastavení, uvede se trouba do provozu v aktuálně nastaveném režimu.





POZNÁMKA:

Pokud si přejete část trouby změnit, stiskněte a podržte tlačítko pro výběr režimu . **Poté vyberte požadovanou část krátkým stisknutím tlačítka pro výběr režimu** .

Nastavení režimu rozděleného ohřevu (u trub s ovládacím panelem 2)

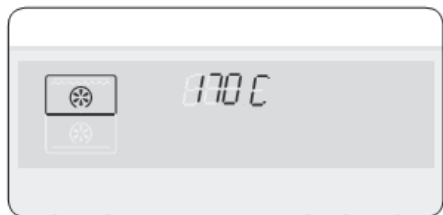
Před použitím trouby v režimu rozděleného ohřevu do trouby vložte rozdělovač ve chvíli, kdy je **kolečko pro výběr části trouby** na pozici „OFF“ (vypnuto). Jakmile již nechcete rozdělený ohřev používat, vyjměte rozdělovač opět až poté, co troubu vypnete otočením kolečka do pozice „OFF“ (vypnuto). Poté otočte **kolečkem pro výběr části trouby** pro zvolení režimu, který chcete použít. Více informací naleznete v tabulce níže.

1. Otočte **kolečkem pro výběr části trouby** pro výběr požadované části.
2. Stiskněte a podržte **tlačítko pro výběr režimu**  cca 3 vteřiny.
3. Pro výběr požadovaného režimu trouby použijte **tlačítko pro výběr času, teploty nebo režimu** . Pokud uplynou 3 vteřiny bez změny nastavení, uvede se trouba do provozu v aktuálně nastaveném režimu.

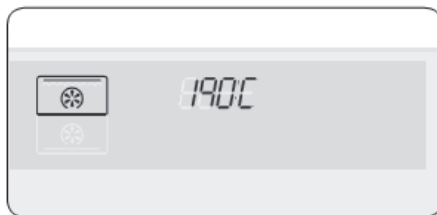
Rozdělení	Značení	Režim trouby	Nutnost vložení rozdělovače	Další informace
Pouze horní část		1. Ohřev s ventilátorem 2. Ventilátor + horní ohřev 3. Horní ohřev	Ano	Tento režim šetří čas a elektrickou energii během přípravy malého množství jídla.
Obě části odděleně		V provozu jsou obě části trouby	Ano	V tomto režimu můžete připravovat dva pokrmy při rozdílných teplotách.
Pouze spodní část		1. Ohřev s ventilátorem 2. Ventilátor + spodní ohřev	Ano	Tento režim šetří čas a elektrickou energii během přípravy malého množství jídla.
Klasický režim		1. Ohřev s ventilátorem 2. Ventilátor + horní ohřev 3. Konvenční ohřev 4. Gril 5. Turbo gril 6. Ventilátor + spodní ohřev 7. Rozmrazování	Ne	

Pouze horní část

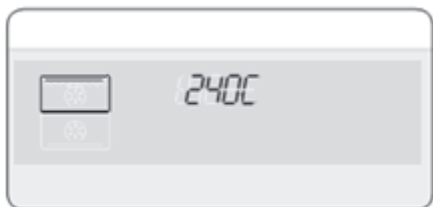
Do trouby je zapotřebí vložit rozdělovač.



Ohřev s ventilátorem



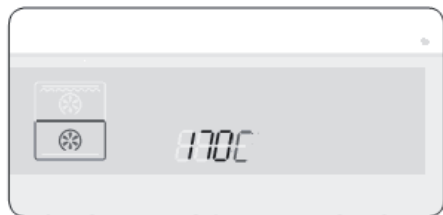
Ventilátor + horní ohřev



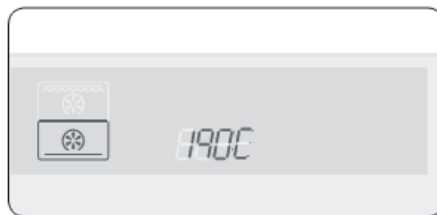
Horní ohřev

Pouze spodní část

Do trouby je zapotřebí vložit rozdělovač.



Ohřev s ventilátorem



Ventilátor + spodní ohřev

Obě části odděleně

Horní i spodní část jsou v provozu současně. Je možné nastavit, která část bude uvedena do provozu jako první. Jakmile je pečení jednoho pokrmu u konce a chtěli byste změnit čas nebo teplotu pečení druhého pokrmu, klepněte na **tlačítko pro výběr režimu** a zvolte požadovanou část (horní nebo spodní), ve které chcete pokračovat v pečení. Poté klepněte na **tlačítko pro nastavení času** nebo **tlačítko pro nastavení teploty** a proveďte příslušné nastavení. Do trouby je zapotřebí vložit rozdělovač.

Konvenční režim



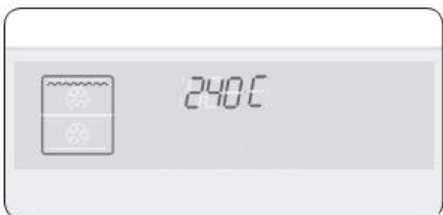
Ohřev s ventilátorem



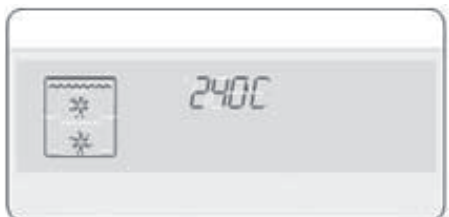
Ventilátor + horní ohřev



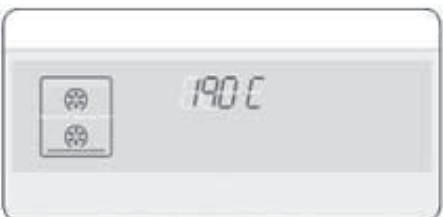
Konvenční ohřev



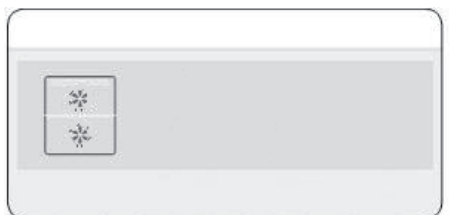
Gril



Turbo gril



Ventilátor + spodní ohřev



Rozmrazování

Nastavení teploty

Nastavení teploty (u trub s ovládacím panelem 1)



V konvenčním režimu nebo při použití pouze jedné z částí trouby

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

Konvenční režim	40–250 °C
Pouze horní část	40–250 °C
Pouze spodní část	40–250 °C

POZNÁMKA: Teplotu je možné upravit během pečení.

Použití obou částí v režimu rozděleného ohřevu

1. Stiskněte a podržte **tlačítko pro nastavení teploty**  cca 3 vteřiny. Na displeji se rozblíká hodnota teploty (v horní nebo spodní části).
2. Pro nastavení teploty v krocích po 5 °C použijte **tlačítka pro výběr času, teploty nebo režimu** („+“ nebo „-“).
3. Stiskněte  **tlačítko pro přepínání mezi horní a spodní částí**. Na displeji se rozblíká hodnota teploty (v horní nebo spodní části).
4. Pro nastavení teploty v krocích po 5 °C použijte **tlačítka pro výběr času, teploty nebo režimu** („+“ nebo „-“).

Pouze horní část	180–250 °C
Pouze spodní část	180–250 °C

POZNÁMKA: Teplotu je možné upravit během pečení. Rozdíl teplot mezi horní a spodní částí je 30 °C.

Nastavení teploty (u trub s ovládacím panelem 2)





V konvenčním režimu nebo při použití pouze jedné z částí trouby

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

Konvenční režim	40–250 °C
Pouze horní část	40–250 °C
Pouze spodní část	40–250 °C

POZNÁMKA: Teplotu je možné upravit během pečení.

Použití obou částí v režimu rozděleného ohřevu

1. Stiskněte a podržte **tlačítko pro nastavení teploty**  cca 3 vteřiny. Na displeji se rozblíká hodnota teploty (v horní nebo spodní části).
2. Pro nastavení teploty v krocích po 5 °C použijte **kolečko nastavení času, teploty nebo režimu** .
3. Stiskněte  **tlačítko pro přepínání mezi horní a spodní částí**. Na displeji se rozblíká hodnota teploty (v horní nebo spodní části).
4. Pro nastavení teploty v krocích po 5 °C použijte **kolečko nastavení času, teploty nebo režimu** .

Pouze horní část	180–250 °C
Pouze spodní část	180–250 °C

POZNÁMKA: Teplotu je možné upravit během pečení. Rozdíl teplot mezi horní a spodní částí je 30 °C.

Zapnutí a vypnutí trouby

Zapnutí a vypnutí trouby (u trub s ovládacím panelem 1)

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

Zapnutí a vypnutí trouby (u trub s ovládacím panelem 2)



Pro vypnutí trouby otočte kolečko pro výběr části trouby do pozice „OFF“ (vypnuto).

Zapnutí a vypnutí osvětlení



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

Čas ukončení pečení

Čas ukončení pečení (u trub s ovládacím panelem 1)

V průběhu pečení lze nastavit čas jeho konce.

V konvenčním režimu nebo při použití pouze jedné z částí trouby




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. Nastavený čas vypnutí bude platit po stisknutí **tlačítka pro nastavení času**  nebo po 3 vteřinách nečinnosti.

POZNÁMKA:

- *V průběhu pečení můžete poté upravit nastavenou hodnotu času ukončení pečení pomocí tlačítka pro nastavení času a tlačítek pro výběr času, teploty nebo režimu.*
- *Čas ukončení pečení nelze nastavit v případě, že je do masa zapíchnuta teplotní sonda.*

Použití obou částí v režimu rozděleného ohřevu

Čas ukončení pečení pro horní nebo spodní část trouby lze nastavit pomocí **tlačítka pro nastavení času, tlačítka pro přepínání mezi horní a spodní částí** a **tlačítek pro výběr času, teploty nebo režimu**.

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




POZNÁMKA:

V průběhu pečení můžete poté upravit nastavenou hodnotu času ukončení pečení pomocí tlačítka pro nastavení času a tlačítek pro výběr času, teploty nebo režimu.

Čas ukončení pečení (u trub s ovládacím panelem 2)

V průběhu pečení lze nastavit čas jeho konce.

V konvenčním režimu nebo **při použití pouze jedné z částí trouby**




1. Několikrát klepněte na **tlačítko pro nastavení času** , dokud se na displeji nerozblíká ikona nastavení doby pečení a tři číslice.
2. Pro nastavení požadovaného času ukončení pečení použijte **kolečko nastavení času, teploty nebo režimu** .
3. Nastavený čas vypnutí bude platit po stisknutí **tlačítka pro nastavení času**  nebo po 3 vteřinách nečinnosti.



POZNÁMKA:

- *V průběhu pečení můžete poté upravit nastavenou hodnotu času ukončení pečení pomocí tlačítka pro nastavení času a kolečka nastavení času, teploty nebo režimu.*
- *Čas ukončení pečení nelze nastavit v případě, že je do masa zapíchnuta teplotní sonda.*

Použití obou částí v režimu rozděleného ohřevu

Čas ukončení pečení pro horní nebo spodní část trouby lze nastavit pomocí **tlačítka pro nastavení času, tlačítka pro přepínání mezi horní a spodní částí** a **kolečka nastavení času, teploty nebo režimu**.

1. Několikrát klepněte na **tlačítko pro nastavení času** , dokud se na displeji nerozblíká ikona nastavení času ukončení pečení a tři číslice (horní a spodní).
2. Pro nastavení požadovaného času ukončení pečení použijte **kolečko nastavení času, teploty nebo režimu** .
3. Klepněte na **tlačítko pro přepínání mezi horní a spodní částí** , dokud se na displeji nerozblíká ikona nastavení času ukončení pečení požadované části a tři číslice.

4. Pro nastavení požadovaného času ukončení pečení použijte **kolečko nastavení času, teploty nebo režimu** .
5. Nastavený čas vypnutí bude platit po stisknutí **tlačítka pro nastavení času**  nebo po 3 vteřinách nečinnosti.

POZNÁMKA:



V průběhu pečení můžete poté upravit nastavenou hodnotu času ukončení pečení pomocí tlačítka pro nastavení času a tlačítek pro výběr času, teploty nebo režimu.

Nastavení doby pečení

Nastavení doby pečení (u trub s ovládacím panelem 1)

V průběhu pečení lze nastavit požadovanou délku jeho trvání.




V konvenčním režimu nebo **při použití pouze jedné z částí trouby**

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.

POZNÁMKA:

- *V průběhu pečení můžete poté upravit nastavenou hodnotu času ukončení pečení pomocí tlačítka pro nastavení času a kolečka nastavení času, teploty nebo režimu.*
- *Čas ukončení pečení nelze nastavit v případě, že je do masa zapíchnuta teplotní sonda.*

Použití obou částí v režimu rozděleného ohřevu

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



POZNÁMKA:

V průběhu pečení můžete poté upravit nastavenou hodnotu času ukončení pečení pomocí tlačítka pro nastavení času a tlačítek pro výběr času, teploty nebo režimu.

Nastavení doby pečení (u trub s ovládacím panelem 2)

V průběhu pečení lze nastavit požadovanou délku jeho trvání.

V konvenčním režimu nebo **při použití pouze jedné z částí trouby**






1. Několikrát klepněte na **tlačítko pro nastavení času** , dokud se na displeji nerozblíká ikona nastavení doby pečení a tři číslice.
2. Pro nastavení požadované doby pečení použijte **kolečko nastavení času, teploty nebo režimu** .

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

POZNÁMKA:

- *V průběhu pečení můžete poté upravit nastavenou hodnotu času ukončení pečení pomocí tlačítka pro nastavení času a kolečka nastavení času, teploty nebo režimu.*
- *Čas ukončení pečení nelze nastavit v případě, že je do masa zapíchnuta teplotní sonda.*

Použití obou částí v režimu rozděleného ohřevu

1. Několikrát klepněte na **tlačítko pro nastavení času** , dokud se na displeji nerozblíká ikona nastavení doby pečení a tři číslice (horní a spodní).
2. Pro nastavení požadované doby pečení použijte **kolečko nastavení času, teploty nebo režimu** .
3. Klepněte na **tlačítko pro přepínání mezi horní a spodní částí** , dokud se na displeji nerozblíká ikona nastavení doby pečení požadované části a tři číslice.
4. Pro nastavení požadované doby pečení použijte **kolečko nastavení času, teploty nebo režimu** .
5. Nastavená doba pečení bude platit po stisknutí **tlačítka pro nastavení času**  nebo po 3 vteřinách nečinnosti.


POZNÁMKA:

- *V průběhu pečení můžete poté upravit nastavenou hodnotu času ukončení pečení pomocí tlačítka pro nastavení času a tlačítek pro výběr času, teploty nebo režimu.*


Odložený start

Odložený start (u trub s ovládacím panelem 1)

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** („+“ 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.

Odložený start (u trub s ovládacím panelem 2)

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 požadovaného času ukončení pečení použijte **kolečko nastavení času, teploty nebo režimu** .
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

Kuchyňská minutka (u trub s ovládacím panelem 1)






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.

Kuchyňská minutka (u trub s ovládacím panelem 2)

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

Dětský zámek






Dětský zámek (u trub s ovládacím panelem 1)

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.

POZNÁMKA:

Po uzamčení dětským zámek budou všechna ovládací tlačítka a kolečka s výjimkou kolečka pro výběr části trouby deaktivována. Dětský zámek lze aktivovat bez ohledu na to, zda je trouba zapnutá nebo ne.

Dětský zámek (u trub s ovládacím panelem 2)

1. Stiskněte **tlačítko pro nastavení času**  a **tlačítko pro přepínání mezi horní a spodní částí**  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 přepínání mezi horní a spodní částí**  současně a podržte je cca 3 vteřiny.

ČÁST 6: ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Čištění dvířek trouby

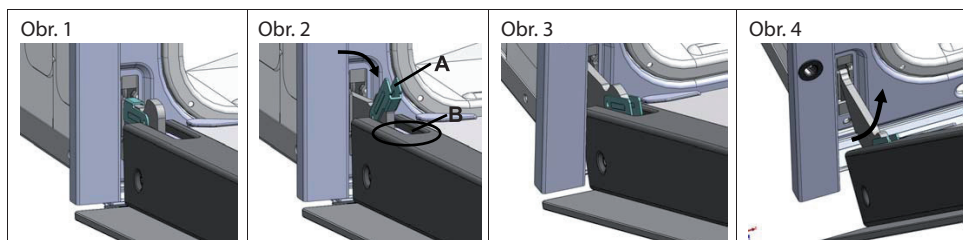
Při běžném používání není nikdy nutné dvířka demontovat. Pokud je však oddělení dvířek žádoucí, např. pro čištění, postupujte dle následujících instrukcí. Mějte na paměti, že dvířka jsou těžká.

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),
- Přidržte dvířka dle obrázku 3,
- Opatrně zavírejte dvířka, dokud páčky B levého i pravého závěsu nezapadnou do části B (obr. 4).

Smontujte dveře zpět opakováním výše uvedených instrukcí v opačném pořadí.

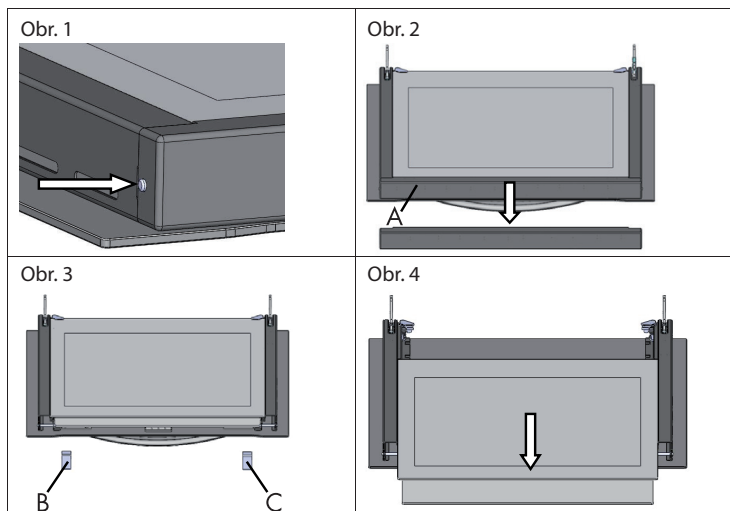


Demontáž dvířek trouby (dva způsoby)

První způsob:

- Odstraňte těsnění A (obr. 2), B, a C (obr. 3) vysunutím dvou tyčí na levé a pravé straně (obr. 1)
- Opatrně vysuňte vnitřní a prostřední skleněné panely (obr. 4)
- Vyčistěte sklo a ostatní součásti pomocí vhodného čisticího prostředku. Důkladně všechny díly osušte a položte na měkký povrch.

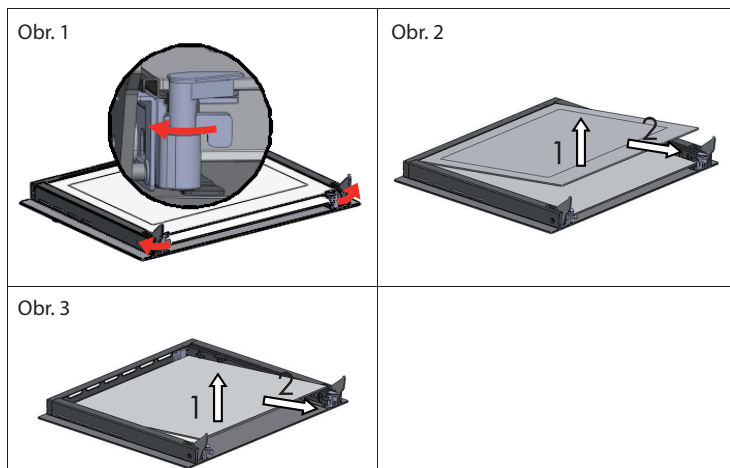
Smontujte dveře zpět opakováním výše uvedených instrukcí v opačném pořadí.



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.



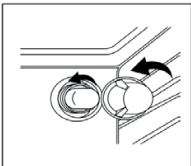
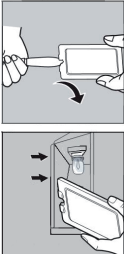
ČÁST 7: ZÁRUKA A SERVIS

Často kladené otázky a řešení potíží

V žádném případě spotřebič 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	<ul style="list-style-type: none">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 ventilátor, který troubu ochlazuje.
Zadní osvětlení nefunguje 	<ul style="list-style-type: none">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.
Boční osvětlení nefunguje 	<ul style="list-style-type: none">Odpojte spotřebič od zdroje elektrické energie:Odpojte spotřebič ze zásuvky, vyšroubujte pojistku nebo odpojte příslušný jistič dle situace.Odstraňte postranní kolejničky.Demontujte pomocí plochého nástroje kryt osvětlení.Vyměňte nefunkční žárovku za novou, halogenovou žárovku.Nasadte zpět na své místo kryt osvětlení a postranní kolejničky.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 pokrm umístili do správné pozice.
Na displeji se zobrazil chybový kód – ER + číslo	<ul style="list-style-type: none">ER 3 nebo ER 4: Došlo k chybě teplotního snímače. Kontaktujte nejbližší servisní středisko.ER 0: Došlo k chybě komunikace. Kontaktujte nejbližší servisní středisko.

ČÁST 8: TECHNICKÉ ÚDAJE

Zdroj napájení	220–230V ~50/60 Hz
Objem (užitná kapacita)	73 l
Výstupní výkon:	4 190–4 985 W
Název výrobce	PHILCO
Adresa společnosti	PHILCO Praha 10, Černokostelecká 2111 CZ-10000, CZECH REPUBLIC

Informační list

INFORMAČNÍ LIST: Philco

Značka Philco: **PHILCO** 

Značka	Philco
Identifikační značka modelu	POD 12 IF
Index energetické účinnosti *	102,4
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)	45,2/41,5

V souladu s normou EN 60350-1

* (EEL 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 9: INSTRUKCE PRO LIKVIDACI

POKYNY A INFORMACE K LIKVIDACI VYŘAZENÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Použité obalové materiály jsou recyklovatelné.

Recyklujte je pomocí určených kontejnerů nebo sběrného dvora 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 vyhrazujeme si právo na tyto změny.

