

MULTIFUNKČNÍ TROUBA

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

PHILCO



Famous for Quality the World Over

POB 10 IX
POB 10 IF

Vážený zákazníku,

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

OBSAH

ČÁST 1: OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
ČÁST 2: BLIŽŠÍ SEZNÁMENÍ	4
ČÁST 3: INSTALACE.....	5
ČÁST 4: POUŽITÍ VAŠÍ TROUBY.....	8
ČÁST 5: OVLÁDÁNÍ TROUBY	9
ČÁST 6: VÝBĚR FUNKCE TROUBY	10
ČÁST 7: DALŠÍ FUNKCE.....	13
ČÁST 8: FUNKCE TROUBY	14
ČÁST 9: JAK UDRŽOVAT TROUBU V DOBRÉM STAVU	16
ČÁST 10: PRAKTICKÉ RADY PRO PEČENÍ.....	17
ČÁST 11: DODRŽOVÁNÍ BEZPEČÍ JE DOBRÝ ZVYK.....	21
ČÁST 12: TECHNICKÉ ÚDAJE.....	23
ČÁST 13: INFORMAČNÍ LIST PHILCO.....	24
ČÁST 14: LIKVIDACE NEPOTŘEBNÉHO PRODUKTU	25

ČÁST 1: OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Doporučujeme vám si před použitím spotřebiče pozorně přečíst instrukce v tomto návodu k použití, abyste dosáhli nejlepšího výkonu a dlouhé životnosti. Manuál obsahuje všechny potřebné pokyny k zajištění bezpečné instalace, správného použití a údržby. Mějte tento návod vždy po ruce, neboť do něj možná budete potřebovat znovu nahlédnout. Děkujeme.

Bezpečnostní opatření

- Abyste zabránili poranění osob nebo poškození trouby, přenášejte ji vždy pouze pomocí pevného stisku bočních úchyťů. Nezvedejte troubu za dveřní madlo, mohli byste poškodit troubu.
- Pro zajištění vaší bezpečnosti by všechny elektrické spotřebiče měly být instalovány a opravovány kvalifikovanými pracovníky. Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Nepokládejte přívodní kabel na hranu stolu, kuchyňské linky ani na horké spotřebiče.
- Vyvarujte se ponoření přívodního kabelu, zástrčky nebo dalších částí do vody, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Neumísťujte výrobek poblíž elektrického sporáku, mikrovlnné trouby nebo jiného zdroje tepla.
- Aby nedošlo k popálení nebo explozi, odstraňte hořlaviny (záclony, látky, tapety a další) a obalové materiály z okolí spotřebiče.
- Nevkládejte do trouby lepenku, plasty a podobné materiály. Pokud troubu nepoužíváte, měli byste z ní odstranit vše kromě dodávaného příslušenství.
- Nezakrývejte pekáče nebo jiné nádoby alobalem, jinak hrozí přehřátí trouby.
- Dosažitelné části mohou být během používání horké, držte proto děti mimo dosah přístroje.
- Nikdy nezakrývejte ventilační systém.
- Okrajové části madla na dveřích se mohou během používání zahřívat, držte jej proto za střední část.
- Před čištěním a údržbou odpojte troubu od zdroje elektrické energie.
- Pokud je vaše trouba nefunkční, odešlete ji do nejbližšího servisního střediska na prohlídku, opravu nebo seřízení.
- Používejte při manipulaci s plechy, rošty a nádobím z trouby chňapky.
- Před čištěním troubu odpojte z proudu a počkejte, až vychladne.
- Nepoužívejte k čištění kovové kartáče, mohly by se snadno dotknout vodivých částí a způsobit tak úraz elektrickým proudem.
- Nikdy nepoužívejte houbičky s kovovým povrchem nebo ostré škrabky, které mohou poškodit povrch dveří, což může vést k jeho prasknutí.
- Abyste se vyhnuli riziku popálení nebo úrazu elektrickým proudem, nikdy nevkládejte do trouby velké množství jídla nebo kovových nástrojů.
- Nepoužíváte-li troubu, ujistěte se, že je zavřená a na displeji je zobrazen pouze čas.
- Odpojte přístroj z proudu, pokud jej neplánujete používat.
- Nikdy troubu nepoužívejte venku.
- Jiné použití trouby než pečení je zakázáno.
- Toto zařízení je odolné proti nárazům. Skleněná část dvířek je vyrobena z tvrzeného skla, které je odolnější než běžné sklo. Pokud je tvrzené sklo poškozeno, budou mít zbylé části ostré hrany. Vyvarujte se proto doteků povrchu dveří z rozbitého skla i ostrých, kovových hran. Je-li již skleněná výplň dveří poškozena, kontaktujte za účelem její výměny vašeho prodejce.
- Neopírejte se o otevřená dvířka trouby. Mohli byste tak poškodit troubu, obzvláště pak panty dveří. Nosnost dveří je maximálně 8 kg.

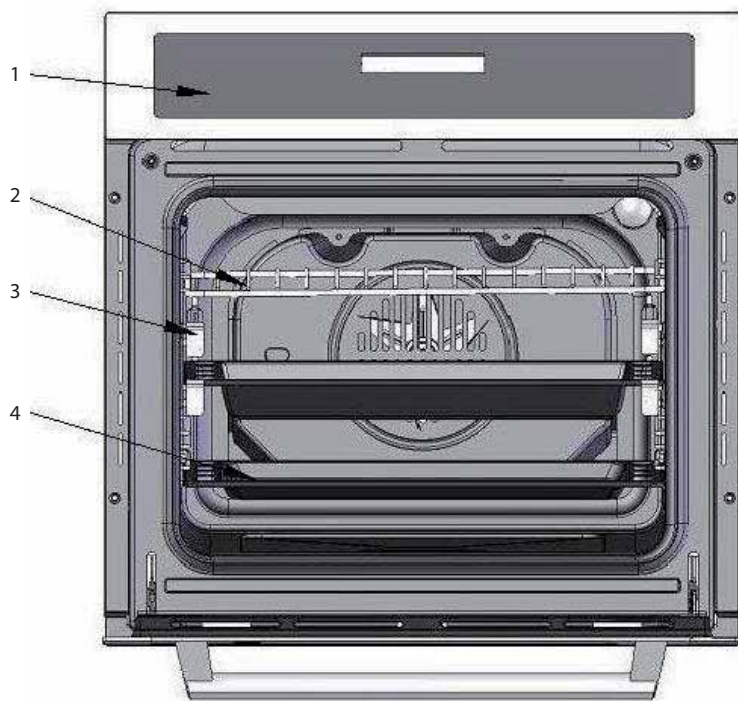
VAROVÁNÍ:

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.

UPOZORNĚNÍ

Budou-li prodejci a uživatelé jednat v nesouladu s uvedenými instrukcemi, poškodí-li části přístroje a nebudouli používat originální příslušenství a způsobí-li si tímto jednáním zranění nebo poškození majetku, nenesou za to výrobce žádnou právní odpovědnost.

ČÁST 2: BLIŽŠÍ SEZNÁMENÍ



1. Ovládací panel
2. Rošt trouby
3. Teleskopické výsuvy
4. Odkapávač nebo pečicí plech

ČÁST 3: INSTALACE

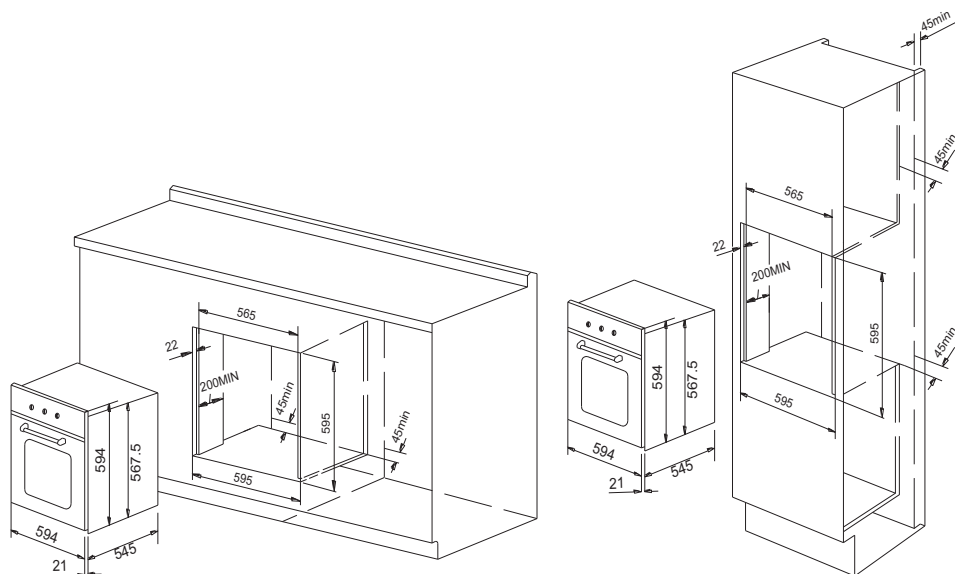
Spotřebič smí instalovat pouze kvalifikovaná osoba v souladu s příloženými pokyny. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nesprávnou instalaci, která může vést ke zranění osob a zvířat a škodám na majetku.

DŮLEŽITÉ:

Před jakýmkoliv úpravami a údržbou přístroje musí být vždy odpojen přívodní kabel elektrické energie. Pro ventilaci se používá vzduchové potrubí.

Instalace vestavných trub

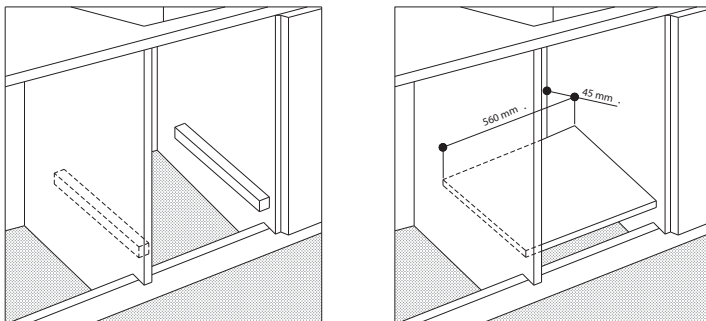
Aby byla zajištěna správná funkce vestavných spotřebičů, skříňka, do které jsou vestavovány, musí být vhodná. Níže uvedený obrázek uvádí rozměry výřezů pro instalaci pod kuchyňskou linku nebo do nástěnné skříňky.



POZNÁMKA:

Instalace v souladu s prohlášením o spotřebě

Pro zajištění dostatečného větrání musí být sejmut zadní panel skříňky. Doporučuje se instalace trouby pouze na dvou dřevěných lištách. Pokud je trouba položena na plném, plochém povrchu, musí být ponechána mezera o rozměrech alespoň 45 mm × 560 mm.



Desky přilehlých skříněk musí být vyrobeny z teplovzdorných materiálů. Obzvláště dýhovaný nábytek musí být slepen pomocí lepidla, které je schopné odolat teplotám až do 100 °C.

Ve spotřebiči splňujícím aktuální bezpečnostní standardy nesmí být po instalaci možné dotýkat se elektrických součástí.

Všechny součásti, které zajišťují bezpečný chod spotřebiče, musí být možné odstranit jen s použitím základních nástrojů.



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

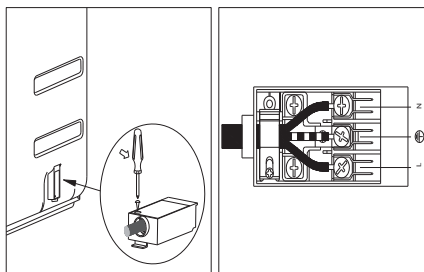
Elektrické zapojení

Trouby vybavené trojpólovým přívodním kabelem jsou určeny k provozu na střídavý proud. Vodič k uzemnění spotřebiče je žlutozelený.

Zapojení napájecího kabelu

Otevření desky spoju:

- Pomocí šroubováku odšroubujte šroub na bočních stranách krytu svorkovnice.
- Odšroubujte šroub a vytáhněte kryt svorkovnice. Instalaci kabelu provedete následovně:
- Vyjměte svorku držící dráty a také tři kontaktní šrouby **F-N** 
- Připevněte vodiče pod hlavy šroubů pomocí následujícího barevného rozložení: **modrý (N)**, **hnědý (F)**, **žlutozelený** 
- Svorkou připevněte přívodní kabel a zavřete kryt svorkovnice.



Připojení napájecího kabelu do zásuvky

Připojte ke kabelu standardní zástrčku odpovídající zátěži uvedené na typovém štítku. Při napojení přívodního kabelu přímo do sítě nainstalujte mezi spotřebič a elektrickou síť dvoupólový jistič s minimální mezerou mezi kontakty o velikosti 3 mm. Ten by měl být přizpůsoben předpokládanému zatížení a měl by být v souladu s aktuálně platnými zákony (uzemňovací vodič by jističem neměl být přerušen).

Přívodní kabel by měl být umístěn tak, aby nemohl po celé své délce dosáhnout teploty vyšší než 50 °C, s ohledem na pokojovou teplotu, nebo by měl být chráněn vhodnou izolací.

Před připojením ověřte:

- Elektrická bezpečnost přístroje může být zaručena pouze, pokud je správně uzemněn a v souladu s nařízením o elektrické bezpečnosti. Vždy se ujistěte, že je uzemnění účinné. Máte-li jakékoliv pochyby, přivolejte kvalifikovaného technika, aby přístroj zkontroloval. Výrobce odmítá jakoukoliv zodpovědnost za následky vzniklé nesprávným uzemněním spotřebiče.
- Před připojením spotřebiče k elektrické síti se přesvědčte, že se specifikace na typovém štítku (na spotřebiči a/nebo obalu) shodují s údaji elektrické sítě ve vaší domácnosti.
- Zkontrolujte, zda elektrická síť a zásuvky disponují dostatečným výkonem k pokrytí maximálních požadavků spotřebiče, které jsou vyznačeny na informačním štítku. Při jakýchkoliv pochybách přivolejte kvalifikovaného technika.
- Pokud nejsou zástrčka přístroje a zásuvka kompatibilní, požádejte kvalifikovaného technika o výměnu zásuvky za vhodný typ. Ten by měl také zajistit, aby kabely v zásuvce měly dostatečný průřez, aby byly schopné absorbovat energii vyžadovanou spotřebičem. Používání adaptérů, rozdvojek nebo prodlužovaček není doporučeno. Je-li jejich použití nevyhnutelné, používejte výhradně adaptéry a redukce v souladu s aktuálními bezpečnostními předpisy. Nikdy v těchto případech nepřesahujte maximální hodnoty proudu a výkonu uvedené na těchto zařízeních. Zásuvka a zástrčka musí být snadno dosažitelné.

ČÁST 4: POUŽITÍ VAŠÍ TROUBY

Tato multifunkční trouba kombinuje výhody běžných konvekčních trub s modernějšími horkovzdušnými modely v jednom přístroji.

Jde o velmi všestranný spotřebič, který vám umožňuje snadno a bezpečně vybírat z různých režimů vaření.

POZNÁMKA:

Při prvním použití spotřebiče doporučujeme nastavit termostat na nejvyšší teplotu a nechat troubu zavřenou po dobu přibližně 30 minut. Poté otevřete dvířka a nechte místnost vyvětrat. Zápach vzniklý při tomto prvním použití je způsoben odpařováním látek sloužících k ochraně trouby během uskladnění.

POZNÁMKA:





Umístěte dodávaný odkapávač do spodní police trouby, aby nedocházelo k odkapávání omáčky nebo mastnoty na dno trouby, pouze pokud grilujete nebo používáte rožeň (k dispozici pouze u některých modelů). Při všech ostatních typech pečení zásadně nepoužívejte spodní přihrádku ani neodkládejte žádné předměty na dno trouby, pokud je v provozu. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Nádobí (talíře, alabal, apod.) pokládejte vždy na rošť, který je dodáván spolu se spotřebičem, vložený do drážek po stranách trouby.

Před prvním použitím

Nastavení a změna aktuálního času

Trouba funguje pouze v případě, že byl nastaven čas.

Když je spotřebič připojený k elektrickému zdroji nebo došlo k výpadku napájení, automaticky bliká symbol času.

1. Pokud chcete změnit čas, který již byl nastaven, opakovaně stiskněte tlačítko funkce hodin , dokud nezačne blikat symbol času .
2. Pomocí tlačítek  nebo  nastavte aktuální čas.

Asi po 5 sekundách blikání ustane a na hodinách se zobrazí nastavený čas.

Spotřebič je nyní připravený k použití.



Představení spotřebiče

Spotřebič lze ovládat ve zkušebním režimu pro testování nebo provádění všech obslužných úkonů. Trouba se během testu nezahřívá.

Zapnutí zkušebního režimu

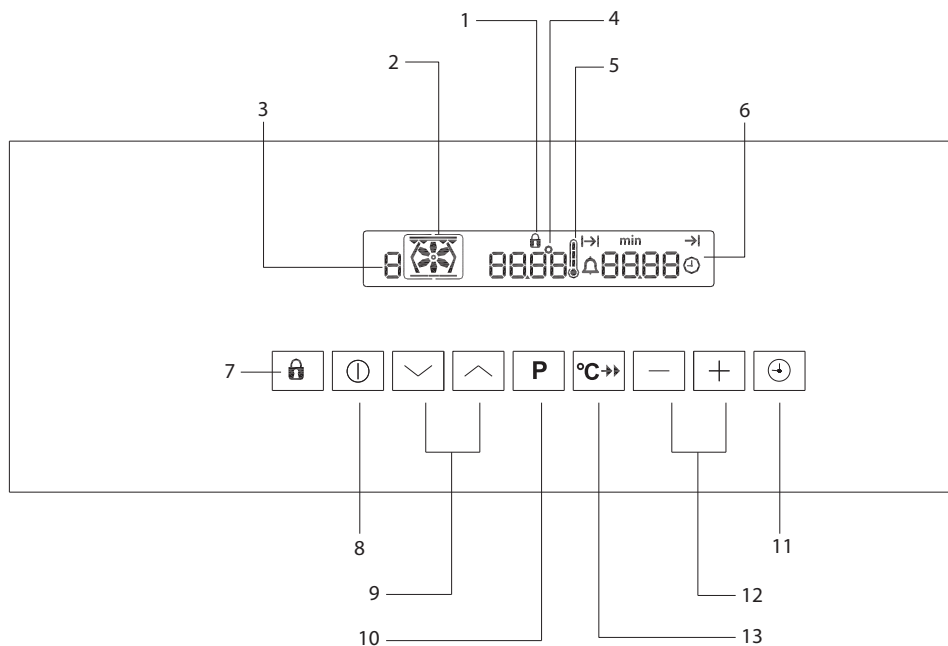
1. Vypněte spotřebič pomocí  vypínače.
2. Současně stiskněte a podržte tlačítka  a , dokud nezazní zvukový signál a na displeji se nerozsvítí symbol „d“.

Vypnutí zkušebního režimu

1. Vypněte spotřebič pomocí  vypínače.
2. Současně stiskněte a podržte tlačítka  a , dokud nezazní zvukový signál a na displeji se nerozsvítí symbol „d“.

ČÁST 5: OVLÁDÁNÍ TROUBY

Elektronické ovládání trouby






- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Dětská pojistka | 8. Vypínač |
| 2. Funkce trouby | 9. Volba funkce trouby |
| 3. Ikona ♥ Můj program | 10. ♥ Můj program |
| 4. Teplota | 11. Funkce hodin |
| 5. Symbol teploměru | 12. Tlačítka voliče |
| 6. Funkce hodin / doba provozu | 13. Rychlý ohřev |
| 7. Dětská pojistka | |

Obecné pokyny

- Nejprve vždy spotřebič zapněte stisknutím vypínače [⏻].
- Když se vybraná funkce rozsvítí, trouba se začne rozehřívát nebo se začne odpočítávat nastavený čas.
- Po dosažení zvolené teploty zazní zvukový signál.
- Když je spuštěna funkce trouby, osvětlení trouby je zapnuto.
Po vypnutí spotřebiče osvětlení trouby po 10 minutách automaticky zhasne.
- Spotřebič vypnete pomocí vypínače [⏻].

ČÁST 6: VÝBĚR FUNKCE TROUBY


1. Zapněte troubu pomocí vypínače .
2. Několikrát stiskněte tlačítko  nebo , dokud se neobjeví požadovaná funkce trouby.
 - Na teplotním displeji se zobrazí doporučená teplota.
 - Pokud se doporučená teplota přibližně do 5 sekund nezmění, trouba se začne rozehřívát.

Změna teploty trouby



Stiskem tlačítka  nebo  zvyšte nebo snižte teplotu.

Nastavení se mění v krocích po 5 °C.

Symbol teploměru

- Pomalu vzrůstající symbol teploměru  indikuje, jak horká trouba během rozehřívání je.
- Tři dílky na symbolu teploměru  znázorňují, že je funkční rychlé rozehřívání.

Změna funkce trouby

Chcete-li změnit funkci trouby, několikrát stiskněte tlačítko  nebo , dokud se nezobrazí požadovaná funkce trouby.

Vypnutí trouby




Troubu vypnete pomocí vypínače .

Rychlý ohřev

Po výběru funkce trouby lze s pomocí dodatečné funkce Rychlý ohřev  v relativně krátké době prázdnou troubu předehřát.




DŮLEŽITÉ:

Nevkládejte do trouby připravované jídlo, DOKUD NENÍ RYCHLÝ OHŘEV DOKONČENÝ a trouba nepracuje ve vybraném funkčním režimu.

1. Nastavte požadovanou funkci. Pokud je to nutné, změňte doporučenou teplotu.
2. Stiskněte tlačítko rychlého ohřevu . Symbol  se rozsvítí:
Postupně blikající pruhy indikují, že je funkce rychlého ohřevu v provozu.
Po dosažení nastavené teploty se pruhy indikátoru teploty rozsvítí. Zazní zvukový signál. Symbol  zhasne.
Trouba nyní pokračuje ve vyhřívání dle předem nastavené funkce a teploty. Můžete do ní vložit jídlo.



♥ Můj program

Můj program umožňuje uložení nastavení, která používáte nejčastěji.

1. Nastavte funkci trouby, teplotu a v případě potřeby funkce doby vaření  a/nebo konečného času .
2. Stiskněte a podržte tlačítko  přibližně na 2 sekundy, dokud nezazní zvukový signál. Nastavení je tím uloženo.

Chcete-li uložit další nastavení, stiskněte tlačítko  přibližně na 2 sekundy. Předem uložené nastavení bude nahrazeno novým.

Vyvolání nastavení Můj program

1. Zapněte troubu pomocí vypínače .
2. Tlačítkem  vyvolejte uložené nastavení.

Funkce hodin

Odpočet

Nastavení odpočtu. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Tato funkce neovlivňuje činnost trouby.

Doba vaření

Nastavení doby, po kterou bude trouba v činnosti.






Konečný čas

Nastavení času, kdy se má trouba znovu vypnout.





Čas

Nastavení, změna nebo zjištění času (viz rovněž část „Před prvním použitím“).

Obecné pokyny

- Po výběru funkce hodin bliká přibližně 5 sekund příslušný symbol. Během této doby lze požadované časy nastavit nebo změnit pomocí tlačítka  nebo .
Po nastavení požadovaných časů symbol pokračuje v blikání přibližně dalších 5 sekund. Poté se symbol rozsvítí. Nastavený odpočet  se začne odečítat.
- Nastavení času pro dobu vaření  a konečný čas  se po spuštění vybrané funkce začne odpočítávat.

Odpočet







1. Několikrát stiskněte tlačítko funkcí hodin , dokud nezabliká symbol odpočtu .
2. Nastavte požadovanou dobu odpočtu pomocí tlačítka  nebo  (max. 99 minut). Přibližně po 5 sekundách se na displeji zobrazí zbývající čas.


Symbol pro odpočet  se rozsvítí.

Po uplynutí času se na 2 minuty rozezní zvukový signál. Svítí údaj „0,00“ a symbol pro odpočet  bliká.

Vypnutí zvukového signálu: Stiskněte libovolné tlačítko.


Doba vaření

1. Vyberte funkci trouby a pomocí tlačítka  nebo  zvolte teplotu.
2. Několikrát stiskněte tlačítko funkcí hodin , dokud nezabliká symbol hodin .
3. Pomocí tlačítek  nebo  nastavte požadovanou dobu vaření.

Trouba se sama zapne. Symbol doby vaření  se rozsvítí.









Opakovaným stiskem tlačítka funkcí hodin  lze vyvolat aktuální čas.


Po uplynutí času se na 2 minuty rozezní zvukový signál. Trouba se sama vypne.

Zobrazí se údaj „0,00“ a symbol hodin  bliká.

Vypnutí zvukového signálu: Stiskněte libovolné tlačítko.

Konečný čas

1. Vyberte funkci trouby a pomocí tlačítka  nebo  zvolte teplotu.
2. Několikrát stiskněte tlačítko funkcí hodin , dokud nezabliká symbol konečného času .
3. Pomocí tlačítek  nebo  nastavte požadovaný čas vypnutí. Symboly pro konečný čas  a dobu vaření  se rozsvítí. Trouba se automaticky sama zapne.

Opakovaným stiskem tlačítka funkcí hodin  lze vyvolat aktuální čas. Po uplynutí času se na 2 minuty rozezní zvukový signál.



Trouba se sama vypne.



Zobrazí se údaj „0.00“ a symboly pro konečný čas  a dobu vaření  blikají.

Vypnutí zvukového signálu:

Stiskněte libovolné tlačítko.

Doba vaření a konečný čas společně

Doba vaření  a konečný čas  lze použít současně, pokud se má trouba automaticky zapnout a vypnout později.

1. Vyberte funkci trouby a teplotu.
2. Pomocí funkce doby vaření  nastavte dobu, kterou se má jídlo připravovat, např. 1 hodinu.
3. Pomocí funkce konečného času  nastavte čas, kdy má být jídlo připravené, např. 14:05.

Symboly pro dobu vaření  a konečný čas  se rozsvítí. Trouba se automaticky zapne ve vypočteném čase, např. 13:05.




Po uplynutí nastavené doby vaření se na 2 minuty rozezní zvukový signál.

Trouba se sama vypne např. ve 14:05.




ČÁST 7: DALŠÍ FUNKCE

Vypnutí displeje

Vypnutím displeje můžete šetřit energii.

1. Pokud je to nutné, **vypněte** spotřebič vypínačem .
 2. Současně stiskněte tlačítko funkcí hodin  a tlačítko , dokud displej nezhasne. Jakmile se spotřebič znovu zapne, displej se automaticky rozsvítí.
- Když je spotřebič přístě vypnut, displej opět zhasne.

Zapnutí displeje

1. Pokud je to nutné, **vypněte** spotřebič vypínačem .
2. Současně stiskněte tlačítko funkcí hodin  a tlačítko , dokud se displej znovu nerozsvítí.



Dětská pojistka

Když je aktivovaná dětská pojistka, spotřebič již nelze zapnout.




Aktivace dětské pojistky

1. Pokud je to nutné, **zapněte** spotřebič vypínačem .

Nesmí být zvolena žádná funkce trouby.




2. Stiskněte a držte tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol .
- Dětská pojistka je nyní aktivovaná.

Deaktivace dětské pojistky



1. Pro aktivaci **zapněte** spotřebič vypínačem .
 2. Stiskněte a držte tlačítko , dokud z displeje nezmizí symbol .
- Dětská pojistka je nyní deaktivovaná a spotřebič je opět připraven k použití.

Tóny tlačítek

Vypnutí tónů tlačítek

1. **Vypněte** spotřebič pomocí vypínače .
 2. Současně stiskněte a držte tlačítka  a , dokud nezazní signál (přibližně 2 sekundy).
- Tóny tlačítek jsou nyní vypnuty.

Zapnutí tónů tlačítek

Současně stiskněte a držte tlačítka  a , dokud nezazní signál (přibližně 2 sekundy).

Tóny tlačítek jsou znovu zapnuty.

ČÁST 8: FUNKCE TROUBY

Konvenční ohřev 2 100 – 2 520 W

Horní a dolní topná tělíska se zapnou. Toto je klasický, tradiční druh trouby, který byl zdokonalen pomocí výjimečné distribuce tepla a snížené spotřeby energie. Konvekční trouba je stále nepřekonatelná, chcete-li připravovat jídla vyrobená z více surovin, například zelí s žebírky, tresku na španělský způsob, jemné teleci s rýží apod. Dokonalých výsledků dosáhnete také při přípravě jídel z hovězího masa (dušené hovězí, guláš, zvěřina, šunka atd.), které vyžadují pomalé pečení a podlévání. Oboustranný ohřev je nejlepší také pro pečení dortů, ovoce nebo pečení v krytých nádobách určených do trouby. Při používání tohoto režimu používejte vždy pouze jeden plech nebo pánev, jinak bude pečení nerovnoměrné. Používáním různé výšky pro uchycení plechu nebo roštu můžete ovlivnit množství tepla, které proudí shora a zdola na dané jídlo. V horní přihrádce bude jídlo propečené více shora, ve spodní naopak zdola.

Režim „Mražené potraviny“ 2 125 – 2 560 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 doporučen zejména pro rychlou přípravu balených jídel (protože není nutné předeheat), jako např. mražená nebo předvařená jídla, a rovněž pro některé „domácí“ pokrmy.

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

Režim vícenásobného pečení 2 370 – 2 924 W

Horní, kruhové i zadní topné těleso, stejně jako ventilátor, jsou střídavě zapnuté. Díky tomu je udržována konstantní teplota v celé troubě, vzduch ohřívá a opéká jídlo rovnoměrně na celém jeho povrchu. 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. Výsledkem je menší ztráta šťavnatosti, křehčí maso a menší ztráta hmotnosti při pečení. Režim vícenásobného pečení je obzvláště vhodný pro přípravu ryb, které lze připravovat s přidáním omezeného množství koření, a zachovávají si tak svou chuť a vzhled. Vynikajících výsledků lze dosáhnout při přípravě zeleninových příloh, jako cukety, lilek, paprika atd.

Tento režim se také hodí pro pečení kynutých buchet.

Dále lze tento režim použít k rychlému rozmrazování bílého nebo červeného masa a chleba nastavením teploty na 80 °C. Pokud chcete rozmrazovat jemnější jídla, nastavte termostat na 60 °C nebo použijte pouze funkci cirkulace studeného vzduchu nastavením termostatu na 0 °C.

Režim Pizza 2 772–3 420 W

Spodní a kruhové topné těleso a ventilátor se zapnou. Tato kombinace rychle vyhřeje troubu díky vysokému výkonu spotřebiče, což má za následek vytváření značného tepla vycházejícího převážně odspodu.

Režim pizza je ideální pro jídla vyžadující při vaření vysoké teploty, jako pizza a velké pečeně. Používejte jen jeden plech nebo polici. Pokud jich použijete více, musí být v polovině pečení vyměněny.

Šetrné pečení 1 220 – 1 460 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 940 – 1 110 W

Zapne se horní topné těleso. Tento režim lze použít k opečení jídla na konci přípravy.

Gril 2 090 – 2 520 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.

Jídlo připravujte s pootevřenými dvířky trouby.

Některé příklady grilování jsou popsány v odstavci „Praktické rady pro pečení“.

Turbo gril 2 100 – 2 550 W

V tomto režimu je v provozu prostřední část horního topného těliska 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 kebab nebo falafel, párky, žebra, kuřecí na indický způsob, křepelka apod.

Při přípravě jídla v „režimu Turbo gril nechte dvířka trouby zavřená.

Tento režim je rovněž ideální pro přípravu rybích steaků, jako mečoun, nadívaná sěpie atd.

Horkovzduch 1 660 – 2 020 W

Zadní topné těleso a ventilátor se zapnou, což zaručuje jemnou, rovnoměrnou, distribuci tepla v celé troubě.





Tento režim je ideální pro pečení a přípravu jemných jídel – obzvláště koláčů, které musí nakynout, a pro přípravu některých dortíků na 3 policích současně. Například můžete připravovat dezerty z listového těsta s krémem, sladké a slané sušenky, slané pečivo z listového těsta, rolády a malé porce gratinované zeleniny atp.

Režim „Rozmrazování“ 45 – 55 W

Ventilátor ve spodní části trouby zajišťuje proudění vzduchu o pokojové teplotě kolem jídla. Tato funkce je doporučena pro rozmrazování všech typů jídel, obzvláště pro ta z nich, která nevyžadují teplo, například zmrzlinové dortíky, smetanové a pudinkové dezerty a ovocné dorty. Při použití ventilátoru se doba rozmrazování zmenší přibližně na polovinu. Při rozmrazování masa, ryb a chleba je možné proces urychlit použitím režimu Horkovzduch a nastavením teploty na 80 °C – 100 °C.

Rožeň (k dispozici pouze u některých modelů)

Chcete-li zapnout rožeň, postupujte následovně:

- umístěte pečicí plech na první polici;
- vložte speciální opěru rožeň na druhou polici a nasadte rožeň protažením speciálním otvorem do točnice na zadní stěně trouby;
- Stiskem tlačítek volby funkce trouby  nebo  vyberte nastavení  / .

Chlazení

Pro ochlazení vnějšku spotřebiče je tento model vybaven ochlazovacím ventilátorem, který se automaticky zapne, když je trouba horká.

Pokud je ventilátor zapnutý, je slyšet vzduch vystupující mezi dvířky trouby a ovládacím panelem.

POZNÁMKA:

Po dokončení vaření zůstane ventilátor zapnutý, dokud trouba dostatečně nevychladne.

ČÁST 9: JAK UDRŽOVAT TROUBU V DOBRÉM STAVU

Před čištěním trouby nebo prováděním údržby odpojte přívod elektrické energie.

Pro prodloužení životnosti trouby je třeba její pravidelné čištění s ohledem na následující:

- Smaltované a nerezové části by měly být umývány vlažnou vodou bez použití jakýchkoliv drsných prostředků nebo žíravých látek, které by je mohly poškodit. Na nerezových částech se mohou objevit skvrny. Pokud je obtížné tyto skvrny odstranit, použijte komerčně dostupné čisticí prostředky. Po čištění je vhodné povrch důkladně opláchnout a vysušit.
- Vnitřek trouby by měl být v ideálním případě čistěn ihned po použití, dokud je stále teplý, pomocí čisticích prostředků určených pro čištění za tepla. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky (např. čisticí prášky atd.) a hrubé houbičky na nádobí ani kyseliny (např. odstraňovač vodního kamene atd.). Mohly by poškodit lak. Pokud je obzvláště obtížné odstranit některé mastné skvrny a nečistoty, použijte speciální prostředek pro čištění trub v souladu s pokyny na jeho obalu. Nikdy nepoužívejte pro čištění vnitřku spotřebiče parní čistič.
- Pokud používáte troubu delší dobu, může se vytvářet kondenzace. Otřete ji měkkým hadříkem.
- Otvor trouby je obroubený gumovým těsněním, které zaručuje její dokonalou funkčnost. Pravidelně stav tohoto těsnění kontrolujte. Pokud je to nutné, očistěte je bez použití abrazivních prostředků nebo předmětů. V případě poškození se obraťte na nejbližší servisní středisko. Doporučujeme troubu nepoužívat, dokud nebude opravena.
- Nikdy nevykládejte dno trouby alobalem, neboť by následná akumulace tepla mohla znehodnotit pečení nebo dokonce poškodit smalt.
- Skleněnou výplň dvířek čistěte jemnými prostředky a houbičkami a vysušujte pomocí měkkého hadříku.

Jak demontovat dvířka trouby

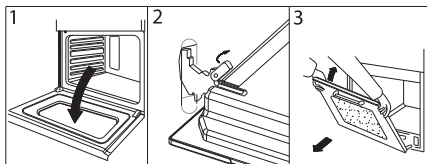
V případě, že je dvířka zapotřebí důkladně vyčistit, je možné je vysunout. Zvolte způsob demontáže a montáže dle provedení dvířek zakoupené trouby.

Postupujte následovně:

Provedení dvířek trouby 1 – postup demontáže a montáže:

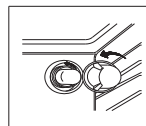
- Zcela otevřete dvířka.
- Zvedněte a otočte malé páčky, které se nacházejí na obou závěsech.
- Uchopte dvířka po stranách a pomalu je přivřete (ne zcela).
- Tahejte dvířka směrem k sobě a vytáhněte je z jejich místa.

Dvířka připevníte provedením zmíněného postupu v převráceném pořadí.



Výměna žárovky v troubě

- Odpojte troubu od elektrické energie prostřednictvím vypínače sloužícího k připojení spotřebiče k elektrické síti nebo troubu odpojte ze zásuvky.
- Odstraňte skleněný kryt držáku žárovky.
- Vyměňte žárovku a nahradte ji žárovkou odolnou vůči vysokým teplotám (300 °C) s následujícími vlastnostmi:
Napětí: 220 – 240 V
Příkon: 25 W
Druh: E 14
- Nasadte skleněný kryt a znovu připojte troubu ke zdroji napájení.



ČÁST 10: PRAKTICKÉ RADY PRO PEČENÍ



Trouba nabízí širokou škálu způsobů pečení, která vám umožňuje 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.

Předeheřtí

Pokud je třeba troubu předeheřtí (to je obvykle nutné při přípravě jídel s kvasnicemi), lze použít režim „vícenásobné pečení“ a Horkovzduch k co nejrychlejšímu dosažení požadované teploty s co nejnižší spotřebou energie.

Když je jídlo vloženo do trouby, můžete zvolit nevhodnější režim pečení.

Pečení na více úrovních

Pokud je třeba připravovat jídlo s použitím více polic, použijte buď režim **Horkovzduch** , nebo režim „vícenásobné pečení“ , protože pouze tyto režimy to umožňují.

Při přípravě jemných jídel na více než jedné polici použijte režim Horkovzduch, který vám umožňuje péci na 3 policích současně (1., 3. a 5. odspodu). Několik případů je uvedeno v tabulce „Praktické rady pro vaření“.

Při přípravě jiných jídel na více policích použijte „vícenásobné pečení“ režim s dodržением následujících doporučení:


- V troubě je instalováno 5 polic. Během pečení s podporou ventilátoru použijte dvě ze tří středních polic; nejnižší a nejvyšší police jsou přímo vystaveny horkému vzduchu, a proto se na nich jemná jídla mohou připálit.
- Obecně je vhodné použít 2. a 4. polici odspodu a umístit jídlo, které vyžaduje více tepla, na 2. polici odspodu. Například při přípravě masových pečení spolu s jinými jídly umístěte pečení na 2. polici odspodu a jemnější jídla na 4.
- Při přípravě jídel, která vyžadují různé časy a teploty, nastavte teplotu přibližně mezi dvěma požadovanými teplotami, umístěte jemnější jídlo na 4. polici odspodu a jídlo, které vyžaduje méně času, vyndejte z trouby jako první.
- Na spodní polici použijte odkapávač a na horní rošt.

Použití režimu „Mražené potraviny“

Funkční, rychlé a praktické pro ty, kdo používají předem balené produkty (např. zmrazená nebo předvařená jídla) spolu s jiným jídlem. Užitečné rady najdete v tabulce „Praktické rady pro pečení“.

Použití grilu

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

Použijte režim „gril“ , umístěte jídlo pod střed grilu (nachází se na 2. nebo 3. polici odspodu), protože je zapnutá pouze střední část horního topného tělíska.

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

Nastavení „Turbo gril“  je velmi užitečné při rychlém grilování jídla, protože distribuce horka umožňuje nejen opéct povrch, ale propéct i dolní část.

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

Při použití tohoto režimu umístěte rošt na 2. nebo 3. polici odspodu (viz tabulku pečení), poté umístěte odkapávač na 1. polici odspodu, aby nedocházelo k odkapávání tuku a mastnoty na dno trouby a tvorbě kouře. Při použití tohoto režimu doporučujeme nastavit termostat na 200 °C, protože při tomto nastavení je použití grilu, který pracuje na infračerveném principu, neúčinnější. To však neznamená, že nelze použít i nižší teploty, stačí jen nastavit knoflík termostatu na požadovanou teplotu.

Proto nejlepších výsledků při použití grilu dosáhnete umístěním roštu na spodní police (viz tabulku pečení). Poté umístěte odkapávač na 1. polici odspodu, aby nedocházelo k odkapávání tuku a mastnoty na dno trouby a tvorbě kouře.

Pečení koláčů

Při pečení koláče vždy vkládejte do předehřáté trouby. Počkejte, až bude dostatečně předehřátá. Během pečení neotvírejte dvířka trouby, aby nedošlo k propadnutí koláče. Obecná doporučení:

Těsto je příliš suché

Zvyšte teplotu o 10 °C a zkratíte dobu pečení.

Těsto se propadlo

Použijte méně tekutin nebo snižte teplotu o 10 °C.

Těsto je 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.

Použil(a) jsem více než jednu úroveň (při funkci „ventilace trouby“) a ve stejném okamžiku pečení nejsou všechny kousky stejné.

Použijte nižší nastavení teploty. Je nezbytné vyjmout jídlo ze všech polic najednou.

Příprava pizzy

Nelepších výsledků při přípravě pizzy dosáhnete při použití režimu „Pizza“ :

- Troubu nechte alespoň 10 minut předehřát.
- Použijte lehkou hliníkovou formu na pizzu a položte ji na rošt dodávaný s troubou. V případě použití odkapávače se prodlouží doba přípravy a je obtížné dosáhnout křupavé kůrky.
- Během přípravy pizzy otevírejte dvířka trouby co nejméně.
- Pokud je na pizze hodně surovin (tři nebo čtyři), doporučujeme navrhnout přidat sýr mozzarella v polovině pečení.
- Při pečení pizzy na dvou policích použijte 2. a 4. polici při teplotě 220 °C a umístěte pizzy do trouby po jejím předehřátí alespoň po dobu 10 minut.






Pečení ryb a masa





Při přípravě bílého masa, kuřata a ryba použijte nastavení teploty v rozmezí 180 °C až 200 °C.

V případě červených mas, která mají být na povrchu dobře propečená a uvnitř křehká a šťavnatá, je vhodné začít krátce s nastavením vysoké teploty (200 °C – 220 °C) a poté troubu ztlumit.

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.

Rošt vložte doprostřed trouby. Pokud chcete zvýšit množství tepla zespodu, použijte nižší police. V případě pikantních pečení (zejména kachen a divočiny) obalte maso nahoře sádlem nebo slaninou.

Nastavení knoflíku voliče	Pokrm	Hmotnost (v kg)	Poloha pečicí police odspodu	Doba předehřátí (v min)	Nastavení knoflíku termostatu	Pečení předehřátí (v min)	
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 (křehké pečivo)	–	3	15	180	15–20	
	Dortíky	1	3	15	180	30–35	
2  Režim vícenásobného pečení	Pizza (na 2 policích)	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	
	Zákusky z listového těsta s krémem (na 2 policích)	0,5	2–4	10	190	20–25	
	Sušenky (na 2 policích)	0,5	2–4	10	180	10–15	
	Piškotový řez (1 koláč)	0,5	2	10	170	15–20	
	Piškotový řez (2 koláče)	1,0	2–4	10	170	20–25	
Slané koláče	1,5	3	15	200	25–30		
3  Horní ohřev	Dopečení pokrmu	–	3/4	15	220	–	
	Pečení						
4  Rozmrazování	Veškeré zmrazené pokrmy						
5  Gril	Mořský 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	
	Hamburgery	1	4	5	Max	7–10	
	Makrely	1	4	5	Max	15–20	
	Opékané sendviče	–	4	5	Max	2–3	
	Na špejli						
	Telecí na rožni	1,0	–	5	Max	80–90	
Kuře na rožni	1,5	–	5	Max	70–80		
Jehněčí na rožni	1,0	–	5	Max	70–80		

Nastavení knoflíku voliče	Pokrm	Hmotnost (v kg)	Poloha pečicí police odspodu	Doba předehřátí (v min)	Nastavení knoflíku termostatu	Pečení předehřátí (v min)	
6  Turbo gril	Grilované kuře	1,5	3	5	200	55–60	
	Sépie	1,5	3	5	200	30–35	
	Na rožni						
	Telecí na rožni	1,5	–	5	200	70–80	
	Kuře na rožni	2,0	–	5	200	70–80	
	Kuře (na rožni) + brambory (opékané)	1,5	–	5	200	70–75	
	Jehněčí na rožni	–	2	5	200	70–75	
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 policích)	1,2	2–4	15	200	30–35		
Malé koláče (na 2 policích)	0,6	2–4	15	190	20–25		
Sýrové pečivo (2 koláče)	0,4	2–4	15	210	15–20		
Zákusky z listového těsta s krémem (na 3 policích)	0,7	1–3–5	15	180	20–25		
Sušenky (na 3 policích)	0,7	1–3–5	15	180	20–25		
Sněhové pusinky (na 3 policích)	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	
	Šátečky	0,3	2	–	200	25	
	Lasagne	0,5	2	–	200	35	
	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 (křehké pečivo)	0,3	2	–	200	15–18	
	Ovocné koláče	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:

Doby přípravy jsou přibližné a mohou se lišit dle vaší chuti. Při přípravě na grilu nebo na grilu s podporou ventilátoru musí být na první polici odspodu vždy umístěn odkapávací plech.

ČÁST 11: DODRŽOVÁNÍ BEZPEČÍ JE DOBRÝ ZVYK

Pro zachování účinnosti a bezpečnosti tohoto spotřebiče doporučujeme provádět následující:

- volejte pouze servisní střediska schválená výrobcem
- vždy používejte originální náhradní díly
- v případě poškození přívodní šňůry by k výměně měla být speciální šňůra nebo součást zakoupená u výrobce nebo v oddělení údržby.

Při manipulaci se spotřebičem vždy doporučujeme použít k tomu určená držadla zapuštěná v bocích trouby, aby nedošlo k poranění osob nebo poškození samotného spotřebiče.

- Tento spotřebič je určen k neprofesionálnímu použití v domácnostech a jeho funkce nesmějí být měněny.
- Elektrická instalace tohoto přístroje je bezpečná pouze v případě, že byl správně připojen k účinné uzemňovací soustavě v souladu s aktuálními bezpečnostními normami.
- Když spotřebič používáte, topná tělíska a některé části dvířek trouby se velmi zahřejí. Nedotýkejte se jich a udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Během činnosti se vytváří horko. Postupujte s opatrností, abyste se nedotkli topných tělísek.

Následující položky jsou potenciálně nebezpečné, a proto je třeba učinit náležitá opatření, abyste zabránili dětem a osobám s postižením v kontaktu s nimi:

- Ovládací prvky a spotřebič obecně;
- Obalové materiály (pytle, polystyren, hřebíky atd.);
- Samotný spotřebič ihned po použití trouby nebo grilu z důvodu uvolněného horka;
- Samotný spotřebič, když jej již nepoužíváte (potenciálně nebezpečné součásti musí být zneškodněny).

Vyhnete se následujícím situacím:

- Dotýkání se spotřebiče mokřými částmi těla;
- Používání spotřebiče s bosýma nohama;
- Tahání za přívodní kabel při jeho vytahování z elektrické zásuvky;
- Nevhodné nebo nebezpečné činnosti;
- Zakrývání otvorů pro větrání nebo odvod tepla;
- Kontakt přívodních kabelů malých spotřebičů s horkými částmi spotřebiče;
- Vystavování spotřebiče atmosférickým vlivům, jako déšť nebo sluneční světlo;
- Používání trouby ke skladování;
- Používání hořavin v blízkosti spotřebiče;
- Používání přechodek, rozvojek nebo prodlužovacích kabelů;
- Pokusy o instalaci nebo opravu spotřebiče bez pomoci kvalifikované osoby.

Kvalifikovaná osoba musí být kontaktována v následujících případech:

- Instalace (podle pokynů výrobce);
- Pokud jste na pochybách ohledně ovládní spotřebiče;
- Výměna elektrické zásuvky, pokud není kompatibilní se zástrčkou spotřebiče.
- Teplotní sonda je součástí termostatu. V případě poškození by měly být celkově vyměněny autorizovaným pracovníkem servisu.

Servisní centra schválená výrobcem kontaktujte v následujících případech:











- Pokud jste na pochybách ohledně stavu spotřebiče po jeho vybalení;
- Pokud je třeba vyměnit poškozený přívodní kabel;
- Pokud se spotřebič porouchal nebo nefunguje správně, požádejte o originální náhradní díly.

Je vhodné dodržovat následující:

- K čištění trouby nepoužívejte parní čistič;
- Spotřebič používejte pouze k přípravě jídla a k ničemu jinému;
- Po vybalení zkontrolujte bezvadný stav spotřebiče;
- Pokud spotřebič nefunguje správně, a před čištěním nebo prováděním údržby spotřebič odpojte od napájení;
- Pokud spotřebič nehodláte používat, odpojte ho od elektrického přívodu;
- K vkládání nebo vyjímání nádob na pečení používejte chňapky;
- Madlo dvířek trouby vždy chyťte uprostřed, protože na krajích může být horké kvůli unikajícímu horkému vzduchu;
- Když se rozhodnete, že již spotřebič nechcete nadále používat, po odpojení od elektrického přívodu odstříhnete přívodní kabel.

Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací, nevhodným, nesprávným a nerozumným používáním.

ČÁST 12: TECHNICKÉ ÚDAJE

Vnitřní rozměry trouby	Šířka 43,5 cm Hloubka 40 cm Výška 32 cm
Vnitřní objem trouby	57 litrů
Napětí a frekvence zdroje napájení	220–240 V ~50/60 Hz nebo 50 Hz  2100–2520 W  2090–2520 W  2100–2550 W  2772–3420 W  1660–2020 W  2125–2560 W  1220–1460 W  940–1110 W  2370–2924 W  45–55 W

ČÁST 13: INFORMAČNÍ LIST PHILCO

INFORMAČNÍ LIST: Philco

Značka Philco: **PHILCO** 

Název	Philco
Identifikační značka modelu	POB 10 IF / POB 10 IX
Index energetické účinnosti *	102,5
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie na cyklus pro pečicí prostor **	0,90 kWh/cyklus
Spotřeba energie na cyklus pro pečicí prostor ***	0,81 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Zdroj tepla	Elektřina
Objem trouby ****	57 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Brutto / netto váha (kg)	37/32,5

V souladu s normou EN 60350-1

*(EEl pečicího prostoru)

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

*** v režimu s nucenou konvekcí vzduchu

**** Objem jednotlivých pečicích prostorů



Význam symbolu přeškrtnutého odpadkového koše na kolečkách:

Nevyhazujte elektrické spotřebiče do běžného, netříděného odpadu. Využijte specializovaných sběrných míst. Další informace o systému sběru odpadu získáte u odpovědných úřadů.

Pokud jsou elektrické spotřebiče likvidovány na skládkách nebo smetištích, do podzemních vod mohou proniknout nebezpečné látky a dostat se do potravinového řetězce, kde mohou způsobit škody na zdraví.

Při výměně starých spotřebičů za nové má obchodník zákonnou povinnost bezplatně převzít váš starý spotřebič k likvidaci.

ČÁST 14: LIKVIDACE NEPOTŘEBNÉHO PRODUKTU

Jelikož jsou použité obalové materiály ekologicky přívětivé, recyklujte je, prosím. Neodkládejte plastové obaly v blízkosti dětí, abyste předešli nebezpečí vdechnutí a zadušení.

Nepotřebné produkty odevzdejte do sběrného dvora nebo využijte kontejnerů na elektrické spotřebiče, díky čemuž budou užitečné materiály recyklovány a snížen jejich rizikový vliv na životní prostředí.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek je v souladu s požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Čeština je původní verze.

Adresa výrobce: PHILCO, Praha 10, Černokostelecká 2111, CZ-10000; CZECH REPUBLIC

