PHILCO

Návod k použití

Návod na používanie

Trouba

Rúra

POB93

OBSAH

Bezpečnostní informace	2	Užitečné rady a tipy	8
Bezpečnostní pokyny	3	Čištění a údržba	12
Popis spotřebiče	5	Co dělat, když...	16
Před prvním použitím	5	Instalace	16
Denní používání	6	Poznámky k ochraně životního prostředí	17
Funkce hodin	7		
Doplňkové funkce	8		

Změny vyhrazeny.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

Bezpečnost dětí a postižených osob

⚠ **Upozornění** Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem. Děti mladší tří let nesmí být ponechány v blízkosti spotřebiče bez dozoru.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.

- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

⚠ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Instalace

⚠ **Upozornění** Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

Připojení k elektrické síti

⚠ **Upozornění** Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po

instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

Použití spotřebiče

⚠ **Upozornění** Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.

⚠ **Upozornění** Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  – nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  – na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  – Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  – Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  – Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký pekáč / plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

Čištění a údržba

⚠ **Upozornění** Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití

v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.

⚠ **Upozornění** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

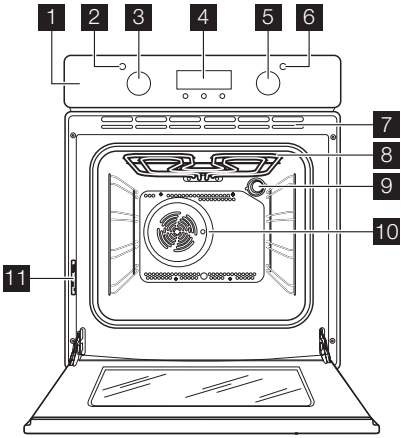
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

Likvidace

⚠ **Upozornění** Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

POPIS SPOTŘEBIČE



1 Ovládací panel
2 Ukazatel teploty
3 Ovladač teploty
4 Elektronický programátor
5 Ovladač funkcí trouby
6 Kontrolka napájení
7 Větrací otvory pro chlazení ventilátorem
8 Gril
9 Žárovka trouby
10 Ventilátor
11 Typový štítek

Příslušenství trouby

- **Tvarovaný rošt**
  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Hluboký pekáč / plech**
  Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

⚠ **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

První čištění

- Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty (pokud jsou použity).
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Důležité Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

Nastavení času

ⓘ Před provozem trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu ukazatel Denního času bliká.
Stiskněte tlačítko **+** nebo **-** a nastavte správný čas.

Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

Ke změně času opětovně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel Denního času. Nesmíte zároveň nastavit funkci Trvání I→I či Ukončení →I .

Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat deset minut.
5. Zvolte funkci a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič pracovat deset minut.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné větrání.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

Upozornění Viz kapitoly o bezpečnosti.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

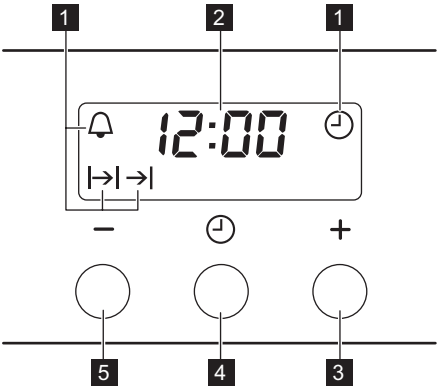
1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
   Když je spotřebič v provozu, svítí kontrolka napájení.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
   Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
0	Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
	Osvětlení	Zapne osvětlení trouby bez pečicí funkce.
	Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Horní a dolní topné články pracují současně.
	Horní ohřev	K dopečení hotových jídel. Pracuje pouze horní topný článek.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou. Pracuje pouze dolní topný článek.
	Gril	Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek. Pracuje topný článek plného grilu.
	Pravý horký vzduch	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštech bez mísení vůní.
	Rozmrazování	K rozmrazování zmrazených jídel. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.

FUNKCE HODIN

Elektronický programátor



1 Kontrolky funkcí
2 Displej času
3 Tlačítko **+**
4 Tlačítko volby
5 Tlačítko **-**

Funkce hodin		Použití
	Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
	Minutka	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
I→I	Trvání	K nastavení potřebné délky provozu spotřebiče.
→I	Ukončení	K nastavení doby vypnutí spotřebiče.

Funkci Trvání I→I a Ukončení →I lze použít současně k nastavíte doby, kdy se spotřebič zapne a poté opět vypne. Nejprve nastavte funkci Trvání I→I , pak Ukončení →I .

Nastavení funkcí hodin

1. U funkce Trvání I→I a Ukončení →I nastavte funkci trouby a teplotu. Toto není nutné u funkce Minutka .
2. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce hodin.
3. Pomocí **+** nebo **-** nastavte čas požadované funkce hodin.
   Na displeji se zobrazí ukazatel nastavené funkce hodin. Po uplynutí nastaveného času, začne ukazatel blikat a na dvě minuty zazní zvukový signál.

U funkce Trvání I→I a Ukončení →I se spotřebič vypne automaticky.

4. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
5. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte tlačítko **-**.
   Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

DOPLŇKOVÉ FUNKCE

Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

UŽITEČNÉ RADY A TIPY

- Spotřebič má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití trouby setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.
Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádobí, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

Tabulka pečení masa a moučných jídel

MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň	Tepl. [°C]	Úroveň	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	2 (1 a 3)	160	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3)	160	24 - 34	V koláčové formě

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň	Tepl. [°C]	Úroveň	Tepl. [°C]		
Máslovo-tvarohový koláč	1	170	2	160	60 - 80	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)	1	170	2 (1 a 3)	160	100 - 120	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu
Závin	2	175	2	150	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	2	170	2	160	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Ovocný koláč	2	170	2	155	60 - 70	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč (netučný piškotový koláč)	2	170	2	160	35 - 45	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort	2	170	2	160	50 - 60	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč	2	170	2	160	50 - 60	Ve formě na chleba 1)
Malé moučníky	3	170	3 (1 a 3)	160	20 - 30	Na plechu na pečení
Sušenky	3	150	3	150	20 - 30	Na plechu na pečení 1)
Pusinky	3	100	3	100	90 - 120	Na plechu na pečení
Žemle	3	190	3	180	15 - 20	Na plechu na pečení 1)
Odpalované těsto	3	190	3	180	25 - 35	Na plechu na pečení 1)
Ploché koláče s náplní	3	180	2	170	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Piškotový dort	1 nebo 2	180	2	170	40 - 55	Vlevo + vpravo v dortové formě o průměru 20 cm

1) Předehřát po dobu 10 minut.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň	Tepl. [°C]	Úroveň	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60 - 70	1 – 2 kusy, 500 g jeden kus1)
Žitný chléb	1	190	1	180	30 - 45	Ve formě na chleba
Bagety/kaiserky	2	190	2 (1 a 3)	180	25 - 40	6 – 8 baget na plechu na pečení 1)
Pizza	1	190	1	190	20 - 30	V hlubokém pekáči / plechu1)
Čajové koláčky	3	200	2	190	10 - 20	Na plechu na pečení 1)

1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň	Tepl. [°C]	Úroveň	Tepl. [°C]		
Těstovinový nákyp	2	180	2	180	40 - 50	Ve formě
Zeleninový nákyp	2	200	2	175	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	1	190	1	190	40 - 50	Ve formě
Lasagne	2	200	2	200	25 - 40	Ve formě
Zapečené cannelloni	2	200	2	190	25 - 40	Ve formě
Yorkshirský pudink	2	220	2	210	20 - 30	Forma na 6 kusů [1)]

1) Předehřát po dobu 10 minut.

MASO

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň	Tepl. [°C]	Úroveň	Tepl. [°C]		
Hovězí	2	200	2	190	50 - 70	Na tvarovaném roštu a v hlubokém pekáči / plechu
Vepřové	2	180	2	180	90 - 120	Na tvarovaném roštu a v hlubokém pekáči / plechu
Telecí	2	190	2	175	90 - 120	Na tvarovaném roštu a v hlubokém pekáči / plechu
Anglický rostbíf, nepropečený	2	210	2	200	44 - 50	Na tvarovaném roštu a v hlubokém pekáči / plechu
Anglický rostbíf, středně propečený	2	210	2	200	51 - 55	Na tvarovaném roštu a v hlubokém pekáči / plechu
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	2	200	55 - 60	Na tvarovaném roštu a v hlubokém pekáči / plechu
Vepřové plecko	2	180	2	170	120 - 150	V hlubokém pekáči / plechu
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100 - 120	2 kusy v hlubokém pekáči / plechu
Jehněčí	2	190	2	190	110 - 130	Kýta
Kuře	2	200	2	200	70 - 85	Celé v hlubokém pekáči / plechu
Krůta	1	180	1	160	210 - 240	Celá v hlubokém pekáči / plechu
Kachna	2	175	2	160	120 - 150	Celá v hlubokém pekáči / plechu

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň	Tepl. [°C]	Úroveň	Tepl. [°C]		
Husa	1	175	1	160	150 - 200	Celá v hlubokém pekáči / plechu
Králík	2	190	2	175	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Celý v hlubokém pekáči / plechu

RYBY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň	Tepl. [°C]	Úroveň	Tepl. [°C]		
Pstruh / pražma	2	190	2 (1 a 3)	175	40 - 55	3 – 4 ryby
Tuňák / losos	2	190	2 (1 a 3)	175	35 - 60	4 – 6 filetů

Gril

Prázdnou troubu vždy před přípravou jídel na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Množství		Gril		Čas pečení [min]	
	Kousky	[g]	Poloha roštu	Teplota [°C]	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14
Hovězí biftek	4	600	3	250	10 - 12	6 - 8
Klobásy	8	—	3	250	12 - 15	10 - 12
Vepřové kotlety	4	600	3	250	12 - 16	12 - 14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30
Kebaby	4	—	3	250	10 - 15	10 - 12
Kuřecí prsa	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Hamburgery	6	600	3	250	20 - 30	-
Rybí filé	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Toasty	4 - 6	—	3	250	5 - 7	—
Topinky	4 - 6	—	3	250	2 - 4	2 - 3

Rozmrazování

DRUH JÍDLA	[g]	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1000	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.

DRUH JÍDLA	[g]	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Maso	1000	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Zdobený dort	1400	60	60	-

Sušení - Pravý horký vzduch

Na rošty trouby položte papír na pečení.

ZELENINA

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovně		
Fazole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Byliny	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OVOCE

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovně		
Švestky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Meruňky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1/4	60 - 70	6 - 9

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipékají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství trouby po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:
Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

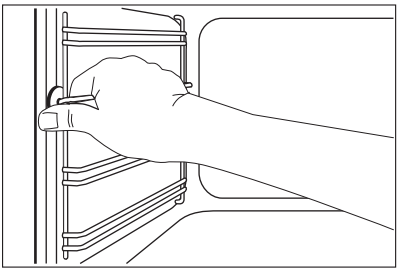
Čištění dveřního těsnění

- Těsnění dvířek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li těsnění dvířek poškozeno. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

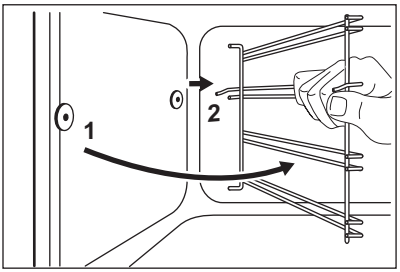
Podpěry roštů

Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

Vyjmutí podpěr roštů



1. Odtáhněte přední část podpěr roštů od stěny trouby.



2. Odtáhněte zadní konec podpěr roštů od stěny trouby a vytáhněte je ven.

Instalace podpěr roštů

Podpěry roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Zakulacené konce podpěr roštů musejí směřovat dopředu.

Žárovka trouby

Upozornění Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou žárovky trouby:
- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu.

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte skleněný kryt.

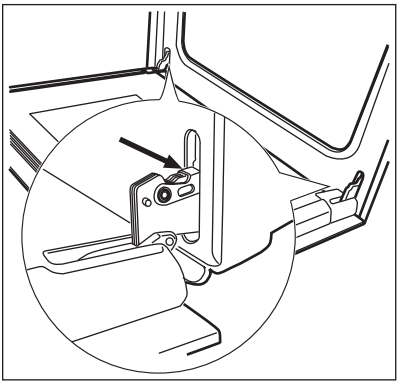
Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.

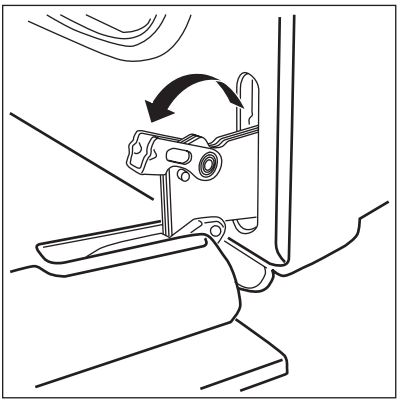
⚠ **Pozor** Spotřebič bez skleněného panelu nepoužívejte.

ⓘ Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněné panely před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

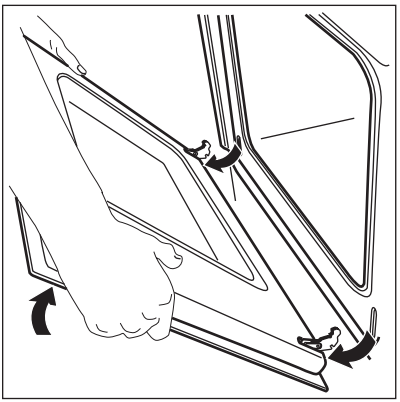
Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu



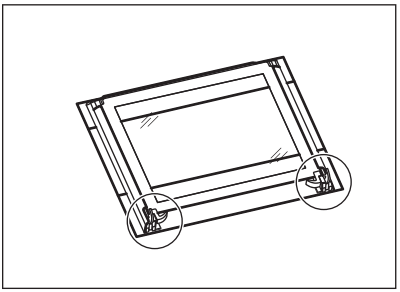
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



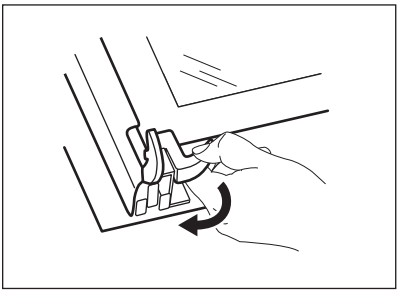
2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



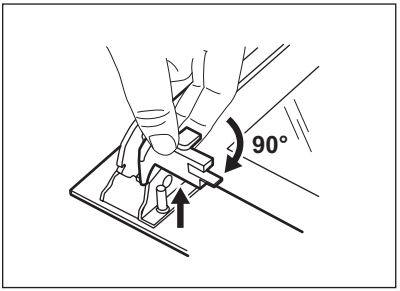
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



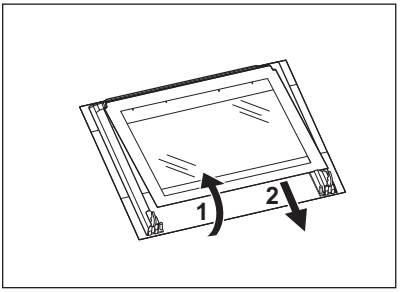
4. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



5. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněný panel.

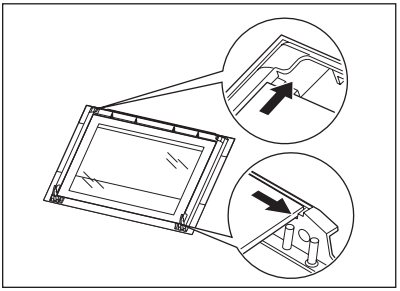


6. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



7. Opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněný panel.
8. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu



Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasaďte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.
Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný.
Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění. Viz obrázek.

CO DĚLAT, KDYŽ...

⚠ **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže jistič vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na displeji se zobrazí **12.00**.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte hodiny.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko.
Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

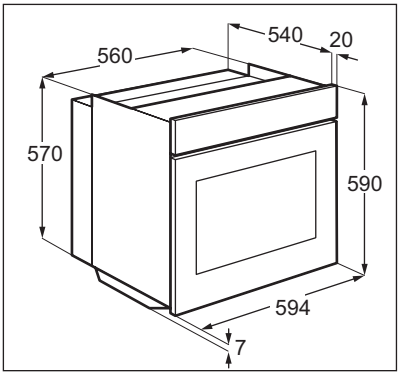
Výrobní číslo (PNC) .....

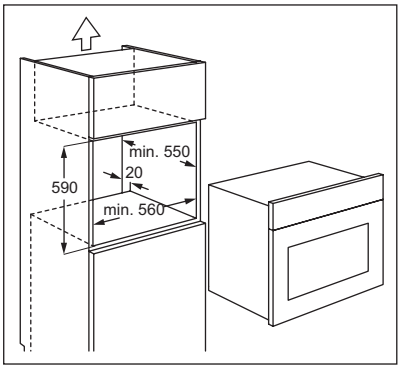
Sériové číslo (SN) .....

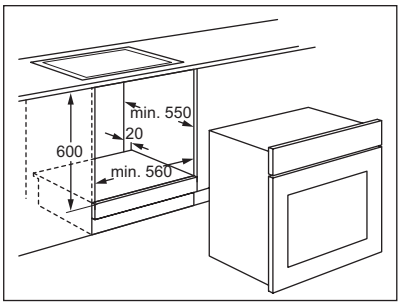
INSTALACE

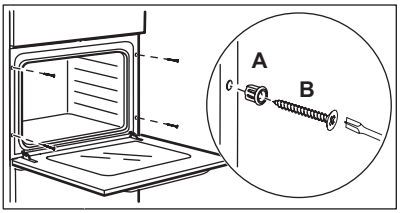
⚠ **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

Vestavba









Elektrická instalace

⚠ **Upozornění** Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

ⓘ Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Průřez kabelu viz celkový příkon (uvedený na typovém štítku) a uvedená tabulka:

Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 1380 W	3 x 0,75 mm^2
maximálně 2300 W	3 x 1 mm^2
maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm^2

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♺ . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.
Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem ⌧ nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Obalové materiály
Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Veškerý obalový materiál zlikvidujte ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.