OVEN

USER'S MANUAL

PHILCO

Famous for Quality the World Over

POC 828

Dear customer,
Thank you for buying a PHILCO brand product. So that your appliance serves you well, please read all the instructions in this user's manual.

CONTENTS

PART 1: IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 2

PART 2: DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 4

PART 3: INSTALLATION 5
Installation location 5
Electrical connection 7

PART 4: OPERATION 8
Touch control panel 8
Defrost function 10
Turbo fan function 10
Static cooking (top and bottom heating element turned on) 10
Combination of the fan and both heating elements 11
Grill and the rotisserie 11
Combination of the grill, the top heating element and the rotisserie 11
Combination of the grill, rotisserie and the fan 12
Combination of the turbo fan and the bottom heating element 12
Basic controls and settings 13
Using the rotisserie 15
Energy saving tips 17
Oven accessories 17

PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE 19
Cleaning the inside areas of the oven 19
Changing a light bulb 19

PART 6: BEFORE YOU CALL THE SERVICE CENTRE 20

PART 7: TECHNICAL SPECIFICATIONS 21

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

PART 1: IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Recommendation:
Carefully read these instructions before installing and operating this oven. Write down the serial number found on the rating label of the oven in the space below. It is essential that you store this user's manual in a safe place so that you can use it in the future. If you intend to sell the appliance, give it to another owner, or if you move, always make sure that the user's manual is attached to the appliance, so that the new owner can learn about the operation of the appliance and the relevant warnings.

SERIAL NUMBER:

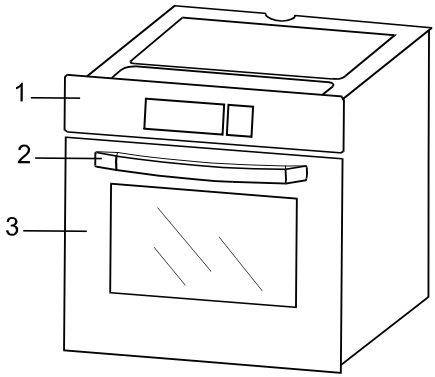
- This appliance is designed for domestic use as a built-in appliance.
- Remove all packaging materials and advertising labels. Dispose of packaging materials and advertising labels in accordance with local codes.
- Do not allow children to play with the packaging material. There exists a risk of suffocation.
- After unpacking the appliance and removing packaging / advertising materials, check that the appliance has not been damaged in any way. In the event of damage, please contact an authorised service centre.
- The appliance **MUST** be installed and put into operation by an authorised service technician according to the manufacturer's instructions contained in this manual.
- Installation performed by an unqualified person may cause incorrect operation, damage to the appliance, create a fire hazard or cause injury to persons.
- Neither the manufacturer nor the vendor take responsibility for damages caused by incorrect or unprofessional installation, connection or operation. Tampering with the appliance by an unqualified person will void the customer's right to a warranty repair.
- Do not turn on the oven until it is correctly and properly assembled.
- Ensure that the power cord is not tangled or wedged underneath the oven or another appliance.
- Do not subject the power cord to excessive pressure or temperatures.
- If the power cord is damaged it must be replaced by a service technician or another qualified electrician. Under no circumstances should you replace the power cord yourself. There is a risk of injury by electric shock.
- If will not be using the oven, ensure that all controls are turned off.
- **Warning:** Before replacing lights ensure that all controls are turned off, the power cord is disconnected from the power socket, or if appropriate the circuit breaker of the oven's circuit is turned off.
- Before cleaning, maintenance or moving the oven ensure that all controls are turned off, the power cord is disconnected from the power socket, or if appropriate, the circuit breaker of the oven's circuit is disengaged.
- Certain parts may heat up during long term use. Do not touch such parts. Wait until they cool down.
- Do not touch the heating element inside the oven.
- **Warning:** Prevent children from touching the appliance while it is in operation and warm.
- Do not store or use any flammable / volatile substances near the appliance.
- If you will use another electrical appliance near the oven, ensure that the power cord of such an appliance is outside the heat emission range of the oven.
- During installation ensure that sufficient air circulation is provided for. Follow the instructions contained in the respective installation part of the user's manual.
- This user's manual is produced for several models at the same time. For this reason, certain parts / illustrations may differ from the version of the appliance that you purchased. When reading the user's manual adhere to all warnings and instructions.

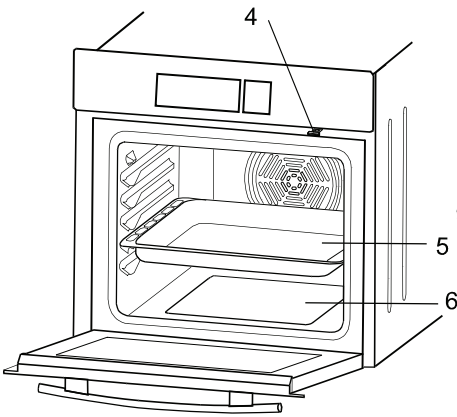
Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

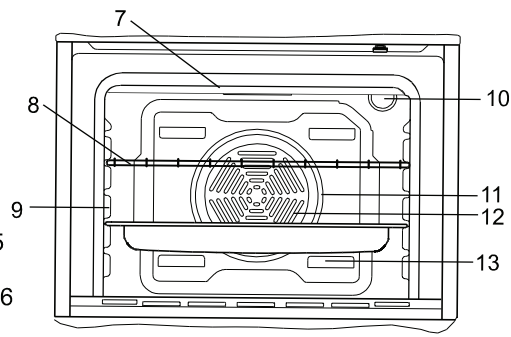
- This appliance must not be used by persons (including children) with physical or mental impairments or by inexperienced persons, unless properly trained or schooled in the safe use of the appliance, or unless they have been properly supervised by a qualified person who will be responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If you need to have the appliance repaired, please contact an authorised service centre and ensure and demand that only original spare parts or parts recommended by the manufacturer are used.
- Before plugging into an electrical power socket, make sure the voltage stated on the model label corresponds to the voltage in your socket. If you are not sure about the voltage in your power socket, please contact your power company.
- Always connect the appliance to a grounded power socket.
- On models containing a timer, ensure that you have correctly set the time after first turning it on or following a power outage. Heat and humidity will be produced in the installation location of the appliance. Ensure that the room in which the appliance is installed (kitchen) is properly ventilated.
- After first turning on the appliance, you may notice a slight odour coming from inside the oven. This is the burning in of insulation materials and the heat spiral. This is a normal event. We recommend that you first turn on the empty oven at maximum power for 45 minutes. At the same time ensure that the room where the appliance is installed is sufficiently ventilated.
- If the oven is turned on, the interior is heated up, particularly the heating element. Do not touch any of hot parts. After turning off the oven, wait until the heating element and the interior of the oven cool down.
- Do not place any flammable, volatile or combustible substances into the oven. Do not place any pressurised containers, of items from paper, plastic or fabric into the oven unless intended otherwise.
- Some external parts of the oven may heat up during operation. Prevent children from touching them.
- Do not stand or sit on the door when it is open. Do not allow children to play on the door while it is open.
- The information contained in the printed documentation that comes with the appliance is obtained under laboratory conditions conforming to respective directives. These values may differ from those achieved through regular use and in the environment where the appliance is used.
- **Warning:** The surface temperature may exceed 95°C. To prevent injury, please follow the installation instructions.
- For cleaning do not use coarse cleaning agents, steel wool or sponges with steel wool. You could scratch the surface, thereby lowering the lifetime of the appliance.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- After finishing cooking, the fan will continue to run and will cool down the interior of the oven until it is sufficiently cool.
- The appliance was manufactured in accordance with relevant safety measures for electrical appliances. The installation, maintenance and repairs must be performed at an authorised service centre. Otherwise the appliance could be damaged, a fire or injury to persons could occur, etc.
- Use the appliance functions, temperature setting and the time (if available) according to the instructions in this user's manual. Otherwise the appliance could be damaged, a fire or injury to persons could occur, etc.
- Do not place any heavy items on the open door. This could damage or break out the door.
- If you will not be using the appliance for an extended period of time, turn it off and disconnect the power cord from the power outlet.
- Do not expose the appliance to direct sunlight, rain, snow, dust or extreme temperatures.
- Do not use this appliance with an external timer or a similar device, which could be used to turn on the appliance.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

PART 2: DESCRIPTION OF THE APPLIANCE







1. Control panel
2. Handle
3. Oven door
4. Child safety lock
5. Baking tray
6. Bottom heating element (under a metal sheet)
7. Top heating element (under a metal sheet)
8. Rack
9. Rail
10. Oven light
11. Turbo heating element (under a metal sheet)
12 Fan (under a metal sheet)
13. Air outlets

NOTE:
The pictures are purely for illustration and may change due to continuous product development without prior notice.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

PART 3: INSTALLATION

The appliance is made from the highest quality materials and components. Its modern, functional and practical features will meet all your needs. Prior to installation and use, please carefully read this user's manual and make sure you understand all the instructions. Rules necessary for the correct use and maintenance of the appliance are provided below. It is necessary that the technician installing this appliance reads these instructions.

After unpacking this appliance, check that it is not damaged. In the event of damage, please contact an authorised service centre. Under no circumstances should you use a damaged appliance or an appliance with a damaged power cord.
Remove all packaging materials and advertising labels from the appliance. Dispose of these according to valid local codes. Prevent children from playing with the packaging material. There exists a risk of suffocation.

PLEASE CONTACT AN AUTHORISED SERVICE TECHNICIAN FOR THE INSTALLATION OF THE OVEN.

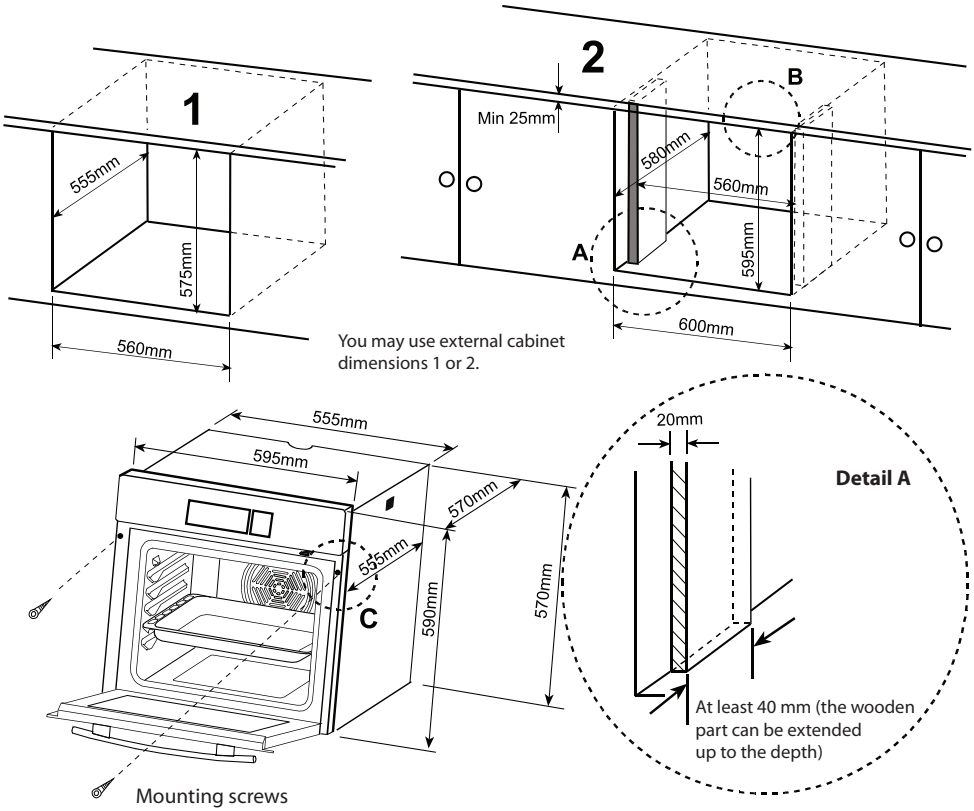
Installation location

Please adhere to the following instructions!

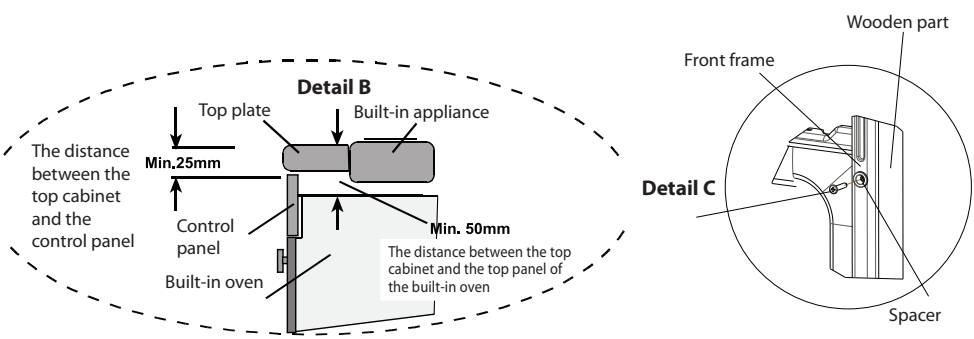
When selecting the installation location, ensure that in the vicinity of the oven there are no flammable, volatile or combustible substances and materials, such as curtains, oil, clothing, etc. These present a fire hazard.
Furniture around the appliance must be resistant against temperatures greater than 50°C.
The illustration below shows the requirements for the minimum distances from top shelves, range hoods, etc. The minimum distance from a range hood must be 65 cm. If there is no range hood installed above the appliance then the distance should not be less than 70 cm.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

External dimensions



Size of the product



Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Slide the oven into the cabinet with the rear end entering first. Open the door and insert 2 screws into the hole in the frame. As soon as the frame of the appliance touches the surface of the cabinet, tighten the screws.

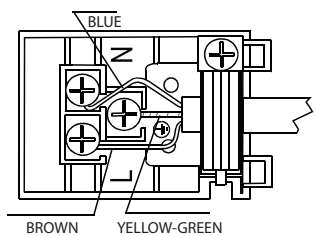
The dimensions and material of the cabinet into which you will be installing the oven must be made from materials that are resistant to high temperatures.
For correct installation safely secure the electrical contacts and the insulation parts. The insulation parts must be secured in such a way that they cannot be moved with or without the use of tools.
Do not install the appliance in the direct vicinity of a refrigerator or freezer. Otherwise, it may negatively affect the operation of these appliances.

Electrical connection

Adhere to the instructions below!

- The power cord must only be connected to a grounded socket. The wiring connection is shown in the illustration below. If there is no grounded socket with the corresponding parameters available, contact your electrician or an authorised service.
- The power plug serves as a disconnection device and so the power socket or circuit breaker to which the appliance is connected must remain easily accessible. Never use an extension cord.
- Prevent the power cord from touching hot surfaces, being tangled or subject to excessive pressure.
- If the power cord is damaged do not use the appliance. Contact an authorised service centre. The power cord may only be replaced by an authorised technician or another professionally qualified person.
- The electrical wiring connection must be performed by an authorised technician. The power cord type is H05VV-F.
- An incorrect wiring connection may damage the appliance. Such damage is not covered by the warranty conditions.
- Only connect the power cord to a grounded power socket 220 – 240 V~.

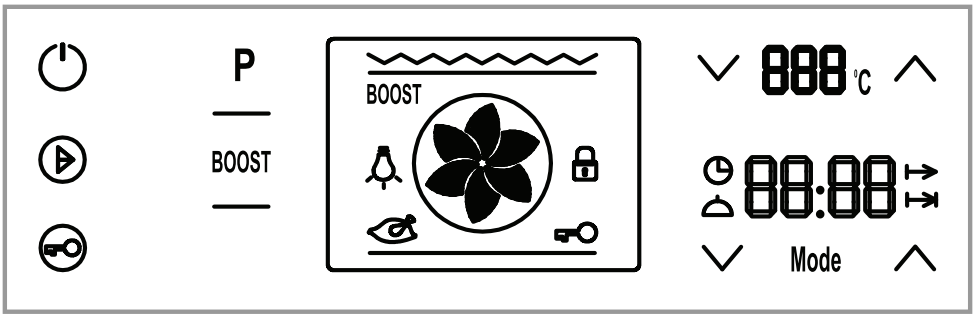
Neither the manufacturer nor the vendor take responsibility for damages caused by incorrect or unprofessional installation, connection or operation. Tampering with the appliance by an unqualified person will void the customer's right to a warranty repair.



Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

PART 4: OPERATION

Touch control panel



NOTES:
The appliance is controlled using a touch control panel, which is equipped with control sensors (hereafter "buttons").
When using it, make sure to properly press the button. If the pressure you apply is too hard or too weak, the command will not be carried out.
The touch control panel will turn off after 5 minutes of inactivity.
The cooling fan will start automatically in order to cool down the internal area of the oven as quickly as possible. When the oven is turned off, the cooling fan will run for several minutes more. This is a normal event that cannot be turned off or avoided.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

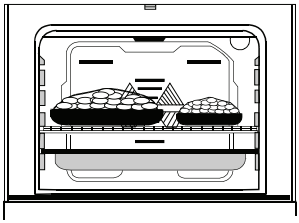
Overview of functions

	The oven light is on.
	Light, red warning indicator light and fan are on. The defrost function is activated.
	The temperature selector, warning indicator lights, fan and turbo fan are on.
	The temperature selector, warning indicator lights, the bottom and top heating elements are on.
	The temperature selector, warning indicator lights, the fan, the bottom and top heating elements are on.
	The temperature selector, warning indicator lights, the fan, the bottom heating element and the turbo fan are on.
	The temperature selector, warning indicator lights, grill heating element and the rotisserie are on.
	The temperature selector, warning indicator lights, the top heating element, the grill heating element and the rotisserie are on.
	The temperature selector, warning indicator lights, the top heating element, the grill heating element, the fan and the rotisserie are on.

The availability of the individual functions may differ depending on the model.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Defrost function



Insert the food you wish to defrost into the oven on to the rack and select the third rail from the bottom. Under the rack place a backing tray, into which the water created during defrosting will drip.
Select the defrost function.
This function neither cooks nor bakes, it only helps to defrost food in the shortest possible time.

Turbo fan function

The turbo fan function serves to evenly distribute heat inside the oven. All food on all the racks will be baked evenly.
Set the temperature selector to the desired temperature. Select the turbo fan function. After preheating for 10 minutes, place the food inside the oven in appropriate baking cookware. This function is suitable for cooking several types of food at once.
If you wish to bake two different types of food on two racks at the same time, select the lower of the two temperatures suitable for the given food type – see table below.
Cooking food on two racks at the same time requires an extended cooking time compared to cooking on only a single rack. Nevertheless, the both meals do not need to finish cooking at the same time. For this reason, regularly check both meals.
After finishing cooking, turn off the oven by turning the function selector and the temperature selector to zero and cancel the timer (if available). Take the cooked food out of the oven and place it on a cutting board or a metal rack and allow it to cool down. Leave the door open to allow the oven to cool down.
The oven will still be hot even after you finish cooking. Do not come too close to the oven. Make sure that children do not come near the oven.

Static cooking (top and bottom heating element turned on)

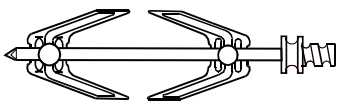
This cooking method, which is also called the traditional method, ensures an even distribution of heat generated from the top and bottom heating elements. Food is evenly baked from the top and bottom.
Set the temperature selector to the appropriate temperature – see table below, or according to the recipe for the food you are cooking.
Select the appropriate function.
We recommend to leave the oven to preheat for about 10 minutes.
Place the food into cookware suitable for oven use and then place this into the preheated oven.
This function is suitable for cooking cakes, sponge cakes, baking foods au Gratin, lasagne and pizzas.
After finishing cooking, turn off the oven by turning the function selector and the temperature selector to zero and cancel the timer (if available). Take the cooked food out of the oven and place it on a cutting board or a metal rack and allow it to cool down. Leave the door open to allow the oven to cool down.
The oven will still be hot even after you finish cooking. Do not come too close to the oven. Make sure that children do not come near the oven.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Combination of the fan and both heating elements

The fan and its blades distribute the hot air from the bottom and top heating element throughout the entire interior of the oven.
Set the temperature selector to the appropriate temperature – see table below, or according to the recipe for the food you are cooking.
Select the appropriate function.
We recommend to leave the oven to preheat for about 10 minutes.
Place the food into cookware suitable for oven use and then place this into the preheated oven.
The food will be baked through evenly.
This function is suitable for meals cooked au Gratin.
After finishing cooking, turn off the oven by turning the function selector and the temperature selector to zero and cancel the timer (if available). Take the cooked food out of the oven and place it on a cutting board or a metal rack and allow it to cool down. Leave the door open to allow the oven to cool down.
The oven will still be hot even after you finish cooking. Do not come too close to the oven. Make sure that children do not come near the oven.

Grill and the rotisserie



This function is used for grilling, roasting chickens and roasting on skewers. For rotisserie roasting use the appropriate rotisserie skewers. We recommend that food that is to be grilled is placed on the rack located on topmost rail from the top. Under the rack place a baking tray, into which fat and juices from the grilled food can drip.
It is necessary that the oven door remains closed while grilling. The temperature should reach 200°C.
Set the temperature selector to the appropriate temperature – see table below, or according to the recipe for the food you are cooking.
Select the appropriate function.
We recommend to leave the oven to preheat for about 5 minutes.
Place the food into cookware suitable for oven use and then place this into the preheated oven.
After finishing cooking, turn off the oven by turning the function selector and the temperature selector to zero and cancel the timer (if available). Take the cooked food out of the oven and place it on a cutting board or a metal rack and allow it to cool down. Leave the door open to allow the oven to cool down.
The oven will still be hot even after you finish cooking. Do not come too close to the oven. Make sure that children do not come near the oven.

Combination of the grill, the top heating element and the rotisserie

This function makes it possible to cook food faster and is used for grilling, roasting chickens and roasting on skewers. For rotisserie roasting use the appropriate rotisserie skewers. We recommend that food that is to be grilled is placed on the rack located on topmost rail from the top. Under the rack place a baking tray, into which fat and juices from the grilled food can drip.
While grilling it is necessary to keep the door closed and the temperature should reach 200°C.
Set the temperature selector to the appropriate temperature – see table below, or according to the recipe for the food you are cooking.
Select the appropriate function.
We recommend to leave the oven to preheat for about 5 minutes.
Place the food into cookware suitable for oven use and then place this into the preheated oven.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

After finishing cooking, turn off the oven by turning the function selector and the temperature selector to zero and cancel the timer (if available). Take the cooked food out of the oven and place it on a cutting board or a metal rack and allow it to cool down. Leave the door open to allow the oven to cool down.
The oven will still be hot even after you finish cooking. Do not come too close to the oven. Make sure that children do not come near the oven.

Combination of the grill, rotisserie and the fan

This function enable complete cooking of fried food by combining the fan, grill and the roasting function. This function makes it possible to cook food faster and is used for grilling, roasting chickens and roasting on skewers. For rotisserie roasting use the appropriate rotisserie skewers. We recommend that food that is to be grilled is placed on the rack located on topmost rail from the top. Under the rack place a baking tray, into which fat and juices from the grilled food can drip.
While grilling it is necessary to keep the door closed and the temperature should reach 200°C.
Set the temperature selector to the appropriate temperature – see table below, or according to the recipe for the food you are cooking.
Select the appropriate function.
We recommend to leave the oven to preheat for about 5 minutes.
Place the food into cookware suitable for oven use and then place this into the preheated oven.
After finishing cooking, turn off the oven by turning the function selector and the temperature selector to zero and cancel the timer (if available). Take the cooked food out of the oven and place it on a cutting board or a metal rack and allow it to cool down. Leave the door open to allow the oven to cool down.
The oven will still be hot even after you finish cooking. Do not come too close to the oven. Make sure that children do not come near the oven.

Combination of the turbo fan and the bottom heating element

The combination of the turbo fan and the bottom heating element is suitable for cooking pizzas or salty pastries, etc. While the turbo fan provides an even distribution of hot air inside the oven, the bottom heating element ensures baking from underneath.
Set the temperature selector to the appropriate temperature – see table below, or according to the recipe for the food you are cooking.
Select the appropriate function.
We recommend to leave the oven to preheat for about 10 minutes.
Place the food into cookware suitable for oven use and then place this into the preheated oven.
After finishing cooking, turn off the oven by turning the function selector and the temperature selector to zero and cancel the timer (if available). Take the cooked food out of the oven and place it on a cutting board or a metal rack and allow it to cool down. Leave the door open to allow the oven to cool down.
The oven will still be hot even after you finish cooking. Do not come too close to the oven. Make sure that children do not come near the oven.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Basic controls and settings

Selecting a function

Press and hold the oven power button for 2 seconds. The oven will switch to the so-called wait (WAIT) mode. In this mode you will be able to select a food cooking function, set the temperature, activate the BOOST function, set the cooking time, end of cooking time, timer and the clock.

In the wait mode press the P button to select a food cooking function. Each time it is pressed the function will change as follows:
Light → Defrosting → Turbo fan → Top and bottom heating element → Top and bottom heating element and fan → Pizza → Grill (with/without rotisserie skewers) → Double grill (with/without rotisserie skewers) → Double grill and fan (with/without rotisserie skewers)
Respective symbols will appear on the display.

NOTE:
Combinations of cooking functions differ depending on the model.

After selecting the respective function the temperature is preset and the temperature appears on the temperature display. You can change the preset temperature using the up and down buttons, which are located at the side of the temperature display. You can set the temperature in the range from 50 to 275°C.

Setting the time

The clock needs to be set before the oven is used. After connecting the power cord press and hold the oven power button for 2 seconds. The oven will switch to the so-called wait (WAIT) mode. Press the **MODE** button. The clock symbol in the left part will light up, then use the up/down buttons at the sides to set the clock. After completing the setting press the **MODE** button again. **If there is an interruption to the power supply or you disconnect the oven from the power socket, it will be necessary to set the clock again.**
The clock can be set in the wait mode or the operating mode.

Setting the minute timer

It is first necessary to correctly set the clock – see procedure above.
Press the **MODE** button in the middle and the minute timer symbol will light up on the display. At the same time "0:00" will be displayed. Use the up/down buttons to set the minute timer while the minute timer symbol is flashing. After completing the settings the minute timer will light up and the function is activated.

As soon as the minute timer elapses, a sound is made and the minute timer symbol and "00:00" start flashing. Press any button to cancel the sound and the symbols will disappear from the display.

Setting the cooking time

This function makes it possible to start cooking food at a preset time.
Place the food you wish to cook inside the oven.
Set temperature and select the respective cooking function.
Repeatedly press the **MODE** button until the cooking time symbol appears on the display. Use the up/down buttons to set the cooking time.
After completing setup the clock and the cooking time symbol will appear on the display. At the same time the oven will start.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

As soon as the cooking time elapses, a warning sound will be made and the cooking time symbol will start flashing on the display. Press any button to cancel the warning sound.

Programmed cooking of food

This function enables food to start being cooked at a preset time and for a set time.
Place the food you wish to cook inside the oven.
Set temperature and select the respective cooking function.

Repeatedly press the **MODE** button until the cooking time symbol appears on the display. Use the up/down buttons to set the cooking time.
After completing setup the clock and the cooking time symbol will appear on the display.

Then repeatedly press the **MODE** button until the end of cooking time symbol appears on the display. The clock will start flashing, use the up/down buttons to set the end of cooking time.
After completing setup the clock and the end of cooking symbol will appear on the display.
The oven will start at the time calculated by subtracting the cooking time from the end of cooking time and so will end the food cooking process at the set end of cooking time. As soon as the cooking time elapses, a warning sound will be made and the end of cooking symbol will start flashing on the display. Press any button to cancel the warning sound.

Changing the button sound

While the clock is displayed, press and hold the down button (next to the clock) for about 2 seconds, a sound will be made. Every time the down button is pressed the sound will change. There are 3 types of sounds. The last selected type will be saved.

BOOST function

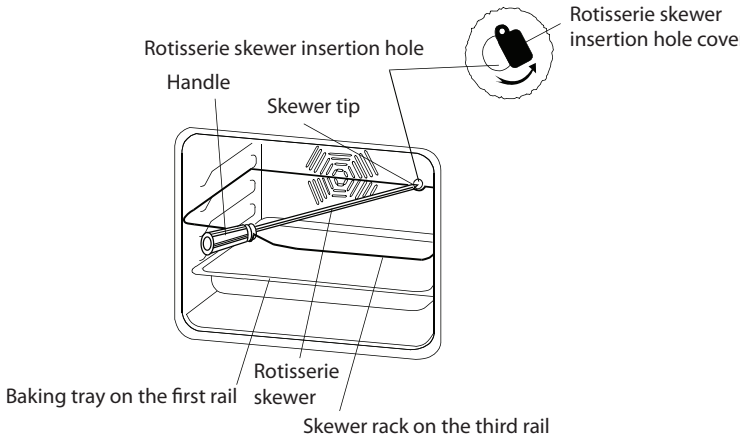
The BOOST function is used to reduce preheating time. The BOOST function button will light up for the functions turbo fan, top and bottom heating element, top and bottom heating element with fan or pizza. Before starting cooking, press the BOOST button and the preheating time will be reduced by 45 to 50%.

Child Safety Lock

The child safety lock function serves to prevent accidental pressing of the button.
To turn on the child safety lock function press and hold the child safety lock button for 2 seconds. The lock symbol is shown on the display.
No buttons will work in the child safety lock function except for the main power button. If you turn off the oven using the main power button, then the child safety lock function will remain active even after the oven is turned on again.
To cancel the child safety lock function press and hold the child safety lock button for 2 seconds. The lock symbol will disappear from the display.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

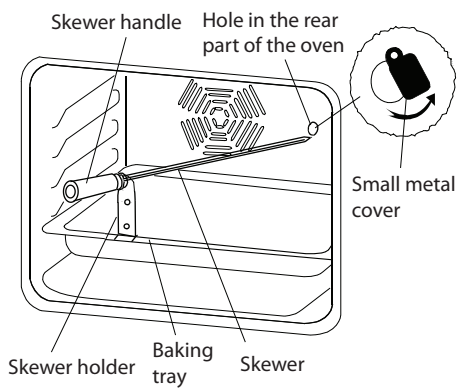
Rotisserie



Using rotisserie accessories

> ***WARNING!***
> ***Before installing the skewer, check that the oven is turned off!***

Push the skewer through the chicken and secure it in place using the supplied clamps.
Move the skewer insertion hole cover to the side and then insert the skewer tip into the rotisserie skewer hole located in the rear part of the oven. Check that the skewer is properly secured in the frame and in the motor gear. Place the rack into the third rail and then attach the other end of the skewer on to it. If the handle is attached, remove it first. The handle is only used for inserting and removing the skewer in and out of the oven. Close the door.

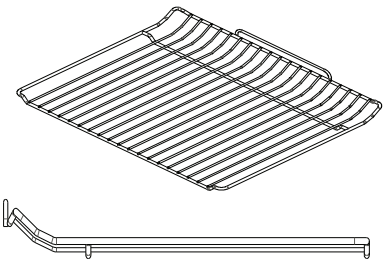


> ***WARNING!***
> ***Before installing the skewer, check that the oven is turned off!***

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

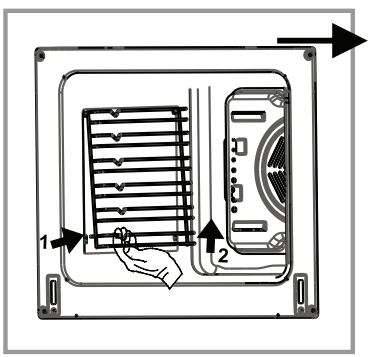
Remove the clamps from the skewer by loosening the respective screws and pull the skewer through the chicken. Then reattach the clamps and secure the chicken by tightening the clamp screws.
Place the baking tray on to the second rail and place the skewer holder into the hole in the baking tray – see picture. A handle or rack is supplied depending on the model.
Move the skewer insertion hole cover to the side, then insert the skewer tip into the hole located in the rear part of the oven and place the other end into the holder. Check that the skewer is properly secured on both sides.
If the handle is attached, remove it first. The handle is only used for inserting and removing the skewer in and out of the oven. Close the door.

Anti-slip rack



- Insert the anti-slip rack into the oven on any rail with the elevated end first.
- The anti-slip rack is intended only for use in the oven.

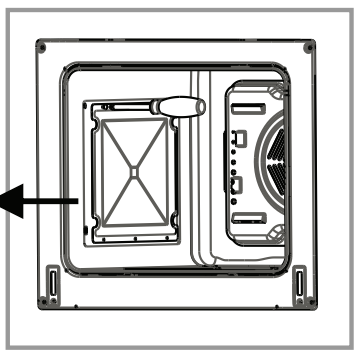
Removing the rack



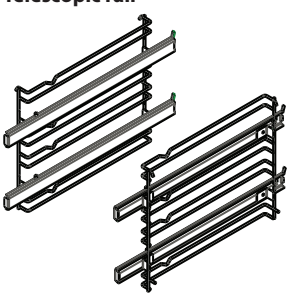
Pull out the rack as shown in the picture. After releasing it from the grooves, lift it upwards.

Unscrew G screws from the enamel catalytic panel.

Removing the catalytic panel



Telescopic rail



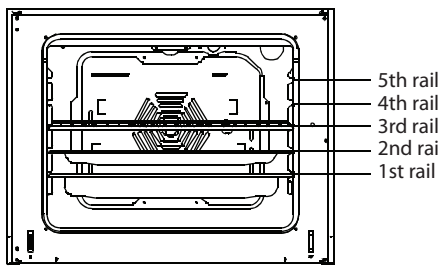
Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Energy saving tips

- To shorten the cooking time reduce the amount of liquids and fat used.
- Only open the oven door when necessary.

Oven accessories

- We recommend the use of cookware suitable for oven use, such as glass baking dishes, cake moulds, oven racks. The suitability of the cookware for oven use is indicated on the packaging of such cookware and is determined by its manufacturer. Carefully read the instructions of the manufacturer of the given cookware.
- If you will be using smaller baking cookware, we recommend placing it in the middle of the baking tray included as an accessory to the oven. This will prevent the accidental tipping over of the cookware.
- If the food you wish to prepare does not fully cover the oven rack, if you have taken the food out of the freezer or if you are using a baking tray as a drip tray for catching juices and fats from food that is being cooked, you may find that the rack deforms slightly due to the high temperature generated during the cooking process. This is a normal event caused by the transmission of heat.
- Do not place glass trays or cookware in cold places immediately after removing them from the oven. Do not place them on cold or wet underlays. After finishing cooking, either open the oven door and allow the food to finish cooking or remove the cookware from the oven and place it on a wooden cutting board or on a wiping cloth. Otherwise the glass cookware could be damaged or it may break.
- If you will be using the grill function, we recommended that you use the grill rack supplied as an accessory with the oven (if the oven is equipped with the grill function). In this way you will avoid staining and soiling the interior of the oven by dripping juices or fat.
- If you will use a large wide grill, place a baking tray under the rack on which you will grill the food. For easier cleaning add some water into this baking tray.
- For grilling, use rail 3 or 4.



Wide rack: For grilling or for the placement of baking cookware other than the baking tray.
Flat baking tray: for baking thin cakes, sponge cakes, etc.
Deep baking tray: for cooking meat

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Food	Turbo			Bottom and top heating element			Bottom and top heating element and fan			Grill		
	Temperature selector	*Rail*	*Cooking time*	*Temperature selector*	*Rail*	*Cooking time*	*Temperature selector*	*Rail*	*Cooking time*	*Temperature selector*	*Rail*	*Cooking time*
Lasagne	170-190	1-2-3	35 - 45	170-190	1-2	35 - 45	170-190	1-2	25-35			
Cake	150-170	1-2-3	30 – 40	170-190	1-2	30 – 40	150-170	1-2-3	25 - 35			
Biscuits	150-170	1-2-3	25 - 35	170-190	1-2	30 – 40	150-170	1-2-3	25 – 35			
Grilled minced meat										200	4	10 – 15
Watery foods	175 – 200	2	40 – 50	175 – 200	2	40 – 50	175 – 200	2	40 – 50			
Chicken				200	1 - 2	45 – 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Meat slices										200	3 – 4	15 – 25
Beef steak										200	4	15 – 25
Cake 2 baking trays	160 – 180	1 – 4	30 – 40									
Lasagne 2 baking trays	170 – 190	1 – 4	35 – 45									

* Cooking using metal grilling skewers

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning or standard maintenance make sure that the function selector, the temperature selector and the timer (if available) are in the zero position, the oven is turned off and the power cord is pulled out of the power socket, or where applicable the circuit breaker to which the appliance is connected is disengaged.

Do not use cleaning agents which could damage the enamel or varnish surface of the oven.
Only use cleaning agents intended for the cleaning and maintenance of your oven.
For cleaning do not use coarse cleaning agents, steel wool or sponges with steel wool. Do not use petrol, benzene, solvents or any other similar substances. This could damage the oven, particularly the enamel or varnish surface, and negatively affect the performance and operation of the oven.
Do not use steam cleaners for the cleaning or maintenance of the oven.

Cleaning the inside areas of the oven

Check that the oven is turned off.
Cleaning will be easier if the oven is a little warm.
Using a clean soft wiping cloth lightly dipped in warm water with a small amount of dishwashing detergent wipe the inside area of the oven. Then wipe using a wiping cloth dipped in clean water and wipe dry.
To increase the lifetime of the oven, we recommend that it is cleaned regularly.

Changing a light bulb

The light should be replaced by an authorised technician or another qualified person.
Check that the oven is turned off and cold.
Remove the front light cover, screw out the light bulb and replace it with a light bulb of the same type. It must be resistant against temperatures up to 300°C, type E14, max. 25 W.
Return the cover to its place and check that the light works.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

PART 6: BEFORE YOU CALL THE SERVICE CENTRE

Problem	Solution
The oven does not work.	The oven is not connected to a power socket, or the circuit breaker is disengaged. A power outage occurred. The timer is not set (only for models with a timer).
The oven is not heating.	The temperature selector is not set.
The light is not lit.	The light is broken.
Uneven baking	Check that the heating element is heating correctly, and contact an authorised service centre.

If the problem you have with your oven is not included in the table, please contact an authorised service centre.

Transport

We recommend that you keep the original packaging for at least for the duration of the warranty period for transport purposes. Follow the instructions on the packaging.
Secure all moving parts of the oven using paper and adhesive tape. We recommend to transport baking trays and racks separately or to wrap them and transport them placed on the oven.

If the original packaging is not available, pack the appliance into a suitable cardboard box.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

PART 7: TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	POC 828
Power source	230 V ~ 50Hz
Power input	2600 W
Power consumption	0.89 kWh
Volume	56 l
Power consumption when off	1.9 Wh

NOTE:
All the here mentioned data is subject to change.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of packaging material at a public waste disposal site.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES

The meaning of the symbol on the product, its accessory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this product at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipment waste. Alternatively in some states of the European Union or other European states you may return your products to your local retailer when buying an equivalent new product. The correct disposal of this product will help save valuable natural resources and help in preventing the potential negative impact on the environment and human health, which could be caused as a result of improper liquidation of waste. Please ask your local authorities or the nearest waste collection centre for further details. The improper disposal of this type of waste may fall subject to national regulations for fines.

For business entities in the European Union
If you wish to dispose of an electrical or electronic device, request the necessary information from your seller or supplier.

Disposal in other countries outside the European Union
If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from local government departments or from your seller.

This product meets all the basic EU regulation requirements that relate to it.

Changes to the text, design and technical specifications may occur without prior notice and we reserve the right to make these changes.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

TROUBA

NÁVOD K OBSLUZE

PHILCO

Famous for Quality the World Over

POC 828

Vážený zákazníku
Děkujeme, že jste zakoupil výrobek značky PHILCO. Aby váš spotřebič sloužil co nejlépe, přečtěte si všechny pokyny v tomto návodu.

OBSAH

ČÁST 1: DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ 2

ČÁST 2: POPIS PŘÍSTROJE 4

ČÁST 3: INSTALACE 5
Umístění 5
Elektrické zapojení 7

ČÁST 4: POUŽITÍ 8
Dotekový ovládací panel 8
Funkce rozmrazování 10
Funkce turbo větráku 10
Statické vaření (zapnuté horní i dolní topné těleso) 10
Kombinace větráku a obou topných těles 11
Gril a funkce rožnění 11
Kombinace grilu, horního topného tělesa a funkce rožnění 11
Kombinace grilu, funkce rožnění a větráku 12
Kombinace turbo větráku a dolního topného tělesa 12
Základní ovládání a nastavení 13
Rožnění 15
Tipy na úsporu elektrické energie 17
Příslušenství trouby 17

ČÁST 5: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 19
Čištění vnitřního prostoru trouby 19
Výměna světla 19

ČÁST 6: PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU 20

ČÁST 7: TECHNICKÉ SPECIFIKACE 21

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

ČÁST 1: DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Doporučení:
Před instalací a ovládáním této trouby si pečlivě přečtěte tyto instrukce. Níže si zapište sériové číslo, které naleznete na typovém štítku trouby. Je nezbytně nutné, abyste si tento návod k použití uschovali, abyste ho mohli používat i v budoucnu. Chcete-li spotřebič prodat, předat dalšímu majiteli, nebo když se budete stěhovat, vždy se přesvědčte, že je ke spotřebiči přiložen tento návod k použití, aby se i nový vlastník mohl seznámit s používáním spotřebiče a příslušným varováním.

SÉRIOVÉ ČÍSLO:

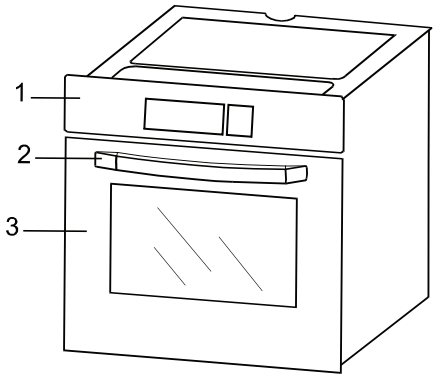
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti jako zabudovaný spotřebič.
- Odstraňte všechny obalové materiály a reklamní štítky. Obalové materiály a reklamní štítky zlikvidujte podle místních předpisů.
- Nedovolte, aby si s obalovým materiálem hrály děti. Hrozí riziko udušení.
- Po rozbalení spotřebiče a odstranění obalového / reklamního materiálu zkontrolujte, zda není spotřebič nikterak poškozen. V opačném případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Spotřebič **MUSÍ** být instalován a uveden do provozu autorizovaným servisním technikem na základě instrukcí výrobce uvedených v tomto návodu.
- Instalace provedená nekvalifikovanou osobou může způsobit nesprávnou funkčnost, poškození spotřebiče, vznik požáru nebo zranění osob.
- Výrobce ani jeho distributor nejsou odpovědni za způsobené škody vzniklé nesprávnou nebo neodbornou instalací, zapojením nebo ovládáním. Zásahem nekvalifikované osoby do spotřebiče se spotřebitel zříká nároku na záruční opravu.
- Nezapínejte troubu, dokud není správně a řádně sestavena.
- Ujistěte se, že přívodní kabel není zamotán ani zaklíněn pod troubou nebo jiným spotřebičem.
- Nevystavujte přívodní kabel velkému tlaku a nadměrnému teplu.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být vyměněn servisním technikem nebo jiným kvalifikovaným elektrikářem. V žádném případě nevyměňujte přívodní kabel sami. Hrozí riziko úrazu elektrickým proudem.
- Pokud nebudete troubu používat, ujistěte se, že jsou všechny ovladače vypnuty.
- **Varování:** Před výměnou osvětlení se ujistěte se, že jsou všechny ovladače vypnuty, přívodní kabel je odpojen od síťové zásuvky, popř. je jistič obvodu, ve kterém je trouba zapojena, vypnutý.
- Před čištěním, údržbou nebo přemístěním, se ujistěte se, že jsou všechny ovladače vypnuty, přívodní kabel je odpojen od síťové zásuvky, popř. je jistič obvodu, ve kterém je trouba zapojena, vypnutý.
- Některé části se mohou při dlouhodobém používání zahřívat. Nedotýkejte se takových částí. Vyčkejte, až vychladnou.
- Nedotýkejte se tepelného tělesa uvnitř trouby.
- **Varování:** Zabraňte dětem, aby se dotýkaly spotřebiče, pokud je v provozu a je teplý.
- V blízkosti spotřebiče neskladujte ani nepoužívejte hořlavé / těkavé látky.
- Pokud budete používat jiný elektrický spotřebič v blízkosti trouby, ujistěte se, že přívodní kabel takového spotřebiče je mimo dosah částí trouby vyzařujících teplo.
- Při instalaci dbejte na to, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu. Řiďte se instrukcemi uvedenými v příslušné části návodu na instalaci.
- Tento návod k použití je připravován pro několik modelů současně. Z tohoto důvodu se mohou některé části / obrázky lišit od verze spotřebiče, který jste si zakoupili. Při čtení návodu dbejte všech varování a instrukcí.

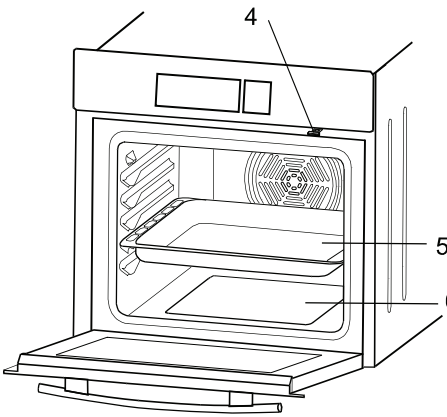
Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

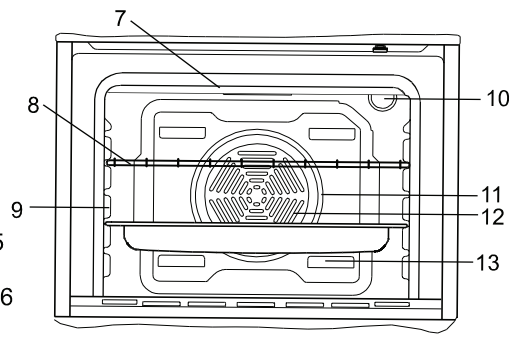
- Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Pokud budete muset nechat spotřebič opravit, kontaktujte autorizované servisní středisko a vždy se ujistěte a vyžadujte pouze originální náhradní díly, popř. díly doporučené výrobcem.
- Před zapojením do síťové zásuvky se ujistěte, že napětí uvedené na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší zásuvce. Pokud si nejste jisti napětím ve vaší síťové zásuvce, kontaktujte svého dodavatele elektrické energie.
- Vždy zapojujte spotřebič do uzemněné zásuvky.
- U modelů s časovačem se ujistěte, že jste nastavili správně čas po prvním zapnutí nebo po výpadku elektrické energie. Teplo a vlhko se bude tvořit v místě instalace spotřebiče. Zajistěte správně odvětrávání místnosti (kuchyně), ve které je spotřebič instalován.
- Po prvním zapnutí můžete zaznamenat nepatrný zápach vycházející z vnitřního prostoru trouby. Jedná se vypalování izolačních materiálů a tepelné spirály. Jedná se o normální jev. Doporučujeme zapnout troubu poprvé naprázdno na maximální teplotu po dobu 45 minut. Současně zajistěte dostatečné odvětrávání místnosti, ve které je trouba instalována.
- Pokud je trouba zapnutá, dochází k zahřívání vnitřního prostoru, zejména tepelného tělesa. Nedotýkejte se žádný zahřátých částí. Po vypnutí trouby vyčkejte, až tepelné těleso a vnitřní prostor vychladne.
- Do trouby nevkládejte hořlavé, těkavé ani vznětlivé látky. Do trouby nevkládejte ani nádoby pod tlakem, papír, plastové nebo látkové předměty, pokud není určeno jinak.
- Během provozu se mohou některé vnější části trouby zahřívat. Chraňte před dětmi.
- Na otevřená dvířka nestoupejte ani nesedejte. Nedovolte dětem, aby si hrály na otevřených dvířkách.
- Údaje uvedené v tištěných dokumentech, které jsou dodávány společně se spotřebičem, jsou údaje získané v laboratorních podmínkách odpovídající příslušným nařízením. Tyto hodnoty se mohou lišit od hodnot získaných pravidelným používáním a s ohledem na prostředí použití spotřebiče.
- **Varování:** Teplota povrchu může přesáhnout až 95°C. Abyste zabránili úrazu, dodržujte pokyny k instalaci.
- K čištění nepoužívejte hrubé čisticí prostředky, drátěnky ani houbičky s drátěnkami. Mohli byste povrch poškrábat, čímž snižujte životnost spotřebiče.
- K čištění nepoužívejte parní čističe.
- Po dokončení přípravy bude větrák v provozu a bude ochlazovat vnitřní prostor, dokud nebude dostatečně chladný.
- Spotřebič byl vyroben v souladu s příslušnými bezpečnostními opatřeními odpovídající elektrickým spotřebičům. Instalaci, údržbu a opravy musí být provedeny pouze v autorizovaném servisním středisku. V opačném případě může dojít k poškození spotřebiče, vzniku požáru nebo úrazu osob apod.
- Používejte funkce spotřebiče, nastavení teploty a časovač (pokud je dostupný) podle instrukcí v tomto návodu. V opačném případě může dojít k poškození spotřebiče, vzniku požáru nebo úrazu osob apod.
- Na otevřená dvířka nepokládejte žádné těžké předměty. Můžete dvířka poškodit nebo vyvrátit.
- Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, vypněte ho, odpojte přívodní kabel ze síťové zásuvky.
- Nevystavujte spotřebič přímému slunečnímu světlu, dešti, sněhu, prachu ani extrémním teplotám.
- Nepoužívejte tento spotřebič s externím časovačem nebo podobným zařízením, které by mohlo samo spotřebič spustit.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

ČÁST 2: POPIS PŘÍSTROJE







1. Ovládací panel
2. Rukojeť
3. Dvířka trouby
4. Dětský zámek
5. Plech
6. Dolní topné těleso (pod deskou)
7. Horní topné těleso (pod deskou)
8. Rošt
9. Kolejnice
10. Osvětlení trouby
11. Turbo topné těleso (pod deskou)
12. Větrák (pod deskou)
13. Vývody vzduchu

POZNÁMKA:
Obrázky jsou pouze ilustrační a mohou se změnit z důvodu neustálého vývoje bez předchozího upozornění.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

ČÁST 3: INSTALACE

Spotřebič je vyroben z nejkvalitnějších materiálů a dílů, modernost, funkčnost a praktičnost trouby dokáže pokrýt všechny vaše potřeby. Před instalací a používáním si pečlivě přečtěte tento návod k použití a seznamte se všemi instrukcemi a pokyny. Níže uvedená pravidla jsou nezbytná ke správnému používání a údržbě spotřebiče. Tyto instrukce je třeba, aby si přečetl i technik, který bude spotřebič instalovat.

Po rozbalení spotřebiče se jistěte, že ten není poškozen. V opačném případě kontaktujte autorizované servisní středisko. V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič ani spotřebič s poškozeným přívodním kabelem.
Odstraňte ze spotřebiče všechny obalové materiály a reklamní štítky. Ty zlikvidujte podle místní právně platných předpisů. Zabraňte, aby si s obalovým materiálem nehrály děti. Hrozí riziko udušení.

PRO INSTALACI TROUBY KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉHO SERVISNÍHO TECHNIKA.

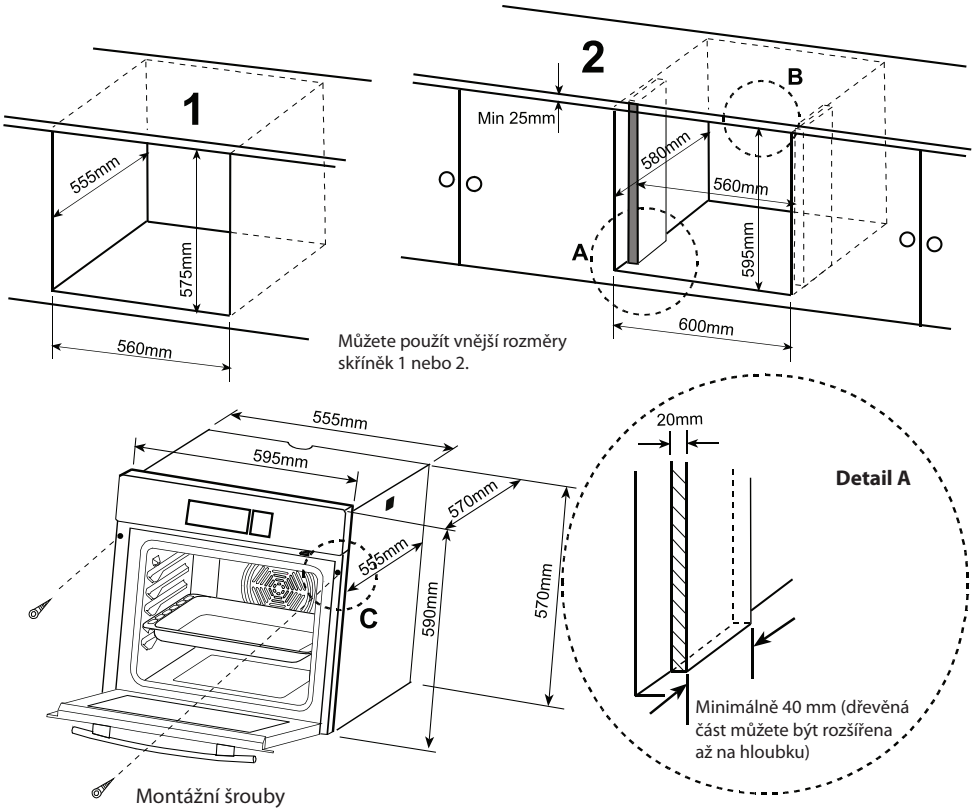
Umístění

Řiďte se níže uvedenými instrukcemi!

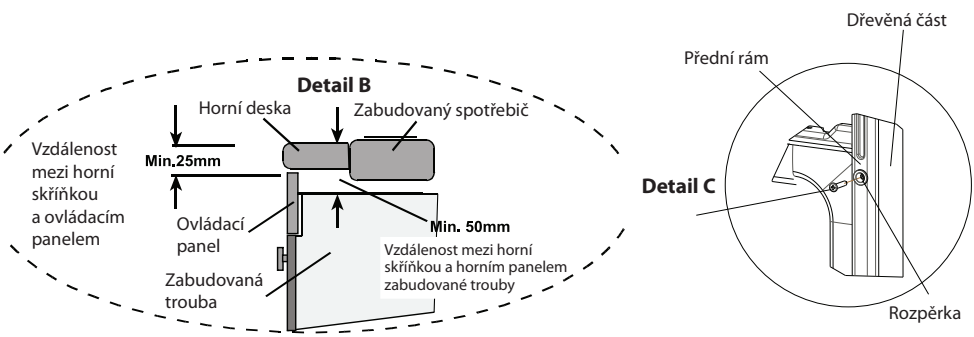
Při výběru místa zajistěte, aby v blízkosti trouby nebyly žádné hořlavé, těkavé nebo vznětlivé látky a materiály, jako jsou záclony, olej, oblečení apod. Hrozí riziko vzniku požáru.
Nábytek okolo spotřebiče musí být odolný proti teplotám větším než 50°C.
Na obrázku níže jsou uvedeny požadavky na minimální vzdálenosti od horních polic, odsavače par apod. Minimální vzdálenost mezi odsavačem par musí být 65 cm. Pokud nad spotřebičem není instalován odsavače par, vzdálenost by neměla být menší než 70 cm.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Vnější rozměry



Velikost produktu



Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Zasuňte troubu do skříňky zadní části napřed. Otevřete dvířka a do otvorů v rámu vložte 2 šrouby. Jakmile se rám produktu dotkne povrchu skříňky, dotáhněte trouby.

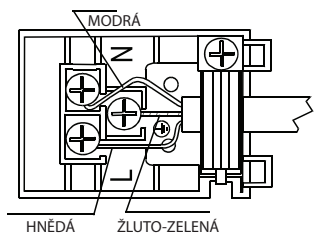
Rozměry a materiál skříňky, do které budete trouby instalovat, musí být vyrobena z materiálů, který odolá vysokým teplotám.
Pro správnou instalaci bezpečně zajistěte elektrické kontakty a izolační části. Izolační části musí být zajištěny tak, aby s nimi nebylo možné hýbat s nebo bez použití žádného nářadí.
Neinstalujte spotřebič v těsné blízkosti lednice nebo mrazáku. V opačném případě můžete negativně ovlivnit chod těchto spotřebičů.

Elektrické zapojení

Dodržujte níže uvedené instrukce!

- Přívodní kabel musí být připojen pouze k uzemněné zásuvce. Kabelové zapojení je znázorněno na obrázku níže. Pokud není k dispozici uzemněná zásuvky odpovídajících parametrů, kontaktujte svého elektrikáře nebo autorizovaný servis.
- Zástrčka přívodního kabelu slouží jako odpojovací zařízení, a proto musí zůstat síťová zásuvka snadno přístupná, popř. jistič obvodu, ve kterém je spotřebič zapojen. Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Zabraňte, aby se přívodní kabel dotýkal horkých ploch, byl zamotán, byl vystaven nadměrnému tlaku.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, nepoužívejte spotřebič. Kontaktujte autorizovaný servis. Přívodní kabel může být vyměněn pouze autorizovaným technikem nebo jinou odborně kvalifikovanou osobou.
- Elektrické zapojení musí být provedeno autorizovaným technikem. Typ přívodního kabelu je H05VV-F.
- Nesprávné zapojení může způsobit poškození spotřebiče. Takové poškození není hrazeno v záručních podmínkách.
- Zapojujte přívodní kabel pouze do uzemněné síťové zásuvky 220 – 240 V~.

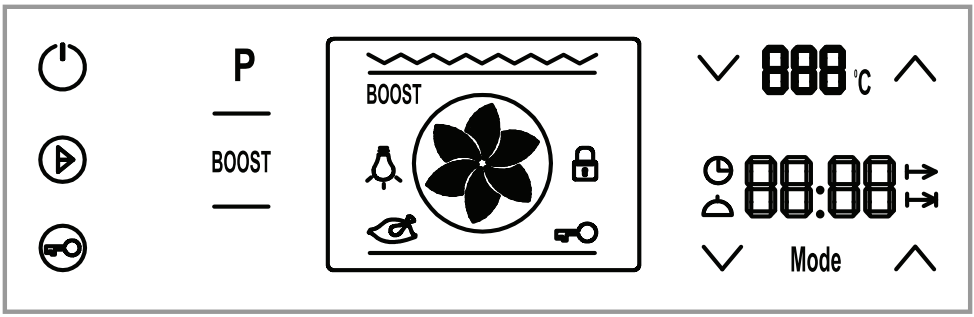
Výrobce ani jeho distributor nejsou odpovědni za způsobené škody vzniklé nesprávnou nebo neodbornou instalací, zapojením nebo ovládáním. Zásahem nekvalifikované osoby do spotřebiče se spotřebitel zříká nároku na záruční opravu.



Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

ČÁST 4: POUŽITÍ

Dotykový ovládací panel



POZNÁMKY:
Spotřebič je ovládán pomocí dotekového ovládacího panelu, který je vybaven ovládacími senzory (dále jen tlačítky).
Při ovládání se ujistěte, že jste řádně stiskli tlačítko. Pokud by byl dotek příliš silný nebo slabý, pokyn nebude proveden.
Dotekový ovládací panel se vypne po 5 minutách nečinnosti.
Chladicí větrák se spustí automaticky, aby byl vnitřní prostor trouby co nejrychleji vychlazen. Když je trouba vypnutá, bude chladicí větrák ještě několik minut v provozu. Jedná se o normální jev, který nelze vypnout ani vynechat.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

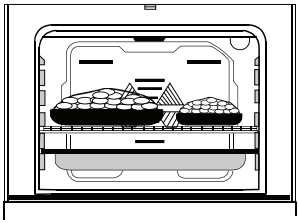
Přehled funkcí

	Osvětlení trouby je zapnuto.
	Osvětlení, červená varovná kontrolka a větrák jsou zapnuty. Je aktivována funkce rozmrazování.
	Termostat, varovné kontrolky, větrák a turbo větrák jsou zapnuty.
	Termostat, varovné kontrolky, dolní a horní topná tělesa jsou zapnuty.
	Termostat, varovné kontrolky, větrák, dolní a horní topná tělesa jsou zapnuty.
	Termostat, varovné kontrolky, větrák, dolní topné těleso a turbo větrák jsou zapnuty.
	Termostat, varovné kontrolky, topné těleso grilu a funkce rožnění jsou zapnuty.
	Termostat, varovné kontrolky, horní topné těleso, topné těleso grilu a funkce rožnění jsou zapnuty.
	Termostat, varovné kontrolky, horní topné těleso, topné těleso grilu, větrák a funkce rožnění jsou zapnuty.

Dostupnost jednotlivých funkcí se může lišit v závislosti na modelu.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Funkce rozmrazování



Vložte potraviny, které chcete rozmrazit, do trouby na rošt a zvolte třetí kolejnici zespodu. Pod rošt vložte plech, do kterého se bude zachytávat voda vzniklá při rozmrazování.
Zvolte funkci rozmrazování.
Tato funkce nevaří ani nepeče, pouze pomáhá rozmrazovat potraviny v co nejkratším čase.

Funkce turbo větráku

Funkce turbo větráku slouží k rovnoměrné distribuci tepla v troubě. Všechny potraviny na všech roštech budou rovnoměrně upečeny.
Nastavte termostat na požadovanou teplotu. Zvolte funkci turbo větráku. Po 10 minutách předehřátí vložte potraviny do trouby v příslušných pečících nádobách. Tato funkce je vhodná pro přípravu několika jídel najednou.
Pokud se chystáte péct na dvě různá jídla na dvou roštech současně, zvolte teplotu, tu nižší ze dvou teplot vhodných pro daná jídla – viz tabulka níže.
Příprava jídla na dvou roštech současně vyžaduje prodloužený dobu přípravy v porovnání s přípravou na jednom roštu. Nicméně příprava pokrmů nemusí vždy být dokončena současně. Proto pravidelně kontrolujte oba pokrmy.
Po dokončení přípravy vypněte troubu posunutím ovladače funkcí a termostatu do nulové hodnoty a zrušte časovač (pokud je dostupný). Vyndejte připravované jídlo z trouby a položte na prkénko nebo kovový rošt a nechte vychladnout. Nechte dvířka otevřena, aby trouba vychladla.
Po dokončení přípravy je trouba horká. Nepřibližujte se příliš blízko k troubě. Zajistěte, aby se k troubě nepřibližovaly děti.

Statické vaření (zapnuté horní i dolní topné těleso)

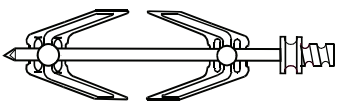
Tento typ přípravy jídla, také nazývaný jako tradiční metoda, zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla generovaného z horního a dolního topného tělesa. Dochází tak k rovnoměrnému pečení shora i zespoda.
Nastavte termostat na příslušnou teplotu – viz tabulka níže, popř. recept, podle kterého připravujete jídlo.
Zvolte příslušnou funkci.
Doporučujeme nechat troubu předehřát asi 10 minut.
Vložte potraviny do nádoby vhodné pro trouby a tuto vložte do předehřáté trouby.
Tato funkce je vhodná pro přípravu koláčů, piškotových korpusů, dortů, zapékaných jídel, lasagní a pizzy.
Po dokončení přípravy vypněte troubu posunutím ovladače funkcí a termostatu do nulové hodnoty a zrušte časovač (pokud je dostupný). Vyndejte připravované jídlo z trouby a položte na prkénko nebo kovový rošt a nechte vychladnout. Nechte dvířka otevřena, aby trouba vychladla.
Po dokončení přípravy je trouba horká. Nepřibližujte se příliš blízko k troubě. Zajistěte, aby se k troubě nepřibližovaly děti.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Kombinace větráku a obou topných těles

Pomocí větráku a jeho ramen je teplý vzduch z dolního a horního topného tělesa distribuován do celého vnitřního prostoru trouby.
Nastavte termostat na příslušnou teplotu – viz tabulka níže, popř. recept, podle kterého připravujete jídlo.
Zvolte příslušnou funkci.
Doporučujeme nechat troubu předehřát asi 10 minut.
Vložte potraviny do nádoby vhodné pro trouby a tuto vložte do předehřáté trouby.
Připravované jídlo bude rovnoměrně propečeno.
Tato funkce je vhodná pro zapékané pokrmy.
Po dokončení přípravy vypněte troubu posunutím ovladače funkcí a termostatu do nulové hodnoty a zrušte časovač (pokud je dostupný). Vyndejte připravované jídlo z trouby a položte na prkénko nebo kovový rošt a nechte vychladnout. Nechte dvířka otevřena, aby trouba vychladla.
Po dokončení přípravy je trouba horká. Nepřibližujte se příliš blízko k troubě. Zajistěte, aby se k troubě nepřibližovaly děti.

Gril a funkce rožnění



Tato funkce se používá pro grilování, rožnění kuřat a rožnění na jehlách. Pro rožnění používejte příslušné jehly na rožnění. Doporučujeme umístit rošt s potravinami, které chcete grilovat, na nejvrchnější kolejnici odshora. Pod rošt vložte plech, do kterého budete zachytávat tuk, šťávu z grilovaného pokrmu.
Během grilování je třeba, aby dvířka trouby zůstala zavřená. Teplota by měla dosáhnout 200°C.
Nastavte termostat na příslušnou teplotu – viz tabulka níže, popř. recept, podle kterého připravujete jídlo.
Zvolte příslušnou funkci.
Doporučujeme nechat troubu předehřát asi 5 minut.
Vložte potraviny do nádoby vhodné pro trouby a tuto vložte do předehřáté trouby.
Po dokončení přípravy vypněte troubu posunutím ovladače funkcí a termostatu do nulové hodnoty a zrušte časovač (pokud je dostupný). Vyndejte připravované jídlo z trouby a položte na prkénko nebo kovový rošt a nechte vychladnout. Nechte dvířka otevřena, aby trouba vychladla.
Po dokončení přípravy je trouba horká. Nepřibližujte se příliš blízko k troubě. Zajistěte, aby se k troubě nepřibližovaly děti.

Kombinace grilu, horního topného tělesa a funkce rožnění

Tato funkce umožňuje rychlejší přípravu potravin, grilování, rožnění kuřat a rožnění na jehlách. Pro rožnění používejte příslušné jehly na rožnění. Doporučujeme umístit rošt s potravinami, které chcete grilovat, na nejvrchnější kolejnici odshora. Pod rošt vložte plech, do kterého budete zachytávat tuk, šťávu z grilovaného pokrmu.
Během grilování je třeba, aby dvířka trouby zůstala zavřená a teplota by měla dosáhnout 200°C.
Nastavte termostat na příslušnou teplotu – viz tabulka níže, popř. recept, podle kterého připravujete jídlo.
Zvolte příslušnou funkci.
Doporučujeme nechat troubu předehřát asi 5 minut.
Vložte potraviny do nádoby vhodné pro trouby a tuto vložte do předehřáté trouby.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Po dokončení přípravy vypněte troubu posunutím ovladače funkcí a termostatu do nulové hodnoty a zrušte časovač (pokud je dostupný). Vyndejte připravované jídlo z trouby a položte na prkénko nebo kovový rošt a nechte vychladnout. Nechte dvířka otevřena, aby trouba vychladla.
Po dokončení přípravy je trouba horká. Nepřibližujte se příliš blízko k troubě. Zajistěte, aby se k troubě nepřibližovaly děti.

Kombinace grilu, funkce rožnění a větráku

Tato funkce zajišťuje kompletní přípravu smažených pokrmů kombinací větráku, grilu a funkce grilování. Tato funkce umožňuje rychlejší přípravu potravin, grilování, rožnění kuřat a rožnění na jehlách. Pro rožnění používejte příslušné jehly na rožnění. Doporučujeme umístit rošt s potravinami, které chcete grilovat, na nejvrchnější kolejnici odshora. Pod rošt vložte plech, do kterého budete zachytávat tuk, šťávu z grilovaného pokrmu.
Během grilování je třeba, aby dvířka trouby zůstala zavřená a teplota by měla dosáhnout 200°C.
Nastavte termostat na příslušnou teplotu – viz tabulka níže, popř. recept, podle kterého připravujete jídlo.
Zvolte příslušnou funkci.
Doporučujeme nechat troubu předehřát asi 5 minut.
Vložte potraviny do nádoby vhodné pro trouby a tuto vložte do předehřáté trouby.
Po dokončení přípravy vypněte troubu posunutím ovladače funkcí a termostatu do nulové hodnoty a zrušte časovač (pokud je dostupný). Vyndejte připravované jídlo z trouby a položte na prkénko nebo kovový rošt a nechte vychladnout. Nechte dvířka otevřena, aby trouba vychladla.
Po dokončení přípravy je trouba horká. Nepřibližujte se příliš blízko k troubě. Zajistěte, aby se k troubě nepřibližovaly děti.

Kombinace turbo větráku a dolního topného tělesa

Kombinace turbo větráku a dolního topného tělesa je vhodná pro přípravu pizzy nebo slaných koláčů apod. Zatímco turbo větrák zajišťuje rovnoměrnou distribuci horkého vzduchu ve vnitřním prostoru trouby, dolní topné těleso zajišťuje propečení zespoda.
Nastavte termostat na příslušnou teplotu – viz tabulka níže, popř. recept, podle kterého připravujete jídlo.
Zvolte příslušnou funkci.
Doporučujeme nechat troubu předehřát asi 10 minut.
Vložte potraviny do nádoby vhodné pro trouby a tuto vložte do předehřáté trouby.
Po dokončení přípravy vypněte troubu posunutím ovladače funkcí a termostatu do nulové hodnoty a zrušte časovač (pokud je dostupný). Vyndejte připravované jídlo z trouby a položte na prkénko nebo kovový rošt a nechte vychladnout. Nechte dvířka otevřena, aby trouba vychladla.
Po dokončení přípravy je trouba horká. Nepřibližujte se příliš blízko k troubě. Zajistěte, aby se k troubě nepřibližovaly děti.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Základní ovládání a nastavení

Výběr funkce

Stiskněte a podržte tlačítko zapnutí trouby po dobu 2 sekund. Trouba se přepne do režimu tzv. čekání (WAIT). V tomto režimu budete moci vybrat funkci přípravy potravin, nastavení termostatu, aktivace funkce BOOST, nastavení doby přípravy, doby ukončení přípravy, minutky a hodin.

V režimu čekání stiskněte tlačítko P pro výběr funkce přípravy potravin. Každým stisknutím se změní funkce následovně:
Osvětlení → Rozmrazování → Turbo větrák → Horní a dolní topné těleso → Horní a dolní topné těleso s větrákem → Pizza → Gril (s/bez jehel na rožnění) → Dvojitý gril (s/bez jehel na rožnění) → Dvojitý gril s větrákem (s/bez jehel na rožnění)
Příslušené symboly se zobrazí na displeji.

POZNÁMKA:
Kombinace funkcí přípravy se liší v závislosti na modelu.

Po výběru příslušné funkce se přednastaví termostat a teplota se zobrazí na displeji teploty. Přednastavenou teplotu můžete změnit tlačítky nahoru a dolů, které se nacházejí po stranách displeje teploty. Teplotu můžete nastavit v rozmezí od 50 - 275°C.

Nastavení hodin

Před použitím trouby je třeba nastavit čas. Po zapojení přívodního kabelu stiskněte a podržte tlačítko zapnutí trouby po dobu 2 sekund. Trouba se přepne do režimu tzv. čekání (WAIT). Stiskněte tlačítko **MODE**. Symbol hodin v levé části se rozsvítí a tlačítky nahoru/dolů po stranách nastavte hodiny. Pro dokončení nastavení stiskněte tlačítko **MODE** znovu. **Pokud dojde k přerušení dodávky elektrické energie nebo vypnete troubu ze síťové zásuvky, bude třeba nastavit hodiny znovu.**
Hodiny můžete nastavit v režimu čekání nebo v režimu provozu.

Nastavení minutky

Nejprve je třeba nastavit správné hodiny – viz postup výše.
Stiskněte senzor **MODE** uprostřed a symbol minutky se na displeji rozsvítí. Současně se zobrazí „00:00“. Tlačítky nahoru/dolů nastavte čas minutky, zatímco symbol minutky bliká. Po dokončení nastavení se minutka rozsvítí a funkce je aktivována.

Jakmile je minutka u konce, zazní zvukový signál a na displeji se rozbliká symbol minutky a „00:00“. Stisknutím libovolného tlačítka zrušíte zvukový signál a symboly z displeji zmizí.

Nastavení doby přípravy

Tato funkce umožňuje přípravu potravin v přednastavené době.
Vložte potraviny, které chcete připravit, do trouby.
Nastavte termostat a vyberte příslušnou funkci přípravy.
Stiskněte opakovaně tlačítko **MODE**, dokud se na displeji nezobrazí symbol doby přípravy. Tlačítky nahoru/dolů nastavte dobu přípravy.
Po dokončení nastavení se na displeji zobrazí hodiny a symbol doby přípravy. Současně se trouba spustí.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Jakmile je doba příprav u konce, zazní varovný signál a symbol doby přípravy na displeji rozbliká. Stisknutím libovolného tlačítka zrušíte varovný signál.

Programová příprava potravin

Tato funkce umožňuje přípravu potravin v přednastaveném čas a po nastavenou dobu.
Vložte potraviny, které chcete připravit, do trouby.
Nastavte termostat a vyberte příslušnou funkci přípravy.

Stiskněte opakovaně tlačítko **MODE**, dokud se na displeji nezobrazí symbol doby přípravy. Tlačítky nahoru/dolů nastavte dobu přípravy.
Po dokončení nastavení se na displeji zobrazí hodiny a symbol doby přípravy.

Poté stiskněte opakovaně tlačítko **MODE**, dokud se na displeji nezobrazí symbol ukončení přípravy. Hodiny se rozblikají a tlačítky nahoru/dolů nastavte čas ukončení přípravy.
Po dokončení nastavení se na displeji zobrazí hodiny a symbol ukončení přípravy.
Současně se trouba spustí v čase vypočítaném odečtením dobu přípravy od doby ukončení přípravy a ukončí tak přípravu potravin v nastaveném čase ukončení přípravy potravin. Jakmile je doba přípravy u konce, zazní varovný signál a symbol ukončení přípravy se na displeji rozbliká. Stisknutím libovolného tlačítka zrušíte varovný signál.

Změna zvukové signalizace tlačítek

Při zobrazení hodiny stiskněte a podržte tlačítko dolů (u hodin) po dobu asi 2 sekund, zazní zvukový signál. Každým stisknutím tlačítka dolů se zvuková signalizace změní. Jsou zde 3 typy zvukových signalizací. Poslední zvolený typ bude uložen.

Funkce BOOST

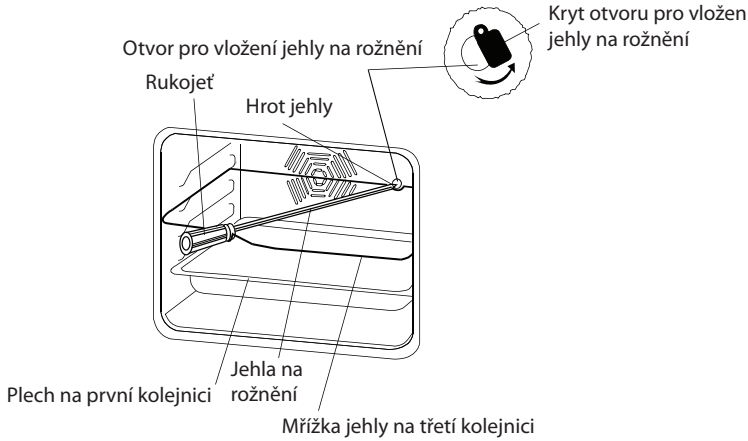
Funkce BOOST se používá ke snížení doby předehřátí. U funkcí turbo větráku, horního a dolního topného tělesa, horního a dolního topného tělesa s větrákem nebo pizza se tlačítko funkce BOOST rozsvítí. Před zahájením přípravy stiskněte tlačítko BOOST a doba předehřevu bude zkrácena o 45 až 50 %.

Dětský zámek

Funkce dětského zámku slouží k zabránění náhodnému stisknutí tlačítka.
Pro zapnutí funkce dětského zámku stiskněte a podržte tlačítko dětského zámku po dobu asi 2 sekund. Na displeji se zobrazí symbol zámku.
V režimu dětského zámku nebudou žádná tlačítky s výjimkou hlavního vypínače aktivní. Pokud vypnete troubu hlavním vypínačem, po opětovném zapnutí bude funkce dětského zámku stále aktivní.
Pro zrušení funkce dětského zámku stiskněte a podržte tlačítko dětského zámku po dobu asi 2 sekund. Na displeji zmizí symbol zámku.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

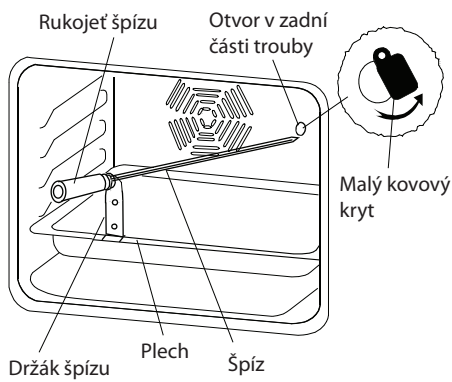
Rožnění



Použití příslušenství na rožnění

> ***VAROVÁNÍ!***
> ***Před instalací jehly se ujistěte, že je trouby vypnutá!***

Protáhněte jehlu skrz kuře a zajistěte ho pomocí dodávaných svorek.
Posuňte kryt otvoru pro vložení jehly na stranu a následně vložte hrot jehly do otvoru pro jehlu na rožnění, který se nachází v zadní části trouby. Ujistěte se, že je jehla řádně zajištěna v rámu a v převodu motoru.
Do třetí kolejnice vložte mřížku, na kterou upevněte druhý konec jehly. Pokud je rukojeť nasazena, nejprve ji sejměte. Rukojeť se používá pouze při vkládání a vyjímání jehly do / z trouby. Zavřete dvířka.

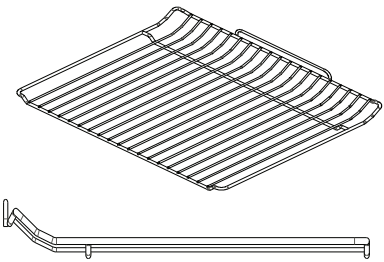


> ***VAROVÁNÍ!***
> ***Před instalací špízu se ujistěte, že je trouby vypnutá!***

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

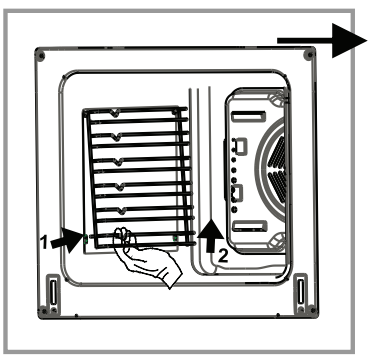
Sejměte svorky ze špízu uvolněním příslušných šroubů a protáhněte špíz skrz kuře. Poté nasaďte svorky zpět a kuře zajistěte dotažením šroubů svorek.
Na druhou kolejnici vložte plech a držák jehly umístěte do otvorů v plechu – viz obrázek. V závislosti na modelu je dodána rukojeť nebo mřížka.
Posuňte kryt otvoru pro vložení špízu na stranu a následně vložte hrot špízu do otvoru, který se nachází v zadní části trouby, a druhý konec vložte do držáku. Ujistěte se, že je špíz na obou stranách řádně zajištěn.
Pokud je rukojeť nasazena, nejprve ji sejměte. Rukojeť se používá pouze při vkládání a vyjímání jehly do / z trouby. Zavřete dvířka.

Protiskluzová mřížka



- Vložte protiskluzovou mřížku do trouby na libovolnou kolejnici zvýšeným koncem napřed.
- Protiskluzová mřížka se určena pouze pro použití v troubě.

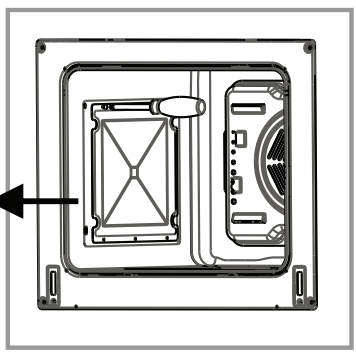
Vyjmutí mřížky



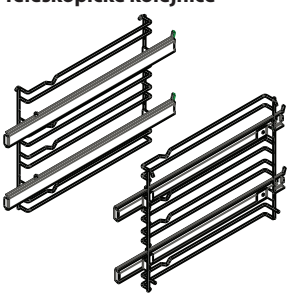
Vytáhněte mřížku, jak je uvedeno na obrázku. Po uvolnění z drážek ji zvedněte směrem vzhůru.

Odšroubujte G šrouby ze smaltového katalitického panelu.

Vyjmutí katalitického panelu



Teleskopické kolejnice



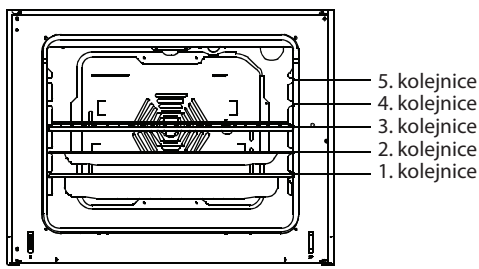
Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Tipy na úsporu elektrické energie

- Snižte množství tekutin nebo tuku pro zkrácení doby přípravy.
- Otevírejte dvířka trouby pouze, pokud je to nezbytné.

Příslušenství trouby

- Doporučujeme používat nádobí vhodné pro přípravu potravin v troubě, jako jsou skleněné zapékací mísy, dortové formy, rošty do trouby. Vhodnost nádobí pro použití v troubě jsou uvedeny na obalu takových nádob a určuje je výrobce. Čtěte pečlivě instrukce výrobce daného nádobí.
- Pokud budete používat menší nádoby na pečení, doporučujeme takové vložit doprostřed plechu dodávaného v příslušenství trouby. Zabráníte tak náhodnému převržení nádoby.
- Pokud potraviny, které chcete připravovat, zcela nezakrývají rošt v troubě, pokud jste vyjmuli potraviny z mrazáku nebo pokud používáte plech jako odkapávací misku pro zachytávání šťávy nebo tuky z připravovaného pokrmu, můžete zaznamenat drobnou deformaci na roštu z důvodu vysoké teploty generované během přípravy pokrmu. Jedná se o normální jev, který vzniká při přenosu tepla.
- Nevkládejte skleněné plechy nebo nádoby na chladná místa ihned po vyjmutí z trouby. Nepokládejte je na studené nebo vlhké podložky. Po dokončení přípravy buď otevřete dvířka trouby a nechte pokrm tzv. dojít, nebo vyjměte nádobu z trouby a položte na dřevěné prkénko nebo utěrku. V opačném případě by se mohla skleněná nádoba poškodit nebo rozbít.
- Pokud budete používat funkci grilu, doporučujeme používat grilovací rošt dodávaný v příslušenství trouby (pokud je trouba vybavena funkcí grilu). Tím zabráníte potřísnění a znečištění vnitřního prostoru trouby kapající šťávou nebo tukem.
- Pokud budete používat veliký široký gril, vložte plech pod rošt, na kterém budete potraviny grilovat. Pro snadnější čištění přidejte do takového plechu trochu vody.
- Pro grilování použijte kolejnici 3 nebo 4.



Široká mřížka: pro grilování nebo pro pokládání pečících nádob jiných než na plech.
Plochý plech: pro pečení tenkých koláčů, korpusů apod.
Hluboký plech: pro pečení masa

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Jídlo	Turbo			Dolní a horní topné těleso			Dolní a horní topné těleso a větrák			Gril		
	Termostat	*Kolejnice*	*Doba přípravy*	*Termostat*	*Kolejnice*	*Doba přípravy*	*Termostat*	*Kolejnice*	*Doba přípravy*	*Termostat*	*Kolejnice*	*Doba přípravy*
Lasagne	170-190	1-2-3	35 - 45	170-190	1-2	35 - 45	170-190	1-2	25-35			
Koláč	150-170	1-2-3	30 – 40	170-190	1-2	30 – 40	150-170	1-2-3	25 - 35			
Sušenky	150-170	1-2-3	25 - 35	170-190	1-2	30 – 40	150-170	1-2-3	25 – 35			
Grilované mleté maso										200	4	10 – 15
Vodnaté potraviny	175 – 200	2	40 – 50	175 – 200	2	40 – 50	175 – 200	2	40 – 50			
Kuře				200	1 - 2	45 – 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Plátky masa										200	3 – 4	15 – 25
Hovězí steak										200	4	15 – 25
Koláč 2 plechy	160 – 180	1 – 4	30 – 40									
Lasagne 2 plechy	170 – 190	1 – 4	35 – 45									

* Příprava pomocí kovových jehel na grilování

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

ČÁST 5: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním nebo běžnou údržbou se ujistěte, že jsou ovladač funkcí, termostat a časovač (pokud je k dispozici) v nulové pozici, trouba je vypnutá a přívodní kabel je vytažen ze síťové zásuvky, popř. je vypnutý jistič obvodu, ve kterém je spotřebič zapojen.

Nepoužívejte čisticí prostředky, které by mohly poškodit smaltový nebo lakovaný povrch trouby.
Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou určeny pro čištění a údržbu vaší trouby.
K čištění nepoužívejte hrubé čisticí prostředky, drátěnky ani houbičky s drátěnkami. Nepoužívejte benzín, benzen, rozpouštědla ani jiné podobné látky. Může dojít k poškození trouby, zvláště smaltovaného nebo lakovaného povrchu, a tím se může negativně ovlivnit činnost a chod trouby.
Nepoužívejte parní čističe k čištění nebo údržbě trouby.

Čištění vnitřního prostoru trouby

Ujistěte se, že je trouba vypnutá.
Čištění bude snadnější, pokud bude trouba mírně teplá.
Pomocí čisté měkké utěrky zlehka namočené v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí otřete vnitřní prostor trouby. Poté otřete jen utěrkou namočenou v čisté vodě a otřete do sucha.
Pro prodloužení životnosti doporučujeme troubu pravidelně čistit.

Výměna světla

Výměnu světla by měl provést autorizovaný technik nebo jiná kvalifikovaná osoba.
Ujistěte se, že je trouba vypnutá a studená.
Sejměte přední kryt světla, vyšroubujte zářivku a tu vyměňte za zářivku stejného typu. Ta musí být odolná proti teplotám až 300°C, typ E14, max. 25 W.
Kryt nasaďte zpět a zkontrolujte, zda svítí.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

ČÁST 6: PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

Problém	Řešení
Trouba nefunguje.	Trouba není zapojena v síťové zásuvce, popř. je vypnutý jistič. Došlo k výpadku elektrického proudu. Není nastaven časovač (pouze modely s časovačem).
Trouba nehřeje.	Není nastaven termostat.
Světlo nesvítí.	Světlo je rozbité.
Nerovnoměrné pečení	Zkontrolujte, které topné těleso nesprávně hřeje, a kontaktujte autorizovaný servis.

Pokud problém s vaší troubou není uveden v tabulce, obraťte se na autorizovaný servis.

Přeprava

Alespoň po dobu záruční doby doporučujeme uchovat originální obal v případě potřeby převozu spotřebiče. Dbejte instrukcí na obalu.
Všechny pohyblivé části trouby zajistěte papírem a lepicí páskou. Plechy a rošty doporučujeme převážet zvlášť, nebo je zabalit a převážet položené na troubě.

Pokud není k dispozici originální balení, zabalte spotřebič do vhodného kartonu.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

ČÁST 7: TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model	POC 828
Napájení	230 V ~ 50Hz
Příkon	2600 W
Spotřeba	0,89 kWh
Objem	56 l
Spotřeba ve vypnutém stavu	1,9 Wh

POZNÁMKA:
Výše uvedená data podléhají změnám.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

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 specifikací se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

RÚRA

NÁVOD NA OBSLUHU

PHILCO

Famous for Quality the World Over

POC 828

Vážený zákazník
Ďakujeme, že ste si kúpili výrobok značky PHILCO. Aby váš spotrebič slúžil čo najlepšie, prečítajte si všetky pokyny v tomto návode.

OBSAH

ČASŤ 1: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA 2

ČASŤ 2: POPIS PRÍSTROJA 4

ČASŤ 3: INŠTALÁCIA 5
Umiestnenie 5
Elektrické zapojenie 7

ČASŤ 4: POUŽITIE 8
Dotekový ovládací panel 8
Funkcia rozmrazovania 10
Funkcia turbo vetráka 10
Statické vaření (zapnuté horní i dolní topné těleso) 10
Kombinace větráku a obou topných těles 11
Gril a funkce rožnění 11
Kombinace grilu, horního topného tělesa a funkce rožnění 11
Kombinace grilu, funkce rožnění a větráku 12
Kombinace turbo větráku a dolního topného tělesa 12
Základní ovládání a nastavení 13
Ražnenie 15
Tipy na úsporu elektrickej energie 17
Príslušenstvo rúry 17

ČASŤ 5: ČISTENIE A ÚDRŽBA 19
Čistenie vnútorného priestoru rúry 19
Výmena svetla 19

ČASŤ 6: PRED TÝM, NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU 20

ČASŤ 7: TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE 21

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

ČASŤ 1: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Odporúčania:
Před instalací a ovládáním této trouby si pečlivě přečtěte tyto instrukce. Nižšie si zapíšte sériové číslo, ktoré nájdete na typovom štítku varnej dosky. Je nevyhnutné, aby ste si tento návod na použitie uschovali, aby ste ho mohli používať i v budúcnosti. Chcete-li spotřebič prodat, předat dalšímu majiteli, nebo když se budete stěhovat, vždy se přesvědčte, že je ke spotřebiči přiložen tento návod k použití, aby se i nový vlastník mohl seznámit s používáním spotřebiče a příslušným varováním.

SÉRIOVÉ ČÍSLO:

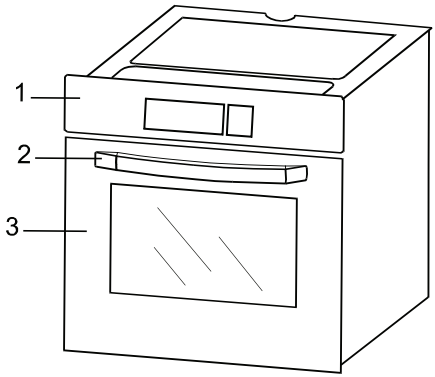
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti ako zabudovaný spotrebič.
- Odstraňte všechny obalové materiály a reklamní štítky. Obalové materiály a reklamní štítky zlikvidujte podle místních předpisů.
- Nedovoľte, aby sa s obalovým materiálom hrali deti. Hrozí riziko udusenia.
- Po rozbalení spotřebiče a odstranění obalového / reklamního materiálu zkontrolujte, zda není spotřebič nikterak poškozen. V opačnom prípade kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Spotřebič **MUSÍ** být instalován a uveden do provozu autorizovaným servisním technikem na základě instrukcí výrobce uvedených v tomto návodu.
- Inštalácia vykonaná nekvalifikovanou osobou môže spôsobiť nesprávnu funkčnosť, poškodenie spotrebiča, vznik požiaru alebo zranenie osôb.
- Výrobca ani jeho distribútor nie sú zodpovední za spôsobené škody vzniknuté nesprávnou alebo neodbornou inštaláciou, zapojením alebo ovládaním. Zásahom nekvalifikovanej osoby do spotrebiča sa spotrebiteľ zrieka nároku na záručnú opravu.
- Nezapínejte troubu, dokud není správně a řádně sestavena.
- Uistite sa, že prívodný kábel nie je zamotaný ani zaklinený pod rúrou alebo iným spotrebičom.
- Nevystavujte přívodní kabel velkému tlaku a nadměrnému teplu.
- Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený servisným technikom alebo iným kvalifikovaným elektrikárom. V žiadnom prípade nevymieňajte prívodný kábel sami. Hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Ak nebudete rúru používať, uistite sa, že sú všetky ovládače vypnuté.
- **Varování:** Před výmenou osvetlenia sa uistite sa, že sú všetky ovládače vypnuté, prívodný kábel je odpojený od sieťovej zásuvky, popr. je istič obvodu, v ktorom je rúra zapojená, vypnutý.
- Před čistením, údržbou alebo premiestnením sa uistite sa, že sú všetky ovládače vypnuté, prívodný kábel je odpojený od sieťovej zásuvky, popr. je istič obvodu, v ktorom je rúra zapojená, vypnutý.
- Niektoré časti sa môžu pri dlhodobom používaní zahrievať. Nedotýkajte sa takých častí. Vyčkajte, až vychladnú.
- Nedotýkajte sa tepelného telesa vnútri rúry.
- **Varování:** Zabraňte dětem, aby se dotýkaly spotřebiče, pokud je v provozu a je teplý.
- V blízkosti spotrebiča neskladujte ani nepoužívajte horľavé/prchavé látky.
- Ak budete používať iný elektrický spotrebič v blízkosti rúry, uistite sa, že prívodný kábel takého spotrebiča je mimo dosahu častí rúry vyžarujúcich teplo.
- Pri inštalácii dbajte na to, aby bola zaistená dostatočná cirkulácia vzduchu. Riaďte sa inštrukciami uvedenými v príslušnej časti návodu na inštaláciu.
- Tento návod na použitie je pripravovaný pre niekoľko modelov súčasne. Z tohto dôvodu sa môžu niektoré časti/obrázky líšiť od verzie spotrebiča, ktorý ste si kúpili. Při čtení návodu dbejte všech varování a instrukcí.

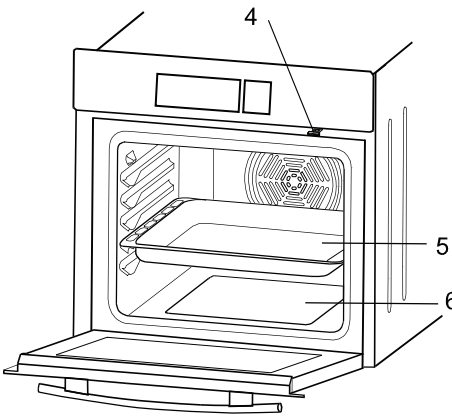
Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

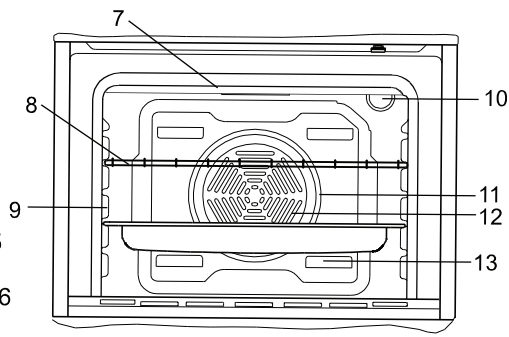
- Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Pokud budete muset nechat spotřebič opravit, kontaktujte autorizované servisní středisko a vždy se ujistěte a vyžadujte pouze originální náhradní díly, popř. díly doporučené výrobcem.
- Pred zapojením do sieťovej zásuvky sa uistite, že napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej zásuvke. Ak si nie ste istí napätím vo vašej sieťovej zásuvke, kontaktujte svojho dodávateľa elektrickej energie.
- Vždy zapájajte spotrebič do uzemnenej zásuvky.
- U modelů s časovačem se ujistěte, že jste nastavili správně čas po prvním zapnutí nebo po výpadku elektrické energie. Teplo a vlhko se bude tvořit v místě instalace spotřebiče. Zaistite správne vetranie miestnosti (kuchyne), v ktorej je spotrebič inštalovaný.
- Po prvom zapnutí môžete zaznamenať nepatrný zápach vychádzajúci z vnútorného priestoru rúry. Jedná se vypalování izolačních materiálů a tepelné spirály. Jedná se o normální jev. Odporúčame zapnúť rúru prvýkrát naprázdno na maximálnu teplotu na 45 minút. Súčasne zaistite dostatočné vetranie miestnosti, v ktorej je rúra inštalovaná.
- Ak je rúra zapnutá, dochádza k zahrievaniu vnútorného priestoru, najmä tepelného telesa. Nedotýkajte sa žiadny zahriatych častí. Po vypnutí trouby vyčkejte, až tepelné těleso a vnitřní prostor vychladne.
- Do rúry nevkladajte horľavé, prchavé ani zápalné látky. Do rúry nevkladajte ani nádoby pod tlakom, papier, plastové alebo látkové predmety, ak nie je určené inak.
- Počas prevádzky sa môžu niektoré vonkajšie časti rúry zahrievať. Chráňte pred deťmi.
- Na otvorené dvierka nestúpajte ani nesadajte. Nedovoľte deťom, aby sa hrali na otvorených dvierkach.
- Údaje uvedené v tlačených dokumentoch, ktoré sú dodávané spoločne so spotrebičom, sú údaje získané v laboratórnych podmienkach zodpovedajúcich príslušným nariadeniam. Tyto hodnoty se mohou lišit od hodnot získaných pravidelným používáním a s ohledem na prostředí použití spotřebiče.
- **Varování:** Teplota povrchu môže presiahnuť až 95 °C. Aby ste zabránili úrazu, dodržujte pokyny pre inštaláciu.
- Na čistenie nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky, drôtenky ani hubky s drôtenkami. Mohli by ste povrch poškrabať, čím znižujete životnosť spotrebiča.
- Na čistenie nepoužívajte parné čističe.
- Po dokončení přípravy bude větrák v provozu a bude ochlazovat vnitřní prostor, dokud nebude dostatečně chladný.
- Spotrebič bol vyrobený v súlade s príslušnými bezpečnostnými opatreniami zodpovedajúcimi elektrickým spotrebičom. Instalaci, údržbu a opravy musí být provedeny pouze v autorizovaném servisním středisku. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča, vzniku požiaru alebo úrazu osôb a pod.
- Používejte funkce spotřebiče, nastavení teploty a časovač (pokud je dostupný) podle instrukcí v tomto návodu. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča, vzniku požiaru alebo úrazu osôb a pod.
- Na otvorené dvierka neklaďte žiadne ťažké predmety. Môžete dvierka poškodiť alebo vyvrátiť.
- Ak nebudete spotrebič dlhší čas používať, vypnite ho, odpojte prívodný kábel od sieťovej zásuvky.
- Nevystavujte spotrebič priamemu slnečnému svetlu, dažďu, snehu, prachu ani extrémnym teplotám.
- Nepoužívajte tento spotrebič s externým časovačom alebo podobným zariadením, ktoré by mohlo samo spotrebič spustiť.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

ČASŤ 2: POPIS PRÍSTROJA







1. Ovládací panel
2. Rukojeť
3. Dvířka trouby
4. Dětský zámek
5. Plech
6. Dolní topné těleso (pod deskou)
7. Horné výhrevné teleso (pod doskou)
8. Rošt
9. Koľajnice
10. Osvetlenie rúry
11. Turbo výhrevné teleso (pod doskou)
12. Vetrák (pod doskou)
13. Vývody vzduchu

POZNÁMKA:
Obrázky sú iba ilustračné a môžu sa bez predchádzajúceho upozornenia zmeniť z dôvodu neustáleho vývoja.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

ČASŤ 3: INŠTALÁCIA

Spotřebič je vyroben z nejkvalitnějších materiálů a dílů, modernost, funkčnost a praktičnost trouby dokáže pokrýt všechny vaše potřeby. Před instalací a používáním si pečlivě přečtěte tento návod k použití a seznamte se všemi instrukcemi a pokyny. Níže uvedená pravidla jsou nezbytná ke správnému používání a údržbě spotřebiče. Tyto instrukce je třeba, aby si přečetl i technik, který bude spotřebič instalovat.

Po rozbalení spotrebiča sa uistite, že ten nie je poškodený. V opačnom prípade kontaktujte autorizované servisné stredisko. V žiadnom prípade nepoužívajte poškodený spotrebič ani spotrebič s poškodeným prívodným káblom.
Odstraňte ze spotřebiče všechny obalové materiály a reklamní štítky. Tie zlikvidujte podľa miestne právne platných predpisov. Zabráňte, aby sa s obalovým materiálom hrali deti. Hrozí riziko udusenia.

PRE INŠTALÁCIU RÚRY KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉHO SERVISNÉHO TECHNIKA.

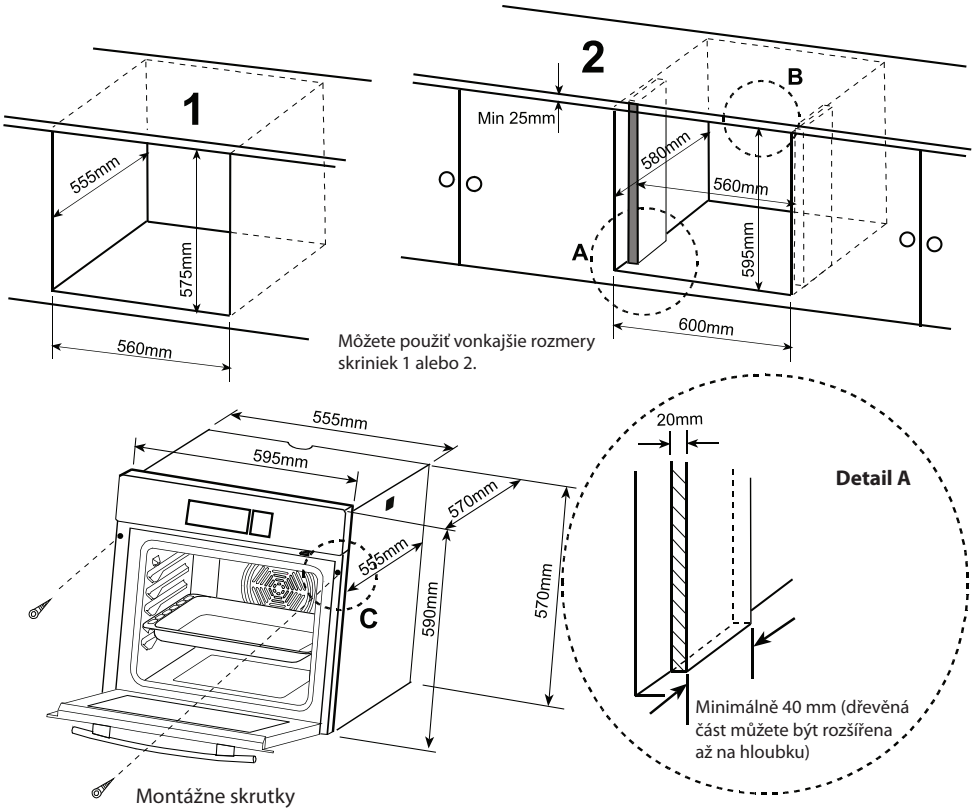
Umiestnenie

Riaďte sa nižšie uvedenými inštrukciami!

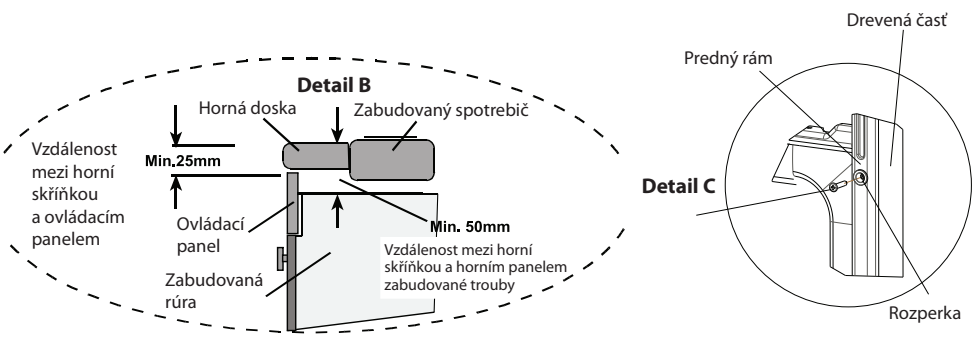
Při výběru místa zajistěte, aby v blízkosti trouby nebyly žádné hořlavé, těkavé nebo vznětlivé látky a materiály, jako jsou záclony, olej, oblečení apod. Hrozí riziko vzniku požáru.
Nábytok okolo spotrebiča musí byť odolný proti teplotám väčším než 50 °C.
Na obrázku nižšie sú uvedené požiadavky na minimálne vzdialenosti od horných políc, odsávača pár a pod. Minimálna vzdialenosť medzi odsávačom pár musí byť 65 cm. Ak nad spotrebičom nie je inštalovaný odsávač pár, vzdialenosť by nemala byť menšia než 70 cm.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Vonkajšie rozmery



Veľkosť produktu



Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Zasuňte rúru do skrinky zadnou časťou napred. Otevřete dvířka a do otvorů v rámu vložte 2 šrouby. Hneď ako sa rám produktu dotkne povrchu skrinky, dotiahnite skrutky.

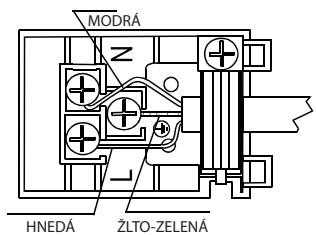
Rozměry a materiál skříňky, do které budete trouby instalovat, musí být vyrobena z materiálů, který odolá vysokým teplotám.
Pro správnou instalaci bezpečně zajistěte elektrické kontakty a izolační části. Izolačné časti musia byť zaistené tak, aby s nimi nebolo možné hýbať, s alebo bez použitia žiadneho náradia.
Neinštalujte spotrebič v tesnej blízkosti chladničky alebo mrazničky. V opačnom prípade môžete negatívne ovplyvniť chod týchto spotrebičov.

Elektrické zapojenie

Dodržujte nižšie uvedené inštrukcie!

- Prívodný kábel musí byť pripojený iba k uzemnenej zásuvke. Káblové zapojenie je znázornené na obrázku nižšie. Ak nie je k dispozícii uzemnená zásuvka zodpovedajúcich parametrov, kontaktujte svojho elektrikára alebo autorizovaný servis.
- Zástrčka přívodního kabelu slouží jako odpojovací zařízení, a proto musí zůstat síťová zásuvka snadno přístupná, popř. jistič obvodu, ve kterém je spotřebič zapojen. Nikdy nepoužívajte predlžovací kábel.
- Zabráňte, aby sa prívodný kábel dotýkal horúcich plôch, bol zamotaný, bol vystavený nadmernému tlaku.
- Ak je prívodný kábel poškodený, nepoužívajte spotrebič. Kontaktujte autorizovaný servis. Prívodný kábel môže byť vymenený iba autorizovaným technikom alebo inou odborne kvalifikovanou osobou.
- Elektrické zapojenie musí byť vykonané autorizovaným technikom. Typ prívodného kábla je H05VV-F.
- Nesprávne zapojenie môže spôsobiť poškodenie spotrebiča. Také poškodenie nie je hradené v záručných podmienkach.
- Zapájajte prívodný kábel iba do uzemnenej sieťovej zásuvky 220 – 240 V~.

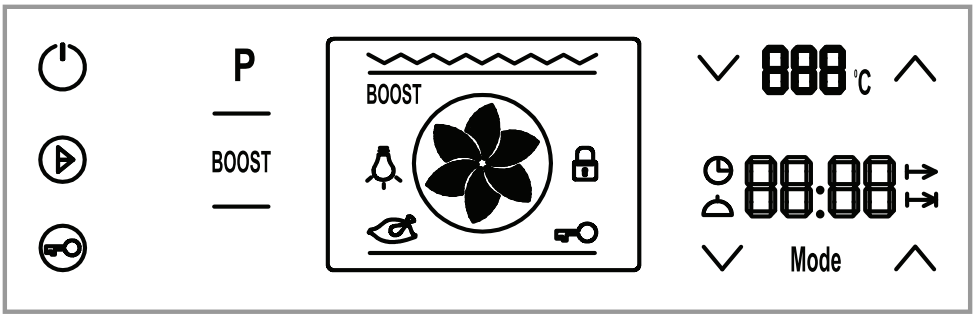
Výrobca ani jeho distribútor nie sú zodpovední za spôsobené škody vzniknuté nesprávnou alebo neodbornou inštaláciou, zapojením alebo ovládaním. Zásahom nekvalifikovanej osoby do spotrebiča sa spotrebiteľ zrieka nároku na záručnú opravu.



Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

ČASŤ 4: POUŽITIE

Dotykový ovládací panel



POZNÁMKY:
Spotřebič je ovládán pomocí dotekového ovládacího panelu, který je vybaven ovládacími senzory (dále jen tlačítky).
Při ovládání se ujistěte, že jste řádně stiskli tlačítko. Pokud by byl dotek příliš silný nebo slabý, pokyn nebude proveden.
Dotekový ovládací panel se vypne po 5 minutách nečinnosti.
Chladicí větrák se spustí automaticky, aby byl vnitřní prostor trouby co nejrychleji vychlazen. Když je trouba vypnutá, bude chladicí větrák ještě několik minut v provozu. Jedná se o normální jev, který nelze vypnout ani vynechat.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

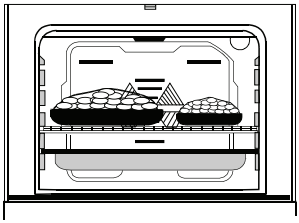
Prehľad funkcií

	Osvetlenie rúry je zapnuté.
	Osvětlení, červená varovná kontrolka a větrák jsou zapnuty. Je aktivovaná funkcia rozmrazovania.
	Termostat, varovné kontrolky, větrák a turbo větrák jsou zapnuty.
	Termostat, varovné kontrolky, dolní a horní topná tělesa jsou zapnuty.
	Termostat, varovné kontrolky, větrák, dolní a horní topná tělesa jsou zapnuty.
	Termostat, varovné kontrolky, větrák, dolní topné těleso a turbo větrák jsou zapnuty.
	Termostat, varovné kontrolky, topné těleso grilu a funkce rožnění jsou zapnuty.
	Termostat, varovné kontrolky, horní topné těleso, topné těleso grilu a funkce rožnění jsou zapnuty.
	Termostat, varovné kontrolky, horní topné těleso, topné těleso grilu, větrák a funkce rožnění jsou zapnuty.

Dostupnosť jednotlivých funkcií sa môže líšiť v závislosti od modelu.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Funkce rozmrazování



Vložte potraviny, které chcete rozmrazit, do trouby na rošt a zvolte třetí kolejnici zespodu. Pod rošt vložte plech, do ktorého sa bude zachytávať voda vznikajúca pri rozmrazovaní.
Zvolte funkci rozmrazování.
Tato funkce nevaří ani nepeče, pouze pomáhá rozmrazovat potraviny v co nejkratším čase.

Funkce turbo větráku

Funkcia turbo vetráka slúži na rovnomernú distribúciu tepla v rúre. Všetky potraviny na všetkých roštoch budú rovnomerne upečené.
Nastavte termostat na požadovanú teplotu. Zvolte funkci turbo větráku. Po 10 minútach predhriatia vložte potraviny do rúry v príslušných nádobách na pečenie. Táto funkcia je vhodná na prípravu niekoľkých jedál naraz.
Ak sa chystáte piecť dve rôzne jedlá na dvoch roštoch súčasne, zvoľte teplotu nižšiu z dvoch teplôt vhodných pre dané jedlá – pozrite tabuľku nižšie.
Príprava jedla na dvoch roštoch súčasne vyžaduje predĺžený čas prípravy v porovnaní s prípravou na jednom rošte. Avšak príprava pokrmov nemusí vždy byť dokončená súčasne. Preto pravidelne kontrolujte obidva pokrmy.
Po dokončení přípravy vypněte troubu posunutím ovladače funkcí a termostatu do nulové hodnoty a zrušte časovač (pokud je dostupný). Vyndejte připravované jídlo z trouby a položte na prkénko nebo kovový rošt a nechte vychladnout. Nechajte dvierka otvorené, aby rúra vychladla.
Po dokončení prípravy je rúra horúca. Nepribližujte sa príliš blízko k rúre. Zaistite, aby sa k rúre nepribližovali deti.

Statické vaření (zapnuté horní i dolní topné těleso)

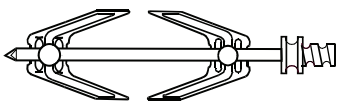
Tento typ přípravy jídla, také nazývaný jako tradiční metoda, zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla generovaného z horního a dolního topného tělesa. Dochází tak k rovnoměrnému pečení shora i zespoda.
Nastavte termostat na príslušnú teplotu – pozrite tabuľku nižšie, popr. recept, podľa ktorého pripravujete jedlo.
Zvolte příslušnou funkci.
Odporúčame nechať rúru predhriať asi 10 minút.
Vložte potraviny do nádoby vhodné pro trouby a tuto vložte do předehřáté trouby.
Tato funkce je vhodná pro přípravu koláčů, piškotových korpusů, dortů, zapékaných jídel, lasagní a pizzy.
Po dokončení přípravy vypněte troubu posunutím ovladače funkcí a termostatu do nulové hodnoty a zrušte časovač (pokud je dostupný). Vyndejte připravované jídlo z trouby a položte na prkénko nebo kovový rošt a nechte vychladnout. Nechajte dvierka otvorené, aby rúra vychladla.
Po dokončení prípravy je rúra horúca. Nepribližujte sa príliš blízko k rúre. Zaistite, aby sa k rúre nepribližovali deti.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Kombinace větráku a obou topných těles

Pomocí větráku a jeho ramen je teplý vzduch z dolního a horního topného tělesa distribuován do celého vnitřního prostoru trouby.
Nastavte termostat na príslušnú teplotu – pozrite tabuľku nižšie, popr. recept, podľa ktorého pripravujete jedlo.
Zvolte příslušnou funkci.
Odporúčame nechať rúru predhriať asi 10 minút.
Vložte potraviny do nádoby vhodné pro trouby a tuto vložte do předehřáté trouby.
Pripravované jedlo bude rovnomerne prepečené.
Táto funkcia je vhodná pre zapekané pokrmy.
Po dokončení přípravy vypněte troubu posunutím ovladače funkcí a termostatu do nulové hodnoty a zrušte časovač (pokud je dostupný). Vyndejte připravované jídlo z trouby a položte na prkénko nebo kovový rošt a nechte vychladnout. Nechajte dvierka otvorené, aby rúra vychladla.
Po dokončení prípravy je rúra horúca. Nepribližujte sa príliš blízko k rúre. Zaistite, aby sa k rúre nepribližovali deti.

Gril a funkce rožnění



Tato funkce se používá pro grilování, rožnění kuřat a rožnění na jehlách. Na ražnenie používajte príslušné ihlice na ražnenie. Odporúčame umiestniť rošt s potravinami, ktoré chcete grilovať, na najvrchnejšiu koľajnicu zhora. Pod rošt vložte plech, do ktorého budete zachytávať tuk, šťavu z grilovaného pokrmu.
Počas grilovania je potrebné, aby dvierka rúry zostali zavreté. Teplota by mala dosiahnuť 200 °C.
Nastavte termostat na príslušnú teplotu – pozrite tabuľku nižšie, popr. recept, podľa ktorého pripravujete jedlo.
Zvolte příslušnou funkci.
Odporúčame nechať rúru predhriať asi 5 minút.
Vložte potraviny do nádoby vhodné pro trouby a tuto vložte do předehřáté trouby.
Po dokončení přípravy vypněte troubu posunutím ovladače funkcí a termostatu do nulové hodnoty a zrušte časovač (pokud je dostupný). Vyndejte připravované jídlo z trouby a položte na prkénko nebo kovový rošt a nechte vychladnout. Nechajte dvierka otvorené, aby rúra vychladla.
Po dokončení prípravy je rúra horúca. Nepribližujte sa príliš blízko k rúre. Zaistite, aby sa k rúre nepribližovali deti.

Kombinace grilu, horního topného tělesa a funkce rožnění

Tato funkce umožňuje rychlejší přípravu potravin, grilování, rožnění kuřat a rožnění na jehlách. Na ražnenie používajte príslušné ihlice na ražnenie. Odporúčame umiestniť rošt s potravinami, ktoré chcete grilovať, na najvrchnejšiu koľajnicu zhora. Pod rošt vložte plech, do ktorého budete zachytávať tuk, šťavu z grilovaného pokrmu.
Během grilování je třeba, aby dvířka trouby zůstala zavřená a teplota by měla dosáhnout 200°C.
Nastavte termostat na príslušnú teplotu – pozrite tabuľku nižšie, popr. recept, podľa ktorého pripravujete jedlo.
Zvolte příslušnou funkci.
Odporúčame nechať rúru predhriať asi 5 minút.
Vložte potraviny do nádoby vhodné pro trouby a tuto vložte do předehřáté trouby.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Po dokončení přípravy vypněte troubu posunutím ovladače funkcí a termostatu do nulové hodnoty a zrušte časovač (pokud je dostupný). Vyndejte připravované jídlo z trouby a položte na prkénko nebo kovový rošt a nechte vychladnout. Nechajte dvierka otvorené, aby rúra vychladla.
Po dokončení prípravy je rúra horúca. Nepribližujte sa príliš blízko k rúre. Zaistite, aby sa k rúre nepribližovali deti.

Kombinace grilu, funkce rožnění a větráku

Tato funkce zajišťuje kompletní přípravu smažených pokrmů kombinací větráku, grilu a funkce grilování. Tato funkce umožňuje rychlejší přípravu potravin, grilování, rožnění kuřat a rožnění na jehlách. Na ražnenie používajte príslušné ihlice na ražnenie. Odporúčame umiestniť rošt s potravinami, ktoré chcete grilovať, na najvrchnejšiu koľajnicu zhora. Pod rošt vložte plech, do ktorého budete zachytávať tuk, šťavu z grilovaného pokrmu.
Během grilování je třeba, aby dvířka trouby zůstala zavřená a teplota by měla dosáhnout 200°C.
Nastavte termostat na príslušnú teplotu – pozrite tabuľku nižšie, popr. recept, podľa ktorého pripravujete jedlo.
Zvolte příslušnou funkci.
Odporúčame nechať rúru predhriať asi 5 minút.
Vložte potraviny do nádoby vhodné pro trouby a tuto vložte do předehřáté trouby.
Po dokončení přípravy vypněte troubu posunutím ovladače funkcí a termostatu do nulové hodnoty a zrušte časovač (pokud je dostupný). Vyndejte připravované jídlo z trouby a položte na prkénko nebo kovový rošt a nechte vychladnout. Nechajte dvierka otvorené, aby rúra vychladla.
Po dokončení prípravy je rúra horúca. Nepribližujte sa príliš blízko k rúre. Zaistite, aby sa k rúre nepribližovali deti.

Kombinace turbo větráku a dolního topného tělesa

Kombinace turbo větráku a dolního topného tělesa je vhodná pro přípravu pizzy nebo slaných koláčů apod. Zatímco turbo větrák zajišťuje rovnoměrnou distribuci horkého vzduchu ve vnitřním prostoru trouby, dolní topné těleso zajišťuje propečení zespoda.
Nastavte termostat na príslušnú teplotu – pozrite tabuľku nižšie, popr. recept, podľa ktorého pripravujete jedlo.
Zvolte příslušnou funkci.
Odporúčame nechať rúru predhriať asi 10 minút.
Vložte potraviny do nádoby vhodné pro trouby a tuto vložte do předehřáté trouby.
Po dokončení přípravy vypněte troubu posunutím ovladače funkcí a termostatu do nulové hodnoty a zrušte časovač (pokud je dostupný). Vyndejte připravované jídlo z trouby a položte na prkénko nebo kovový rošt a nechte vychladnout. Nechajte dvierka otvorené, aby rúra vychladla.
Po dokončení prípravy je rúra horúca. Nepribližujte sa príliš blízko k rúre. Zaistite, aby sa k rúre nepribližovali deti.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Základní ovládání a nastavení

Výber funkcie

Stiskněte a podržte tlačítko zapnutí trouby po dobu 2 sekund. Trouba se přepne do režimu tzv. čekání (WAIT). V tomto režimu budete moci vybrat funkci přípravy potravin, nastavení termostatu, aktivace funkce BOOST, nastavení doby přípravy, doby ukončení přípravy, minutky a hodin.

V režimu čekání stiskněte tlačítko P pro výběr funkce přípravy potravin. Každým stisknutím se změní funkce následovně:
Osvětlení → Rozmrazování → Turbo větrák → Horní a dolní topné těleso → Horní a dolní topné těleso s větrákem → Pizza → Gril (s/bez jehel na rožnění) → Dvojitý gril (s/bez jehel na rožnění) → Dvojitý gril s větrákem (s/bez jehel na rožnění)
Příslušené symboly se zobrazí na displeji.

POZNÁMKA:
Kombinace funkcí přípravy se liší v závislosti na modelu.

Po výběru příslušné funkce se přednastaví termostat a teplota se zobrazí na displeji teploty. Přednastavenou teplotu můžete změnit tlačítky nahoru a dolů, které se nacházejí po stranách displeje teploty. Teplotu můžete nastavit v rozmezí od 50 - 275°C.

Nastavenie hodín

Pred použitím rúry je potrebné nastaviť čas. Po zapojení přívodního kabelu stiskněte a podržte tlačítko zapnutí trouby po dobu 2 sekund. Trouba se přepne do režimu tzv. čekání (WAIT). Stiskněte tlačítko **MODE**. Symbol hodin v levé části se rozsvítí a tlačítky nahoru/dolů po stranách nastavte hodiny. Pro dokončení nastavení stiskněte tlačítko **MODE** znovu. **Ak dôjde k prerušeniu dodávky elektrickej energie alebo odpojíte rúru od sieťovej zásuvky, bude potrebné nastaviť hodiny znovu.**
Hodiny můžete nastavit v režimu čekání nebo v režimu provozu.

Nastavenie minútky

Najprv je potrebné nastaviť správne hodiny – pozrite postup vyššie.
Stiskněte senzor **MODE** uprostřed a symbol minutky se na displeji rozsvítí. Súčasne sa zobrazí „0:00“. Tlačítky nahoru/dolů nastavte čas minutky, zatímco symbol minutky bliká. Po dokončení nastavení se minutka rozsvítí a funkce je aktivována.

Jakmile je minutka u konce, zazní zvukový signál a na displeji se rozbliká symbol minutky a „00:00“. Stisknutím libovolného tlačítka zrušíte zvukový signál a symboly z displeji zmizí.

Nastavenie času prípravy

Táto funkcia umožňuje prípravu potravín v prednastavenom čase.
Vložte potraviny, ktoré chcete pripraviť, do rúry.
Nastavte termostat a vyberte příslušnou funkci přípravy.
Stiskněte opakovaně tlačítko **MODE**, dokud se na displeji nezobrazí symbol doby přípravy. Tlačítky nahoru/dolů nastavte dobu přípravy.
Po dokončení nastavení se na displeji zobrazí hodiny a symbol doby přípravy. Súčasne sa rúra spustí.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Jakmile je doba příprav u konce, zazní varovný signál a symbol doby přípravy na displeji rozbliká. Stisknutím libovolného tlačítka zrušíte varovný signál.

Programová príprava potravín

Tato funkce umožňuje přípravu potravin v přednastaveném čas a po nastavenou dobu.
Vložte potraviny, ktoré chcete pripraviť, do rúry.
Nastavte termostat a vyberte příslušnou funkci přípravy.

Stiskněte opakovaně tlačítko **MODE**, dokud se na displeji nezobrazí symbol doby přípravy. Tlačítky nahoru/dolů nastavte dobu přípravy.
Po dokončení nastavení se na displeji zobrazí hodiny a symbol doby přípravy.

Poté stiskněte opakovaně tlačítko **MODE**, dokud se na displeji nezobrazí symbol ukončení přípravy. Hodiny se rozblikají a tlačítky nahoru/dolů nastavte čas ukončení přípravy.
Po dokončení nastavení se na displeji zobrazí hodiny a symbol ukončení přípravy.
Současně se trouba spustí v čase vypočítaném odečtením dobu přípravy od doby ukončení přípravy a ukončí tak přípravu potravin v nastaveném čase ukončení přípravy potravin. Jakmile je doba přípravy u konce, zazní varovný signál a symbol ukončení přípravy se na displeji rozbliká. Stisknutím libovolného tlačítka zrušíte varovný signál.

Změna zvukové signalizace tlačítek

Při zobrazení hodiny stiskněte a podržte tlačítko dolů (u hodin) po dobu asi 2 sekund, zazní zvukový signál. Každým stisknutím tlačítka dolů se zvuková signalizace změní. Jsou zde 3 typy zvukových signalizací. Poslední zvolený typ bude uložen.

Funkcia BOOST

Funkce BOOST se používá ke snížení doby předehřátí. U funkcí turbo větráku, horního a dolního topného tělesa, horního a dolního topného tělesa s větrákem nebo pizza se tlačítko funkce BOOST rozsvítí. Před zahájením přípravy stiskněte tlačítko BOOST a doba předehřevu bude zkrácena o 45 až 50 %.

Detská zámka

Funkce dětského zámku slouží k zabránění náhodnému stisknutí tlačítka.
Pro zapnutí funkce dětského zámku stiskněte a podržte tlačítko dětského zámku po dobu asi 2 sekund. Na displeji se zobrazí symbol zámku.
V režimu dětského zámku nebudou žádná tlačítky s výjimkou hlavního vypínače aktivní. Pokud vypnete troubu hlavním vypínačem, po opětovném zapnutí bude funkce dětského zámku stále aktivní.
Pro zrušení funkce dětského zámku stiskněte a podržte tlačítko dětského zámku po dobu asi 2 sekund. Na displeji zmizí symbol zámku.

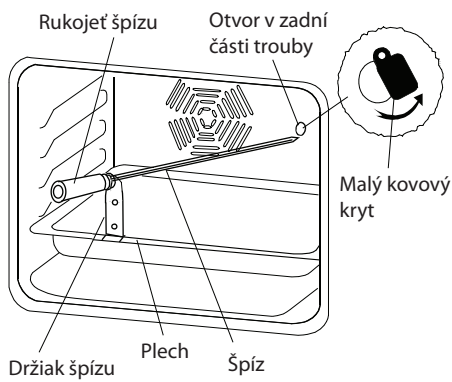
Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Ražnenie

Použitie príslušenstva na ražnenie

> ***VAROVÁNÍ!***
> ***Pred inštaláciou ihlice sa uistite, že je rúra vypnutá!***

Protáhněte jehlu skrz kuře a zajistěte ho pomocí dodávaných svorek.
Posuňte kryt otvoru pro vložení jehly na stranu a následně vložte hrot jehly do otvoru pro jehlu na rožnění, který se nachází v zadní části trouby. Ujistěte se, že je jehla řádně zajištěna v rámu a v převodu motoru.
Do tretej koľajnice vložte mriežku, na ktorú upevnite druhý koniec ihlice. Pokud je rukojeť nasazena, nejprve ji sejměte. Rukojeť se používá pouze při vkládání a vyjímání jehly do / z trouby. Zatvorte dvierka.

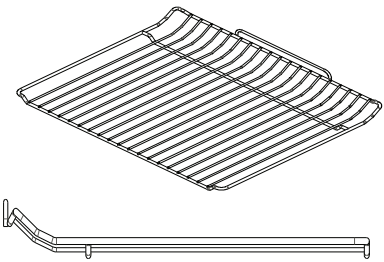


> ***VAROVÁNÍ!***
> ***Pred inštaláciou špízu sa uistite, že je rúra vypnutá!***

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

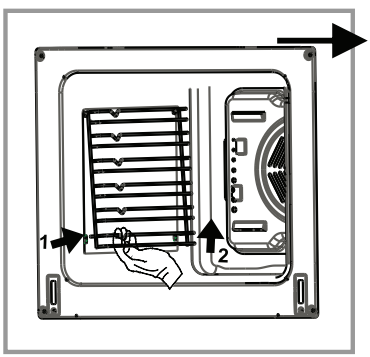
Sejměte svorky ze špízu uvolněním příslušných šroubů a protáhněte špíz skrz kuře. Poté nasaďte svorky zpět a kuře zajistěte dotažením šroubů svorek.
Na druhou kolejnici vložte plech a držák jehly umístěte do otvorů v plechu – viz obrázek. V závislosti od modelu je dodaná rukoväť alebo mriežka.
Posuňte kryt otvoru pro vložení špízu na stranu a následně vložte hrot špízu do otvoru, který se nachází v zadní části trouby, a druhý konec vložte do držáku. Uistite sa, že je špíz na oboch stranách riadne zaistený.
Ak je rukoväť nasadená, najprv ju odoberte. Rukojeť se používá pouze při vkládání a vyjímání jehly do / z trouby. Zatvorte dvierka.

Protišmyková mriežka



- Vložte protišmykovú mriežku do rúry na ľubovoľnú koľajnicu zvýšeným koncom napred.
- Protišmyková mriežka je určená iba na použitie v rúre.

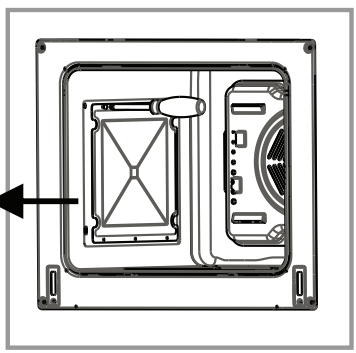
Vyjmutí mřížky



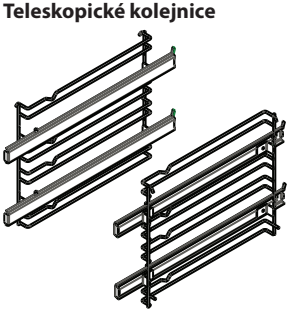
Vytiahnite mriežku, ako je uvedené na obrázku. Po uvoľnení z drážok ju zdvihnite smerom hore.

Odskrutkujte G skrutky zo smaltového katalytického panelu.

Vyjmutí katalitického panelu



Teleskopické kolejnice



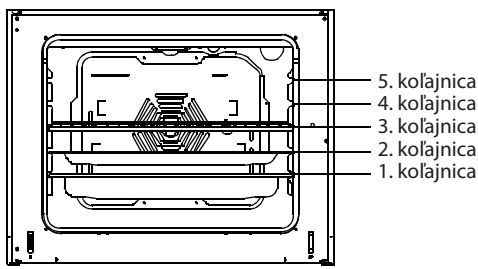
Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Tipy na úsporu elektrickej energie

- Znížte množstvo tekutín alebo tuku pre skrátenie času prípravy.
- Otvárajte dvierka rúry iba vtedy, ak je to nutné.

Príslušenstvo rúry

- Odporúčame používať riad vhodný na prípravu potravín v rúre, ako sú sklenené zapekacie misy, tortové formy, rošty do rúry. Vhodnost nádobí pro použití v troubě jsou uvedeny na obalu takových nádob a určuje je výrobce. Čítajte pozorne inštrukcie výrobcu daného riadu.
- Ak budete používať menšie nádoby na pečenie, odporúčame také vložiť doprostred plechu dodávaného v príslušenstve rúry. Zabránite tak náhodnému prevrhnutiu nádoby.
- Ak potraviny, ktoré chcete pripravovať, úplne nezakrývajú rošt v rúre, ak ste vybrali potraviny z mrazničky alebo ak používate plech ako odkvapkávaciu misku na zachytávanie šťavy alebo tukov z pripravovaného pokrmu, môžete zaznamenať drobnú deformáciu na rošte z dôvodu vysokej teploty generovanej počas prípravy pokrmu. Jedná se o normální jev, který vzniká při přenosu tepla.
- Nevkladajte sklenené plechy alebo nádoby na chladné miesta ihneď po vybratí z rúry. Neklaďte ich na studené alebo vlhké podložky. Po dokončení přípravy buď otevřete dvířka trouby a nechte pokrm tzv. dojít, nebo vyjměte nádobu z trouby a položte na dřevěné prkénko nebo utěrku. V opačnom prípade by sa mohla sklenená nádoba poškodiť alebo rozbiť.
- Ak budete používať funkciu grilu, odporúčame používať grilovací rošt dodávaný v príslušenstve rúry (ak je rúra vybavená funkciou grilu). Tím zabráníte potřísnění a znečištění vnitřního prostoru trouby kapající šťávou nebo tukem.
- Ak budete používať veľký široký gril, vložte plech pod rošt, na ktorom budete potraviny grilovať. Pre jednoduchšie čistenie pridajte do takého plechu trochu vody.
- Na grilovanie použite koľajnicu 3 alebo 4.



Široká mřížka: pro grilování nebo pro pokládání pečících nádob jiných než na plech.
Plochý plech: na pečenie tenkých koláčov, korpusov a pod.
Hluboký plech: pro pečení masa

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

Jedlo	Turbo			Dolní a horní topné těleso			Dolní a horní topné těleso a větrák			Gril		
	Termostat	*Koľajnice*	*Čas prípravy*	*Termostat*	*Koľajnice*	*Čas prípravy*	*Termostat*	*Koľajnice*	*Čas prípravy*	*Termostat*	*Koľajnice*	*Čas prípravy*
Lasagne	170-190	1-2-3	35 - 45	170-190	1-2	35 - 45	170-190	1-2	25-35			
Koláč	150-170	1-2-3	30 – 40	170-190	1-2	30 – 40	150-170	1-2-3	25 - 35			
Sušienky	150-170	1-2-3	25 - 35	170-190	1-2	30 – 40	150-170	1-2-3	25 – 35			
Grilované mleté mäso										200	4	10 – 15
Vodnaté potraviny	175 – 200	2	40 – 50	175 – 200	2	40 – 50	175 – 200	2	40 – 50			
Kurča				200	1 - 2	45 – 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Plátky mäsa										200	3 – 4	15 – 25
Hovädzí steak										200	4	15 – 25
Koláč 2 plechy	160 – 180	1 – 4	30 – 40									
Lasagne 2 plechy	170 – 190	1 – 4	35 – 45									

* Príprava pomocou kovových ihiel na grilovanie

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

ČASŤ 5: ČISTENIE A ÚDRŽBA

Před čištěním nebo běžnou údržbou se ujistěte, že jsou ovladač funkcí, termostat a časovač (pokud je k dispozici) v nulové pozici, trouba je vypnutá a přívodní kabel je vytažen ze síťové zásuvky, popř. je vypnutý jistič obvodu, ve kterém je spotřebič zapojen.

Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť smaltový alebo lakovaný povrch rúry.
Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou určeny pro čištění a údržbu vaší trouby.
Na čistenie nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky, drôtenky ani hubky s drôtenkami. Nepoužívajte benzín, benzén, rozpúšťadlá ani iné podobné látky. Může dojít k poškození trouby, zvláště smaltovaného nebo lakovaného povrchu, a tím se může negativně ovlivnit činnost a chod trouby.
Na čistenie alebo údržbu rúry nepoužívajte parné čističe.

Čistenie vnútorného priestoru rúry

Uistite sa, že je rúra vypnutá.
Čistenie bude jednoduchšie, ak bude rúra mierne teplá.
Pomocou čistej mäkkej utierky zľahka namočenej v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu utrite vnútorný priestor rúry. Poté otřete jen utěrkou namočenou v čisté vodě a otřete do sucha.
Pre predĺženie životnosti odporúčame rúru pravidelne čistiť.

Výmena svetla

Výmenu svetla by mal vykonať autorizovaný technik alebo iná kvalifikovaná osoba.
Ujistěte se, že je trouba vypnutá a studená.
Sejměte přední kryt světla, vyšroubujte zářivku a tu vyměňte za zářivku stejného typu. Tá musí byť odolná proti teplotám až 300 °C, typ E14, max. 25 W.
Kryt nasaďte zpět a zkontrolujte, zda svítí.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

ČASŤ 6: PRED TÝM, NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

Problém	Riešenie
Rúra nefunguje.	Rúra nie je zapojená v sieťovej zásuvke, popr. je vypnutý istič. Došlo k výpadku elektrického prúdu. Nie je nastavený časovač (iba modely s časovačom).
Rúra nehreje.	Nie je nastavený termostat.
Svetlo nesvieti.	Svetlo je rozbité.
Nerovnomerné pečenie	Zkontrolujte, které topné těleso nesprávně hřeje, a kontaktujte autorizovaný servis.

Ak problém s vašou rúrou nie je uvedený v tabuľke, obráťte sa na autorizovaný servis.

Preprava

Aspoň počas záručnej lehoty odporúčame uchovať originálny obal v prípade potreby prevozu spotrebiča. Dbajte na inštrukcie na obale.
Všechny pohyblivé části trouby zajistěte papírem a lepicí páskou. Plechy a rošty doporučujeme převážet zvlášť, nebo je zabalit a převážet položené na troubě.

Ak nie je k dispozícii originálne balenie, zabaľte spotrebič do vhodného kartónu.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

ČASŤ 7: TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Model	POC 828
Napájení	230 V ~ 50Hz
Príkon	2600 W
Spotreba	0,89 kWh
Objem	56 l
Spotreba vo vypnutom stave	1,9 Wh

POZNÁMKA:
Výše uvedená data podléhají změnám.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie
Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie
Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.

Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzujeme si právo na ich zmenu.

Copyright © 2012, Fast ČR, a. s.