PHILCO®

Návod k použití

Trouba

POB79

OBSAH

Bezpečnostní informace	2	Užitečné rady a tipy	9
Bezpečnostní pokyny	3	Čištění a údržba	14
Popis spotřebiče	5	Co dělat, když...	17
Před prvním použitím	6	Instalace	17
Denní používání	6	Poznámky k ochraně životního prostředí	20
Funkce hodin	7	CESKÁ REPUBLIKA - Záruka/Zákaznická služba	21
Použití příslušenství	8		
Doplňkové funkce	9		

Změny vyhrazeny.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

Bezpečnost dětí a postižených osob

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

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

Všeobecné bezpečnostní informace

- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.

- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

⚠ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Instalace

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

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

Připojení k elektrické síti

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

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

Použití spotřebiče

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

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.

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

Upozornění Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

Čištění a údržba

Upozornění Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.

Upozornění Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

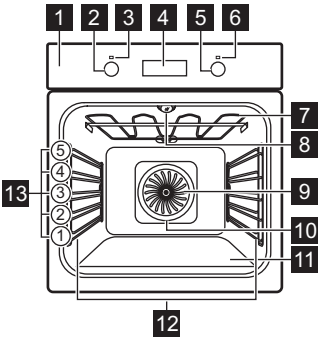
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

Likvidace

Upozornění Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

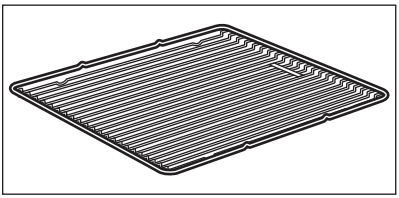
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

POPIS SPOTŘEBIČE

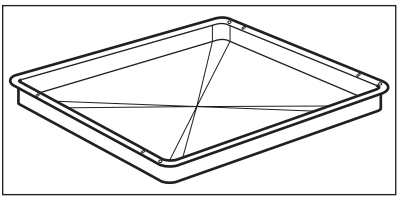


1 Ovládací panel
2 Ovladač funkcí trouby
3 Kontrolka/symbol napájení
4 Elektronický programátor
5 Ovladač teploty
6 Kontrolka/symbol/ukazatel teploty
7 Topné těleso
8 Žárovka
9 Ventilátor
10 Zadní topné těleso
11 Spodní ohřev
12 Drážky na rošty, vyjímatelné
13 Polohy roštů

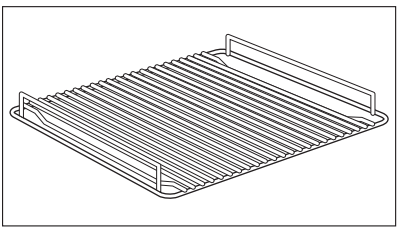
Příslušenství



Tvarovaný rošt
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.



Hluboký pekáč / plech
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.



Trojnožka
- Pro pečení a grilování.

ℹ Trojnožku používejte pouze s hlubokým pekáčem / plechem.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Upozornění Viz kapitoly o bezpečnosti.

První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Důležité Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

Nastavení času

Před provozem trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu ukazatel funkce času bliká.
Stiskněte tlačítko **+** nebo **-** a nastavte správný čas.
Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

U změny času nesmíte současně nastavit funkci Trvání I→I nebo Ukončení →I .

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

Upozornění Viz kapitoly o bezpečnosti.

Chcete-li spotřebič spustit, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Spotřebič vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

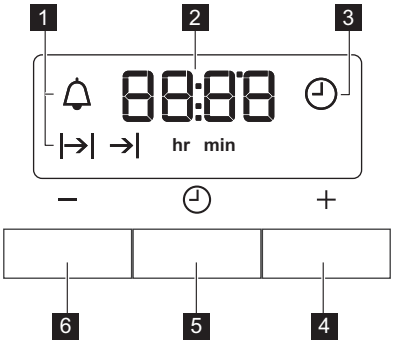
Symbol, ukazatel nebo kontrolka ovladače (závisí na modelu - viz popis spotřebiče):

- Ukazatel se rozsvítí, když trouba začne hřát.
- Kontrolka se rozsvítí, když je spotřebič v provozu.
- Symbol ukazuje zda ovladač řídí jednu z varných zón, funkce trouby nebo teplotu.

Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
	Osvětlení	Zapne osvětlení trouby bez pečicí funkce.
	Pravý horký vzduch	K pečení jídla při maximální teplotě na třech úrovních současně. Když používáte tuto funkci, snižte teplotu trouby o 20–40 °C oproti standardním teplotám, které používáte u Konvenčního ohřevu. Vhodné také pro sušení potravin.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání topinek.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.

Elektronický programátor



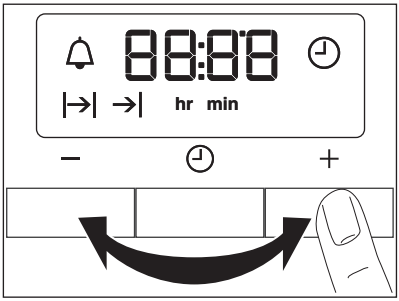
1 Ukazatele funkcí
2 Displej času
3 Ukazatel funkce
4 Tlačítko **+**
5 Tlačítko volby
6 Tlačítko **-**

FUNKCE HODIN

Funkce hodin		Použití
	Denní čas	Slouží ke zobrazení, nastavení nebo změně času.
	Minutka	Slouží k nastavení odpočítávání času. **Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.**
	Trvání	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
	Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí funkce trouby.

Pokud chcete, aby se spotřebič automaticky zapnul a poté vypnul, můžete současně použít funkci Trvání |→| a Ukončení →| : nejprve nastavte funkci Trvání |→| a poté Ukončení →| .

Nastavení funkcí hodin



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

U zapnutých funkcí Trvání a Ukončení se spotřebič vypne automaticky.

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

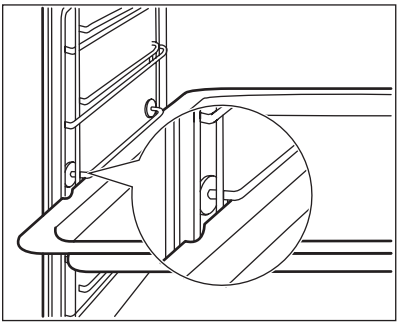
Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat ukazatel potřebné funkce.
2. Stiskněte a podržte tlačítko **-**.
   Po několika sekundách se funkce hodin vypne.

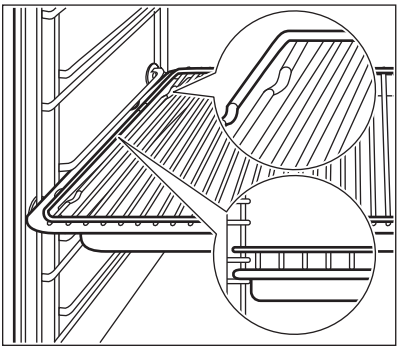
POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Upozornění Viz kapitoly o bezpečnosti.

Vložení příslušenství trouby



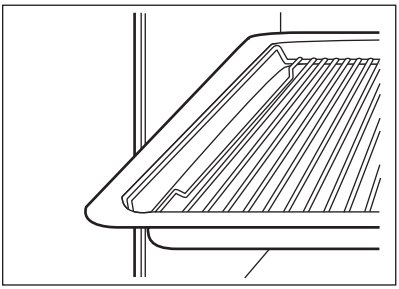
Hluboký pekáč / plech a tvarovaný rošt mají po stranách přesahující okraje. Tyto okraje a tvar vodicích lišt slouží jako speciální zařízení bránící vyklouznutí nádobí.



Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu
Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Zasuňte hluboký pekáč / plech do drážek na jedné z úrovní trouby.

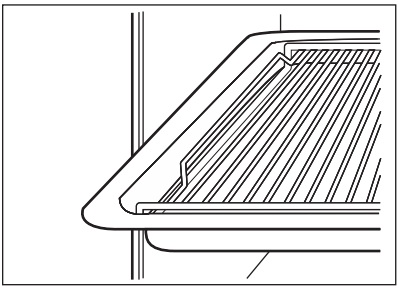
Trojnožka a hluboký pekáč / plech

Upozornění Při vyjímání příslušenství z horkého spotřebiče buďte opatrní. Hrozí nebezpečí popálení.



Trojnožku můžete používat pro pečení větších kousků masa nebo drůbeže v jedné poloze roštu:

- Vložte trojnožku do hlubokého plechu na pečení tak, aby podpěry roštu trouby ukazovaly směrem nahoru.
- Vložte hluboký plech do trouby do požadované polohy roštu.



Trojnožku můžete použít pro grilování plátků ve větších množstvích a k opékání topinek:

- Vložte trojnožku do hlubokého plechu na pečení tak, aby podpěry roštu trouby ukazovaly směrem dolů.
- Vložte hluboký plech do trouby do požadované polohy roštu.

DOPLŇKOVÉ FUNKCE

Chladicí ventilátor

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

UŽITEČNÉ RADY A TIPY

Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

Pečení moučných jídel

Všeobecné pokyny

- Nová trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

Při pečení zmrazeného jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

Jak používat tabulky pro pečení moučných jídel

- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete moučná jídla na několika úrovních roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. **Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.**

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kulatý koláč nebo brioška	Pravý horký vzduch	1	150 - 160	50 - 70
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý horký vzduch	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake	Pravý horký vzduch	2	140 - 150	35 - 50
Dortový korpus – křehké těsto	Pravý horký vzduch	2	170 - 180 1)	10 - 25
Dortový korpus – piškotové těsto	Pravý horký vzduch	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	2	160	60 - 90

1) Předehřejte troubu

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 1)	Pravý horký vzduch	3	150	35 - 55
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	160 - 170	40 - 80

1) Použijte hluboký plech na pečení

Sušenky

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / pruhy těsta	Pravý horký vzduch	3	140	20 - 35

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	15 - 20
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	3	80 - 100	120 - 150
Makronky	Pravý horký vzduch	3	100 - 120	30 - 50
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
Drobné pečivo z listového těsta	Pravý horký vzduch	3	170 - 180)	20 - 30
Pečivo	Pravý horký vzduch	3	160)	10 - 25
Small cakes (20 na plech)	Pravý horký vzduch	3	150)	20 - 35

Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Pravý horký vzduch Poloha roštu		Teplota ve °C	Čas (min)
	2 úrovně	3 úrovně		
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky	1 / 4	-	160 - 180 1)	25 - 45
Koláč s drobenkou, suchý	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Předehřejte troubu.

Sušenky / small cakes / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Druh pečení	Pravý horký vzduch Poloha roštu		Teplota ve °C	Čas (min)
	2 úrovně	3 úrovně		
Sušenky z křehkého těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Sušenky z piškotového těsta	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Čajové pečivo z vaječného bílku / Sněhové pusinky	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makronky	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Sušenky z kynutého těsta	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Drobné pečivo z listového těsta	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50
Pečivo	1 / 4	-	180	30 - 55

Druh pečení	Pravý horký vzduch Poloha roštu		Teplota ve °C	Čas (min)
	2 úrovně	3 úrovně		
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	1 / 4	-	150[1)]	25 - 40

1) Předehřejte troubu.

Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Zapékaná zelenina [1)]	Turbo gril nebo Pravý horký vzduch	1	160 - 170	15 - 30
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Turbo gril nebo Pravý horký vzduch	1	160 - 170	15 - 30
Plněná zelenina	Turbo gril nebo Pravý horký vzduch	1	160 - 170	30 - 60

1) Předehřejte troubu

Pečení masa

Nádoba na pečení

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.

Pečení masa s nastavením Turbo gril

Hovězí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	190 - 200 [1)]	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	180 - 190 [1)]	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	170 - 180 [1)]	8 - 10

1) Předehřejte troubu

Vepřové

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Plec, krkovice, kýta v celku	1–1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Kotlety, žebírka	1–1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Sekaná	750 g – 1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené)	750 g – 1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

Telecí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Telecí pečeně	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1,5–2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1–1,5 kg	Turbo gril	1	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1–1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	40 - 60

Drůbež

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Kusy drůbeže	200–250 g každý	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	400–500 g každá	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler	1–1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5–2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5–5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5-3,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150
Krůta	4–6 kg	Turbo gril	1	140 - 160	150 - 240

Ryby (dušené)

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Celá ryba nad 1 kg	1–1,5 kg	Turbo gril	1	210 - 220	40 - 60

Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny položte na talíř.

Nezakrývejte je mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování. Používejte první polohu roštu zdola.

Jídlo	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámka
Kuře, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso, 1000 g	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso, 500 g	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.

Jídlo	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámka
Pstruh, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Máslo, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Dort, 1400 g	60	60	-

Sušení - Pravý horký vzduch

Rošty trouby zakryjte papírem na pečení. Nejlepších výsledků dosáhnete, když v polovině doby sušení spotřebič vypnete.

Otevřete dvířka spotřebiče a nechte jej vychladnout. Poté dokončete sušení.

Zelenina

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota (°C)	Čas (hod)
	1 úroveň	2 úrovně		
Fazole	3	1 / 4	60 - 70	6- 8
Papriky	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polévky	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Byliny	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Ovoce

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota (°C)	Čas (hod)
	1 úroveň	2 úrovně		
Švestky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Meruňky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

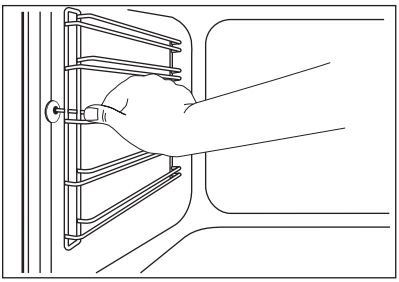
Poznámky k čištění:

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

mi předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

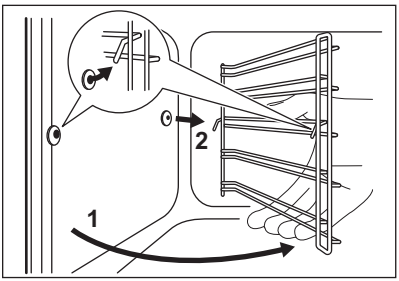
Drážky roštů

Vyjmutí drážek na rošty



Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

1. Odtáhněte přední část drážek od stěny trouby.



2. Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.

Instalace drážek na rošty

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Důležité Platí pro teleskopické výsuvy: Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

Žárovka

⚠ **Upozornění** Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte spotřebič.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

⚠ **Pozor** Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.
Vždy použijte žárovku stejného typu.

Výměna žárovky na stropě vnitřku trouby:

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasaďte skleněný kryt.

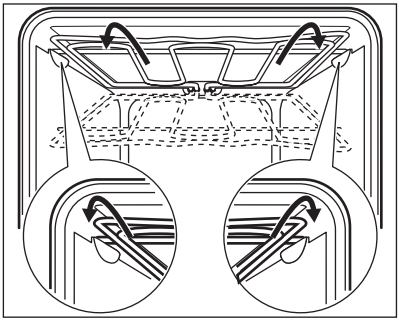
Strop trouby

Topný článek na stropě trouby můžete sklopit a strop pak snadno umýt.

⚠ **Upozornění** Před sklopením topného článku spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.

Sklopení topného tělesa

1. Odstraňte drážky na rošty.



2. Oběma rukama podržte topné těleso zepředu.
3. Vytáhněte jej dopředu přes odpor pružiny a podél držáků na obou stranách.
4. Topné těleso se sklopí dolů.
   Nyní můžete strop trouby vyčistit.

Nasazení topného tělesa

1. Topné těleso instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Důležité Topné těleso správně nainstalujte nad držáky na vnitřních stěnách spotřebiče.

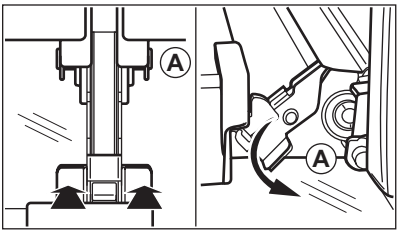
2. Instalujte drážky na rošty.

Čištění dvířek trouby

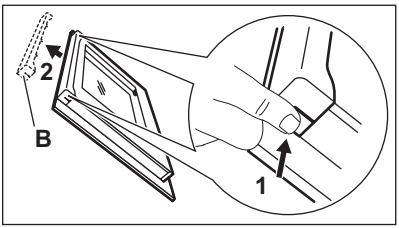
Odstranění dvířek trouby a skleněných panelů

Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.

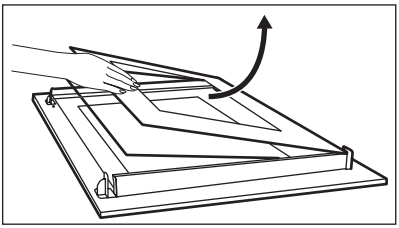
⚠ **Upozornění** Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.



1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráníte tak poškrábání.



6. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.
7. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.



8. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.
9. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněných panelů

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasaďte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

CO DĚLAT, KDYŽ...

Upozornění Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Spotřebič nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Spotřebič nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte nastavení.
Spotřebič nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na jídle a na vnitřku spotřebiče se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo ve spotřebiči příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.
Na displeji se objeví „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

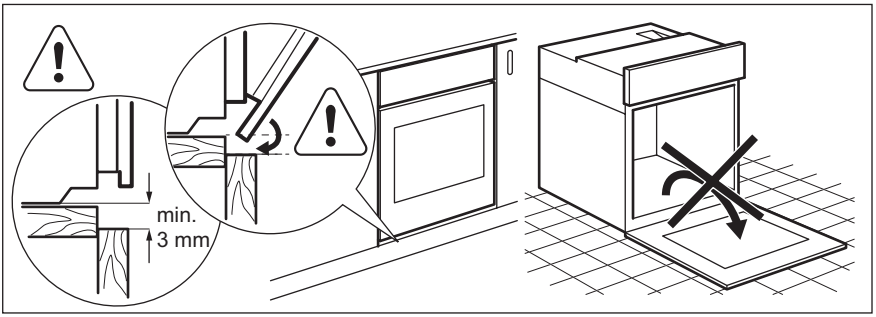
Výrobní číslo (PNC) .....

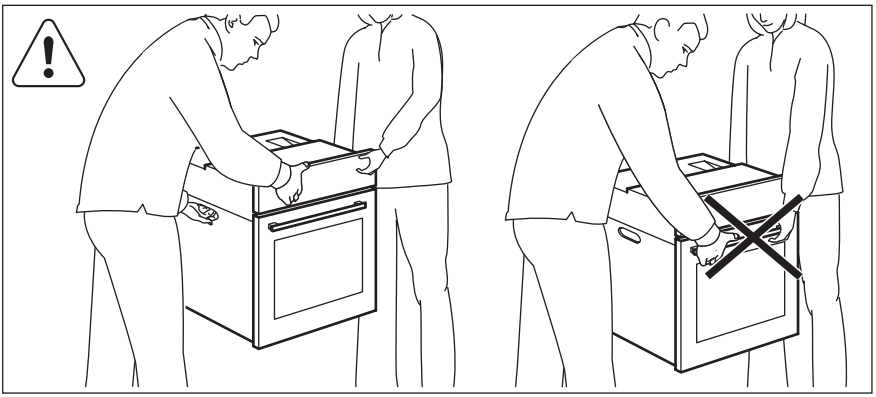
Sériové číslo (SN) .....

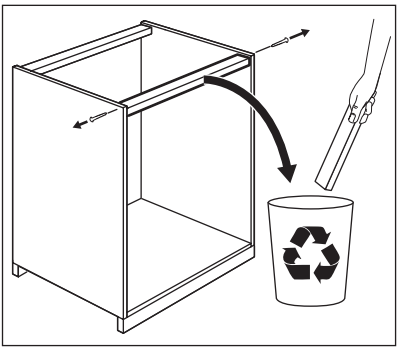
INSTALACE

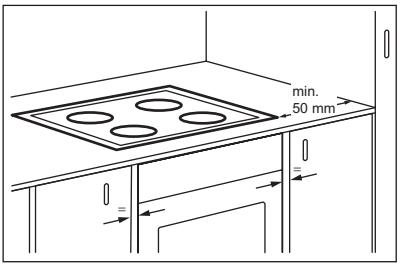
Upozornění Viz kapitoly o bezpečnosti.

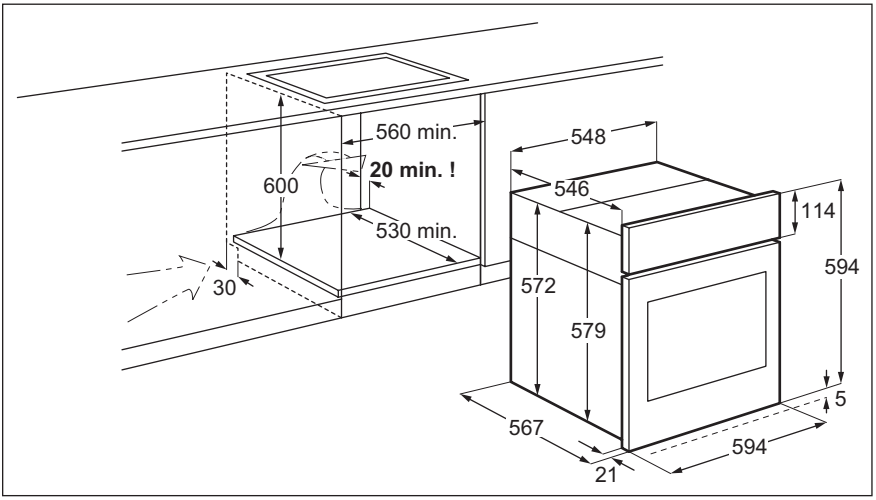
Důležité Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu podle normy DIN 68930.

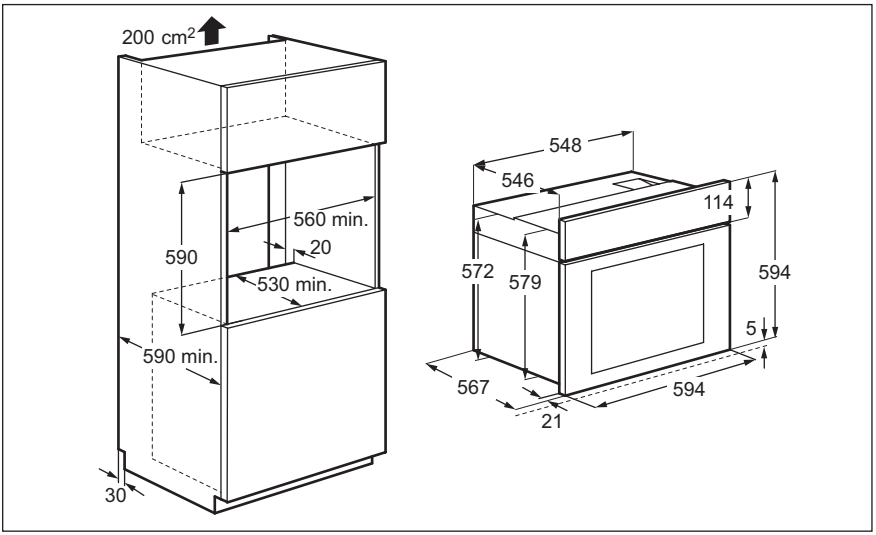

min.
3 mm

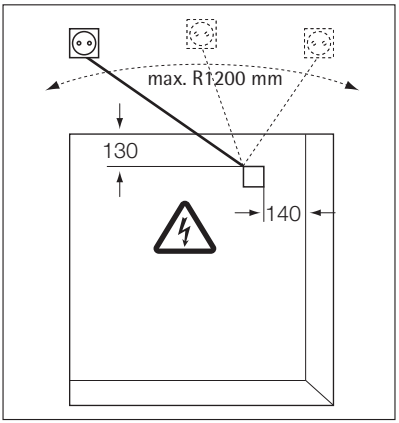


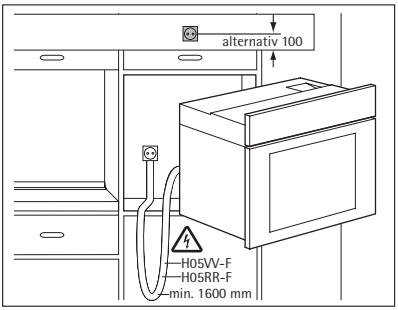


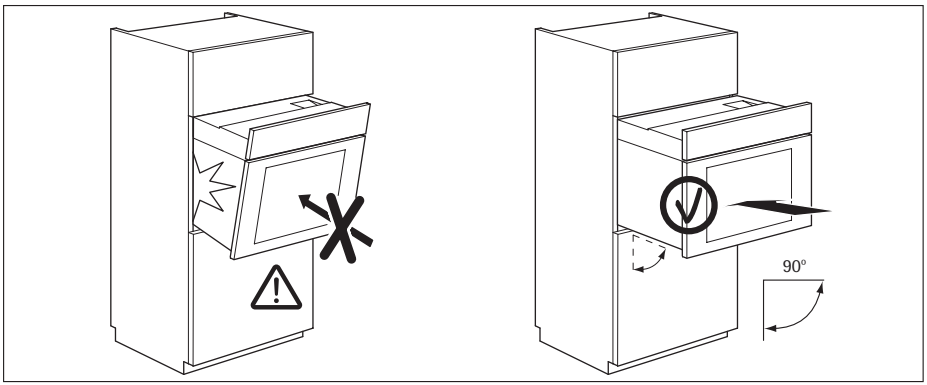

min.
50 mm

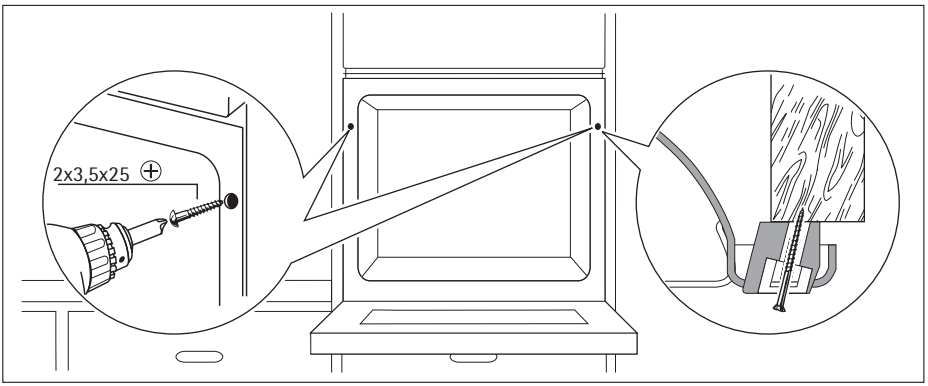

560 min.
20 min. !
600
530 min.
30
548
546
114
594
572
579
5
567
594
21


200 cm2
560 min.
20
590
530 min.
590 min.
30
548
546
114
572
579
594
5
567
594
21









POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit

negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalový materiál

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

CZ CESKÁ REPUBLIKA - ZÁRUKA/ZÁKAZNICKÁ SLUŽBA

Záruka za domácí spotřebiče je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen „Kupující“) a jen na výrobky běžně používané v domácnosti. Prodejce poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od převzetí prodaného výrobku Kupujícím (nejde-li o případ podle § 621, druhá věta, Obč. zák.).
Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, řádné a včasné odstranění vady, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu vadné součásti výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo na odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého záručního práva přitom je, že: (a) výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze a (b) Kupující prokáže existenci Záruky i oprávněnost a důvodnost uplatněného záručního práva.
Podmínkou pro uplatnění práva z prodejcem poskytnuté smluvní záruky je také, že: (A) veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy provedeny Autorizovaným servisním střediskem anebo příslušným prodejcem a (B) Kupující při reklamaci výrobku předloží platný nákupní doklad i – byl-li k výrobku v souladu s pokyny společnosti ELECTROLUX, s.r.o., vydán – platný Záruční list.
Právo na odstranění vady výrobku může kupující uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku nebo u prodejce, u něhož výrobek koupil.
Zákazník musí vždy umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto Autorizovaného servisního střediska, resp. uvedeného prodejce.
Veškerá ostatní záruční práva musí Kupující uplatňovat pouze u prodejce, u něhož výrobek koupil.
Každé záruční právo je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku, resp. u prodejce bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká.
Autorizované servisní středisko, resp. prodejce posoudí oprávněnost a důvodnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu jejího řešení. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku, resp. prodejci veškerou součinnost potřebnou k prokázání existence Záruky, oprávněnosti a důvodnosti uplatněného práva z odpovědnosti za vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.
Běh záruční doby se – při splnění podmínky uvedené v předchozí větě – staví po dobu od řádného a včasného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, resp. prodejcem, nejdéle však do doby, kdy kupující po skončení záruční opravy byl povinen výrobek převzít.
Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko, resp. prodejce povinen vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto je ve vlastním zájmu Kupujícího, aby obsah Opravního listu před

jeho podpisem zkontroloval a kopii Opravního listu si pečlivě uschoval.
Jestliže reklamovaná vada nebude zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou prodejce odpovídá, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku, resp. prodejci shora uvedenou potřebnou součinnost, je Kupující povinen nahradit Autorizovanému servisnímu středisku i prodejci veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou.
Záruka se nevztahuje na: (a) opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní či nevhodnými provozními podmínkami aj.), (b) případný nedostatek jakosti anebo užitné vlastnosti, který není vadou výrobku, (c) výrobek použitý nad rámec běžného používání v domácnosti (např. k podnikatelským, soutěžním nebo jiným obdobným účelům aj.).
Poskytnutím Záruky vyplývající ze Záručního listu nejsou dotčena práva Kupujícího, která se váží ke koupi výrobku.
Tato Záruka se týká pouze výrobků, které byly prodejci dodány společností ELECTROLUX, s.r.o., a platí pouze na území České republiky.
Prodejce je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího mu i kdykoliv poté poskytnout aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.
Jakékoliv bližší informace o Záruce a o Autorizovaných servisních střediscích poskytnou: (a) prodejce, (b) Oddělení péče o zákazníky společnosti ELECTROLUX, s.r.o., a to buď na telefonním čísle: 261 302 261, nebo na e-mailové adrese: info@electrolux.cz a (c) bezplatná telefonní INFOLINKA: 800 302 111, popř. je lze nalézt na www.electrolux.cz.
Upozornění pro Kupující: Společnost ELECTROLUX, s.r.o., v zájmu co nejlepšího uspokojování Vašich potřeb průběžně kontroluje práci Autorizovaných servisních středisek i prodejců. Proto Vás prosíme, abyste našim pracovníkům při této jejich kontrolní činnosti vycházeli podle svých možností vstříc, a to zejména poskytnutím požadovaných informací o záručních opravách nebo předložením kopií Opravních listů.

ELECTROLUX, s.r.o.

CZ **Evropská Záruka:** Na tento spotřebič se vztahuje záruka společnosti Electrolux ve všech zemích uvedených v zadní části tohoto návodu během období stanoveného v záruce spotřebiče nebo jinak zákonem.
Jestliže se přestěhujete z jedné uvedené země do jiné z uvedených zemí, záruka na spotřebič bude i nadále platná za následujících podmínek:

- Záruka na spotřebič platí ode dne prvního zakoupení spotřebiče, které je možné doložit předložením platného dokladu o koupi vydaného prodejcem spotřebiče.
- Záruka na spotřebič je platná pro stejné období a na stejný rozsah práce a dílů, jako platí v nové zemi Vašeho pobytu pro tento určitý model řady spotřebičů.
- Záruka na spotřebič je vázaná na osobu původního kupce spotřebiče a není přenosná na další osoby.
- Spotřebič je instalovaný a používaný v souladu s pokyny vydanými společností Electrolux a používá se pouze v domácnosti, tzn. spotřebič není využíván ke komerčním účelům.
- Spotřebič je instalovaný v souladu se všemi příslušnými platnými předpisy v nové zemi pobytu.

Ustanovení Evropské záruky nemají vliv na žádná závazná práva, která se na Vás vztahují podle zákona.

WWW.ELECTROLUX.COM

Albania	+35 5 4 261 450	Rruga “Kavajës”, ish-parku autobuzëve, Tiranë

Belgique/België/Belgien	++32 27162444	Raketstraat 40, 1130 Brussel/Bruxelles
Česká republika	+420 261 302 261	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 92 68 24 33 (0.34€/min)	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	(06-1)467-3205 +361 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	0810 955030	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 110, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 32 14 13 34-5	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Galvaniho 17/B, 821 04 Bratislava
Suomi	030 600 5200 Lankapuhelinverkosta 0,0828€/puhelu+0,032€/min Matkapuhelinverkosta 0,192€/min	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	8-800-200-3589	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ "Алкон"

892956695-A-382012

PHILCO®

User manual

Oven

POB79

CONTENTS

Safety information	2	Additional functions	9
Safety instructions	3	Helpful hints and tips	9
Product description	5	Care and cleaning	14
Before first use	6	What to do if…	17
Daily use	6	Installation	17
Clock functions	7	Environment concerns	20
Using the accessories	8		

Subject to change without notice.

SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

⚠ **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

- Before maintenance cut the power supply.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

SAFETY INSTRUCTIONS

Installation

Warning! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

Warning! Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use

Warning! Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.

- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

Warning! Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  – Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  – Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  – do not put water directly into the hot appliance.
  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Care and Cleaning

Warning! Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

Warning! Risk of electrical shock.

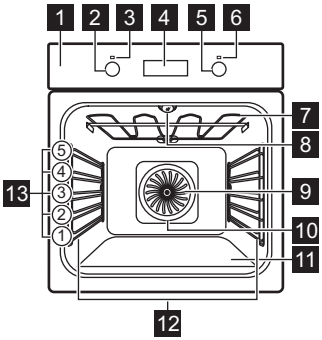
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

Disposal

Warning! Risk of injury or suffocation.

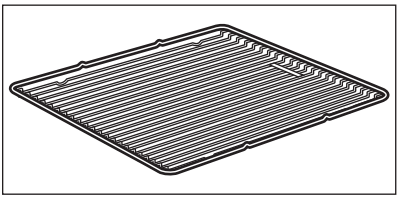
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

PRODUCT DESCRIPTION

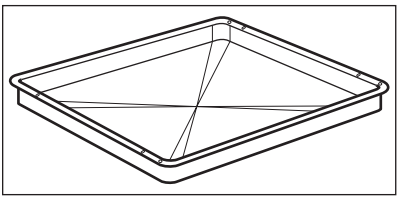


1 Control panel
2 Knob for the oven functions
3 Power lamp / symbol
4 Electronic programmer
5 Knob for the temperature
6 Temperature lamp / symbol / indicator
7 Heating element
8 Lamp
9 Fan
10 Rear wall heating element
11 Bottom heat
12 Shelf support, removable
13 Shelf positions

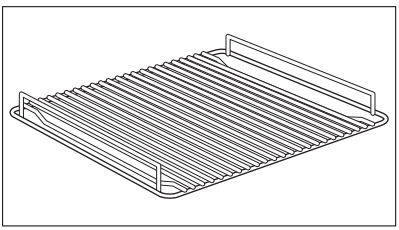
Accessories



Wire shelf
For cookware, cake tins, roasts.



Grill- / Roasting pan
To bake and roast or as a pan to collect fat.



Trivet
- For roasting and grilling.

Use the trivet only with the Grill- / roasting pan.

BEFORE FIRST USE

Warning! Refer to the Safety chapters.

Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

Important! Refer to chapter "Care and Cleaning".

Setting the time

You must set the time before you operate the oven.

When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut, the indicator for the Time function flashes.
Press the **+** or **-** button to set the correct time.
After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

When you change the time, you must not set the Duration I→I or End →I) function at the same time.

DAILY USE

Warning! Refer to the Safety chapters.

To use the appliance, press the control knob. The control knob comes out.

Activating and deactivating the appliance

1. Turn the control knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the control knob for the temperature to select a temperature.
3. To deactivate the appliance turn the control knobs for the oven functions and temperature to the off position.

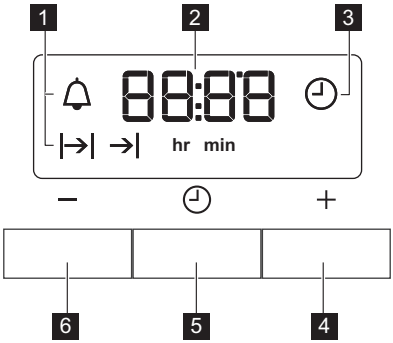
Knob symbol, indicator or lamp (depends on the model - refer to the product description):

- The indicator comes on when the oven heats up.
- The lamp comes on when the appliance operates.
- The symbol shows whether the knob controls one of the cooking zones, the oven functions or the temperature.

Oven Functions

Oven function		Application
	Light	To activate the oven lamp without a cooking function.
	True Fan Cooking	To bake on the maximum temperature on three oven levels at the same time. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for Conventional Cooking. Also to dry food.
	Defrost	To defrost frozen food.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities, and to toast.
	Turbo Grilling	To roast larger joints of meat or poultry on one level. Also to gratinate, and to brown.

Electronic programmer



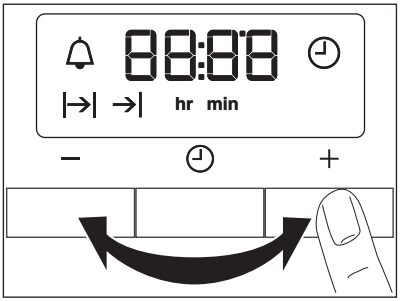
1 Function indicators
2 Time display
3 Function indicator
4 Button **+**
5 Selection button
6 Button **-**

CLOCK FUNCTIONS

Clock function		Application
	Time of day	To show, set, or change the time.
	Minute minder	To set a countdown time. **This function has no effect on the operation of the oven.**
	Duration	To set the length of an oven operation.
	End	To set the switch-off time for an oven function.

You can use Duration and End at the same time if you want the appliance to activate and deactivate automatically: first set the Duration and then the End .

Setting the clock functions



1. For Duration and End, set an oven function and temperature. This is not necessary for the Minute Minder.
2. Press the Selection button again and again until the indicator for the necessary clock function flashes.
3. Press **+** or **-** to set the necessary clock function.
   The display shows the indicator for the clock function you set. When the set time ends, the indicator flashes and an acoustic signal sounds for two minutes.

With the Duration and End functions, the appliance deactivates automatically.

4. Press a button to stop the signal.
5. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

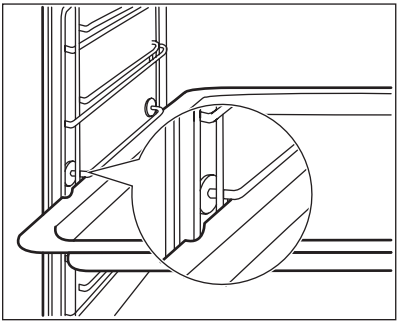
Cancelling the clock functions

1. Push the Selection button again and again until the necessary function indicator flashes.
2. Push and hold the button **-**.
   After some seconds the clock function goes out.

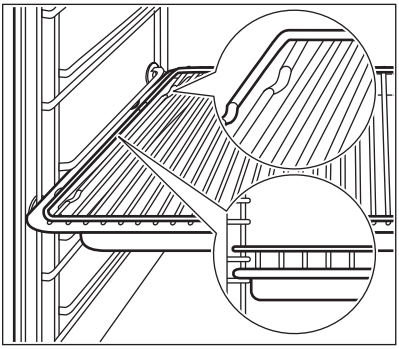
USING THE ACCESSORIES

Warning! Refer to the Safety chapters.

Inserting the oven accessories



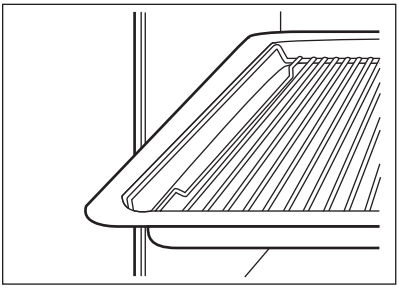
The deep pan and the wire shelf have side edges. These edges and the shape of the guide-bars are a special device to prevent the cookware from slipping.



Installing the wire shelf and the deep pan together
Put the wire shelf on the deep pan. Push the deep pan between the guide-bars of one of the oven levels.

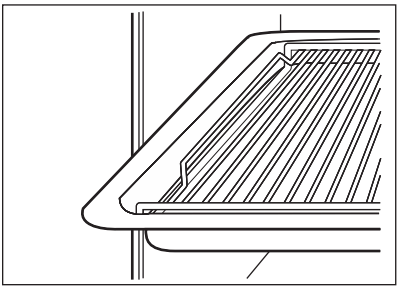
Trivet and Grill- / Roasting pan

Warning! Be careful when you remove the accessories from a hot appliance. There is a risk of burns.



You can use the trivet to roast larger pieces of meat or poultry on one shelf position:

- Put the trivet into the deep pan so that the supports of the wire shelf point up.
- Put the deep pan into the oven on the necessary shelf position.



You can use the trivet to grill flat dishes in large quantities and to toast:

- Put the trivet into the deep pan so that the supports of the wire shelf point down.
- Put the deep pan into the oven on the necessary shelf position.

ADDITIONAL FUNCTIONS

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

HELPFUL HINTS AND TIPS

The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

Baking

General instructions

- Your new oven can bake or roast differently to the appliance you had before. Adapt your usual settings (temperature, cooking times) and shelf positions to the values in the tables.
- With longer baking times, you can deactivate the oven approximately 10 minutes before the end of the baking time and then use the residual heat.

When you cook frozen food, the trays in the oven can twist during baking.

When the trays become cold again, the distortions are gone.

How to use the Baking Tables

- The manufacturer recommends that you use the lower temperature the first time.
- If you cannot find the settings for a special recipe, look for the one that is almost the same.
- You can extend baking times by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one level.
- Cakes and pastries at different heights do not always brown equally at first. If this occurs, do not change the temperature setting. The differences equalize during the baking procedure.

Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The bottom of the cake is not browned sufficiently.	The shelf position is incorrect.	Put the cake on a lower shelf.
The cake sinks and becomes soggy, lumpy or streaky.	The oven temperature is too high.	The next time you bake, set a slightly lower oven temperature.
The cake sinks and becomes soggy, lumpy or streaky.	The baking time is too short.	Set a longer baking time. **You cannot decrease baking times by setting higher temperatures.**

Baking results	Possible cause	Remedy
The cake sinks and becomes soggy, lumpy or streaky.	There is too much liquid in the mixture.	Use less liquid. Be careful with mixing times, especially if you use a mixing machine.
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	The next time you bake, set a higher oven temperature.
The cake is too dry.	The baking time is too long.	The next time you bake, set a shorter baking time.
The cake browns unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Set a lower oven temperature and a longer baking time.
The cake browns unevenly.	The mixture is unevenly distributed.	Spread the mixture evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time given.	The oven temperature is too low.	The next time you bake, set a slightly higher oven temperature.

Baking on one level:

Baking in tins

Type of baking	Oven function	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)
Ring cake or brioche	True Fan Cooking	1	150 - 160	50 - 70
Madeira cake / fruit cakes	True Fan Cooking	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	2	140 - 150	35 - 50
Flan base - short pastry	True Fan Cooking	2	170 - 180 1)	10 - 25
Flan base - sponge mixture	True Fan Cooking	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 tins Ø 20cm, diagonally off set)	True Fan Cooking	2	160	60 - 90

1) Preheat the oven

Cakes / pastries / breads on baking trays

Type of baking	Oven function	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)
Cake with crumble topping (dry)	True Fan Cooking	3	150 - 160	20 - 40
Fruit flans (made with yeast dough / sponge mixture) 1)	True Fan Cooking	3	150	35 - 55
Fruit flans made with short pastry	True Fan Cooking	3	160 - 170	40 - 80

1) Use deep pan

Biscuits

Type of baking	Oven function	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)
Short pastry biscuits	True Fan Cooking	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	True Fan Cooking	3	140	20 - 35

Type of baking	Oven function	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)
Biscuits made with sponge mixture	True Fan Cooking	3	150 - 160	15 - 20
Pastries made with egg white, merungues	True Fan Cooking	3	80 - 100	120 - 150
Macaroons	True Fan Cooking	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits made with yeast dough	True Fan Cooking	3	150 - 160	20 - 40
Puff pastries	True Fan Cooking	3	170 - 180)	20 - 30
Rolls	True Fan Cooking	3	160)	10 - 25
Small cakes (20 per tray)	True Fan Cooking	3	150)	20 - 35

Multileveled Baking

Cakes / pastries / breads on baking trays

Type of baking	True Fan Cooking Shelf position		Temperature (°C)	Time (min)
	2 shelf positions	3 shelf positions		
Cream puffs / Eclairs	1 / 4	-	160 - 180 1)	25 - 45
Dry streusel cake	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Preheat the oven.

Biscuits / small cakes / small cakes / pastries / rolls

Type of baking	True Fan Cooking Shelf position		Temperature (°C)	Time (min)
	2 shelf positions	3 shelf positions		
Short pastry biscuits	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Short bread / Pastry Stripes	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Biscuits made with sponge mixture	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Biscuits made with egg white / Meringues	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Macaroons	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Biscuits made with yeast dough	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Puff pastries	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50
Rolls	1 / 4	-	180	30 - 55

Type of baking	True Fan Cooking Shelf position		Temperature (°C)	Time (min)
	2 shelf positions	3 shelf positions		
Small cakes / Small cakes (20 per tray)	1 / 4	-	150 1)	25 - 40

1) Preheat the oven.

Bakes and gratins

Dish	Oven function	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)
Vegetables au gratin 1)	Turbo Grilling or True Fan Cooking	1	160 - 170	15 - 30
Baguettes topped with melted cheese	Turbo Grilling or True Fan Cooking	1	160 - 170	15 - 30
Stuffed vegetables	Turbo Grilling or True Fan Cooking	1	160 - 170	30 - 60

1) Preheat the oven

Roasting

Roasting dishes

- Use heat-resistant ovenware to roast (refer to the instructions of the manufacturer).
- You can roast large roasting joints directly in the deep pan (if present) or on the wire shelf above the deep pan.
- Roast lean meats in the roasting tin with the lid. This keeps the meat more succulent.
- All types of meat that can be browned or have crackling can be roasted in the roasting tin without the lid.

Roasting with Turbo Grilling

Beef

Type of meat	Quantity	Oven function	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Roast beef or fillet: rare	per cm. of thickness	Turbo Grilling	1	190 - 200 1)	5 - 6
Roast beef or fillet: medium	per cm. of thickness	Turbo Grilling	1	180 - 190 1)	6 - 8
Roast beef or fillet: well done	per cm. of thickness	Turbo Grilling	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Preheat the oven

Pork

Type of meat	Quantity	Oven function	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	Turbo Grilling	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	Turbo Grilling	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	Turbo Grilling	1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	Turbo Grilling	1	150 - 170	90 - 120

Veal

Type of meat	Quantity	Oven function	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Roast veal	1 kg	Turbo Grilling	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	Turbo Grilling	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

Type of meat	Quantity	Oven function	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	Turbo Grilling	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	Turbo Grilling	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

Type of meat	Quantity	Oven function	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Poultry portions	200 - 250 g each	Turbo Grilling	1	200 - 220	30 - 50
Half chicken	400 - 500 g each	Turbo Grilling	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5 kg	Turbo Grilling	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	Turbo Grilling	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	Turbo Grilling	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	Turbo Grilling	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	Turbo Grilling	1	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

Type of meat	Quantity	Oven function	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Whole fish	1 - 1.5 kg	Turbo Grilling	1	210 - 220	40 - 60

Defrosting

Remove the food packaging, and then put the food on a plate.
Do not cover it with a bowl or a plate, as this can extend the defrost time.

Use the first oven shelf position from the bottom.

Dish	Defrosting time (min.)	Further defrosting time (min.)	Comment
Chicken, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Put the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat, 500 g	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter, 250 g	30 - 40	10 - 15	-

Dish	Defrosting time (min.)	Further defrosting time (min.)	Comment
Cream, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau, 1400 g	60	60	-

Drying - True Fan Cooking

Use baking parchment as a cover for the oven shelves.
For best results, deactivate the appliance halfway through the operation. Open the appliance door and let the appliance cool down. After that, complete the drying process.

Vegetables

Food to be dried	Shelf position		Temperature (°C)	Time (h)
	1 level	2 levels		
Beans	3	1 / 4	60 - 70	6- 8
Peppers	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for sour	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Fruit

Food to be dried	Shelf position		Temperature (°C)	Time (h)
	1 level	2 levels		
Plums	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

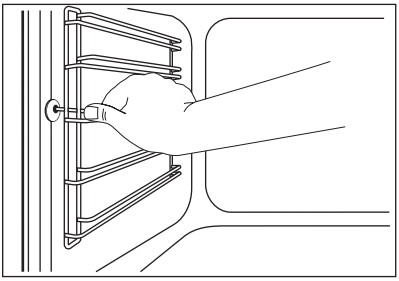
⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Notes on cleaning:

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

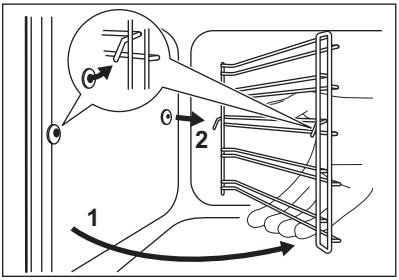
Shelf supports

Removing the shelf supports



You can remove the shelf supports to clean the side walls.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

Important! Valid for telescopic runners: The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

Lamp

⚠ **Warning!** There is a risk of electrical shock.
The lamp and the lamp glass cover can be hot.

Before you change the lamp:

- Deactivate the appliance.
- Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.

⚠ **Caution!** Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.
Always use the same lamp type.

Replacing the lamp at the cavity ceiling:

1. Turn the lamp glass cover counter-clockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

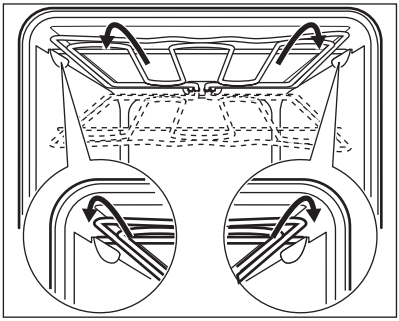
Oven ceiling

You can fold down the heating element on the oven ceiling to clean the oven ceiling easily.

⚠ **Warning!** Deactivate the appliance before you fold down the heating element. Make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns.

Folding down the heating element

1. Remove the shelf supports.



2. Hold the heating element with two hands at the front.
3. Pull it forwards against the spring pressure and out along the supports on the two sides.
4. The heating element folds down. You can clean the oven ceiling.

Installing the heating element

1. Install the heating element in the opposite sequence.

Important! Install the heating element correctly above the supports on the inner walls of the appliance.

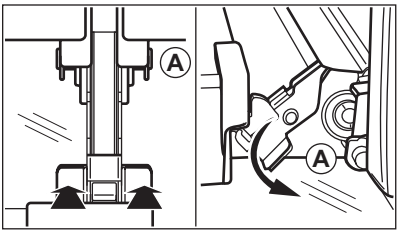
2. Install the shelf supports.

Cleaning the oven door

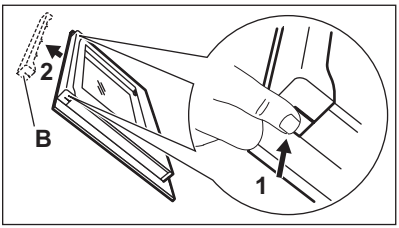
Removing the door and the glass panels

You can remove the oven door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

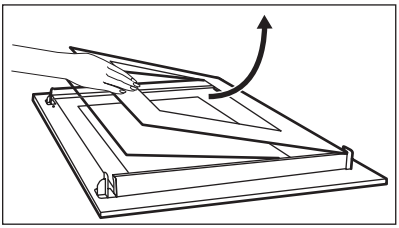
⚠ **Warning!** Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy.



1. Open the door fully.
2. Fully press the clamping levers (A) on the two door hinges.
3. Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle).
4. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the appliance at an up angle.
5. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface. This is to prevent scratches.



6. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.
7. Pull the door trim to the front to remove it.



8. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.
9. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

Installing the door and the glass panels

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger.

WHAT TO DO IF…

Warning! Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The appliance does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The appliance does not heat up.	The necessary settings are not set.	Control the settings.
The appliance does not heat up.	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the appliance cavity.	You left the dish in the appliance for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The display shows “12.00”.	A power cut.	Reset the clock.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

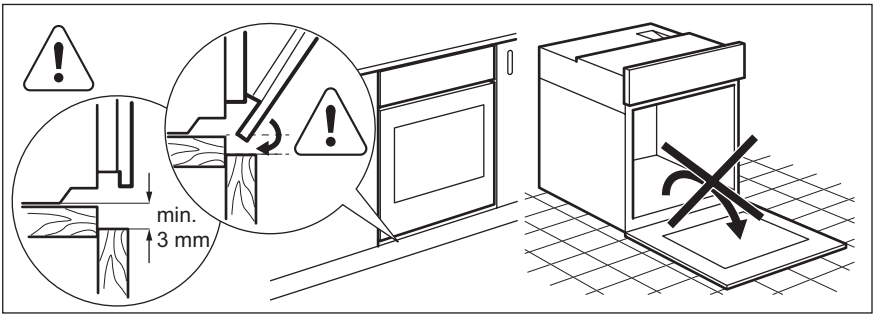
Product number (PNC) .....

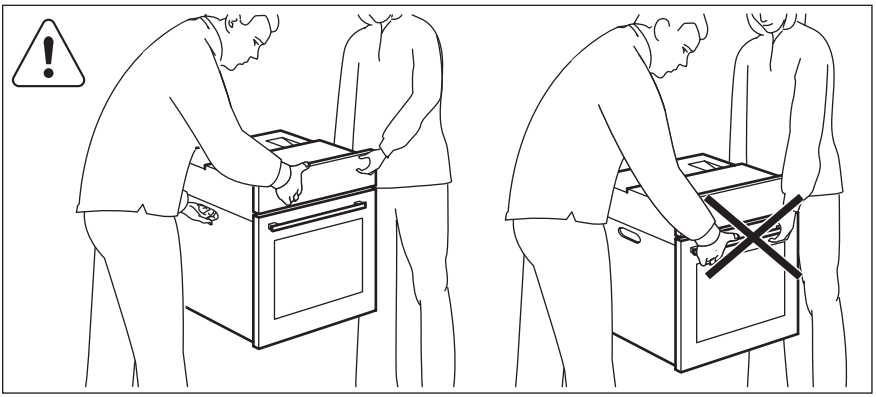
Serial number (S.N.) .....

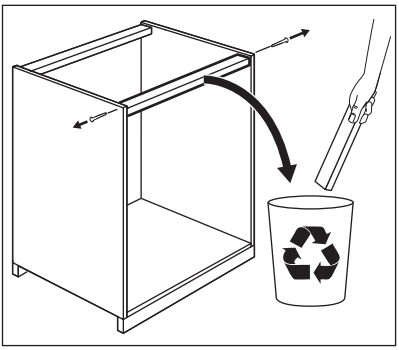
INSTALLATION

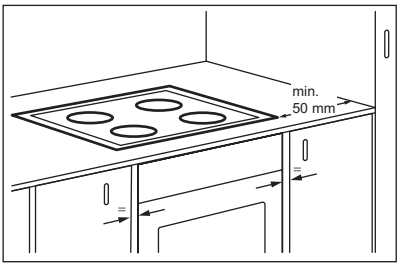
Warning! Refer to the Safety chapters.

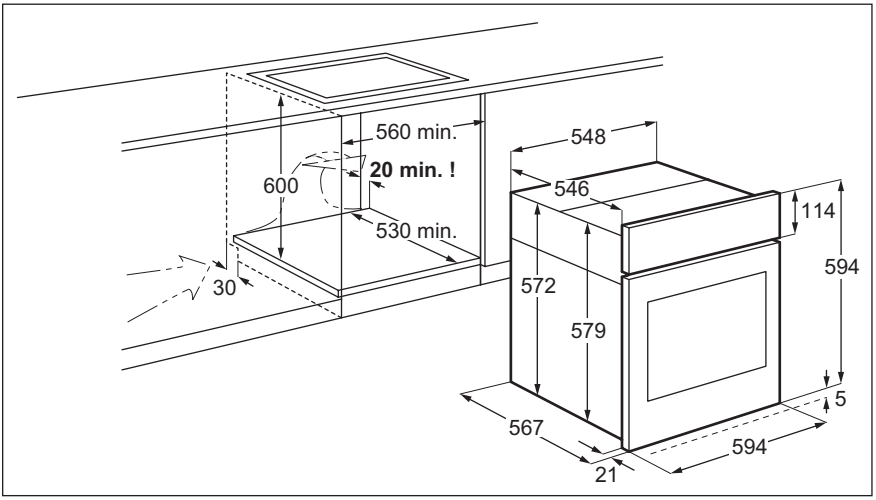
Important! The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

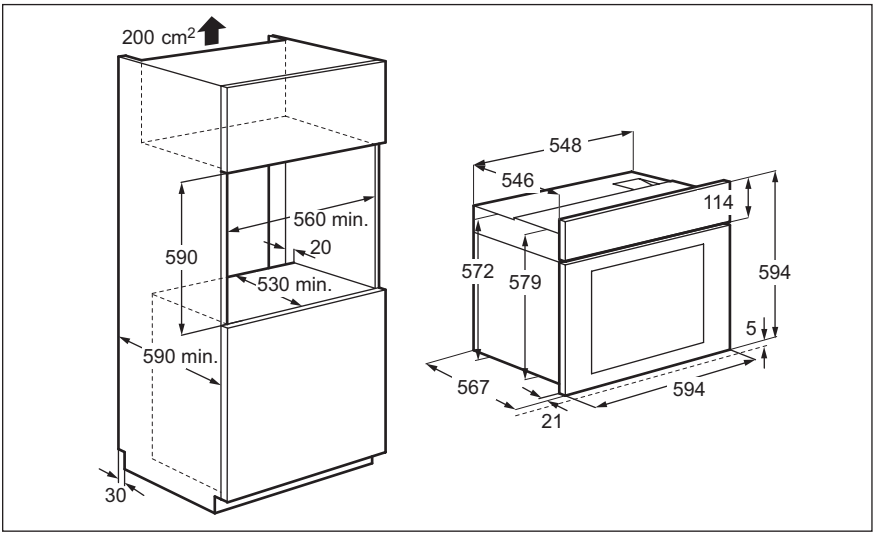

min.
3 mm

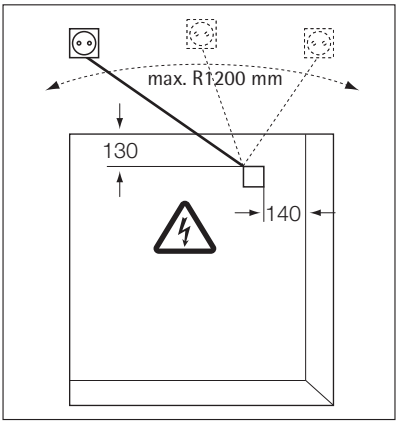


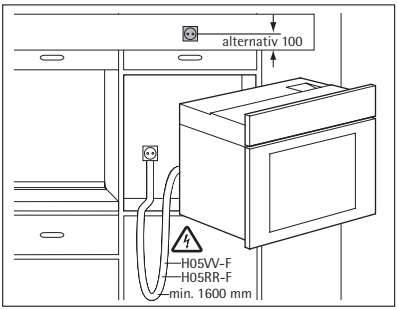


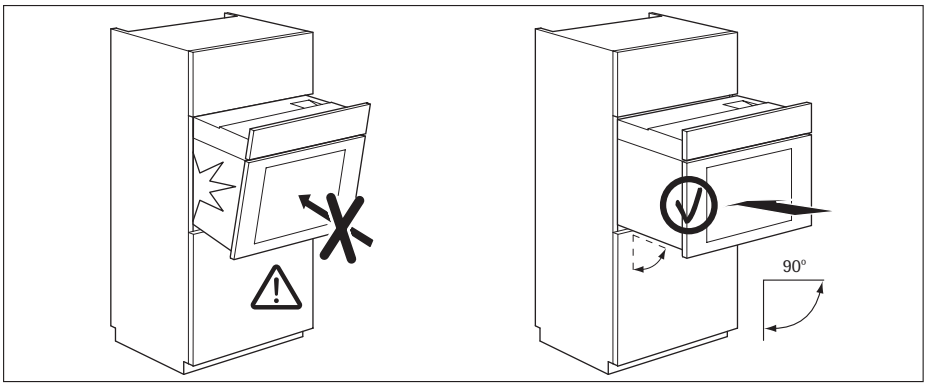

min.
50 mm

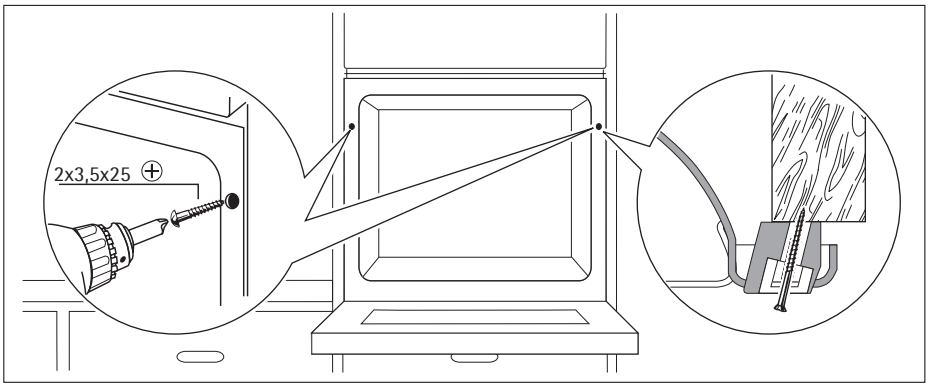

560 min.
20 min. !
600
530 min.
30
548
546
114
594
572
579
5
567
594
21


200 cm2
560 min.
20
590
530 min.
590 min.
30
548
546
114
572
579
594
5
567
594
21









ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this

product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material
The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

892956692-A-362012

PHILCO®

Návod na používanie

Rúra

POB79

OBSAH

Bezpečnostné informácie	2	Užitočné rady a tipy	9
Bezpečnostné pokyny	3	Ošetrovanie a čistenie	15
Popis výrobku	5	Čo robiť, keď...	17
Pred prvým použitím	6	Inštalácia	18
Každodenné používanie	6	Ochrana životného prostredia	21
Časové funkcie	7	SLOVENSKO - Záruka/Servisná služba	
Používanie príslušenstva	8		21
Doplnkové funkcie	9		

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

⚠ **Varovanie** Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospelej osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič.

- Pred odstraňovaním problémov odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt zvoľte opačný postup.

⚠ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Inštalácia

⚠ **Varovanie** Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia rovnakej výšky.

Elektrické zapojenie

⚠ **Varovanie** Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prívodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak chcete vymeniť prívodný elektrický kábel, kontaktujte servis alebo elektrikára.
- Nedovoľte, aby sa sieťové káble dostali do kontaktu s dvierkami spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a neizolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel. Vždy ťahajte za zástrčku napájacieho kábla.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

Používanie

⚠ **Varovanie** Nebezpečenstvo zranenia, popálenia, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka musia byť zavreté vždy, keď je spotrebič v činnosti.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do blízkosti spotrebiča nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti, ani naň.

⚠ **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  – nádoby na pečenie ani iné predmety neklaďte priamo na dno spotrebiča,
  – na dno spotrebiča nedávajte alobal,
  – do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  – po ukončení prípravy jedla v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
  – pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.

Ošetrovanie a čistenie

⚠ **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely poškodené, ihneď ich nechajte vymeniť. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič vyčistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

Vnútorné osvetlenie

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ich na osvetlenie domácnosti.

⚠ **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

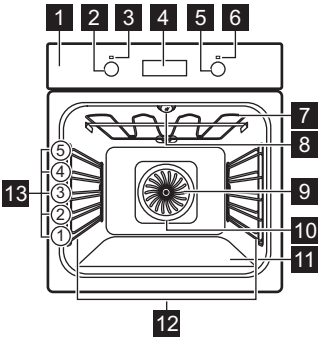
- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými údajmi.

Likvidácia

⚠ **Varovanie** Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

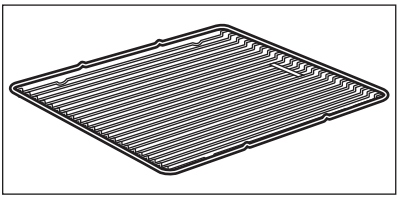
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický napájací kábel a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

POPIS VÝROBKU

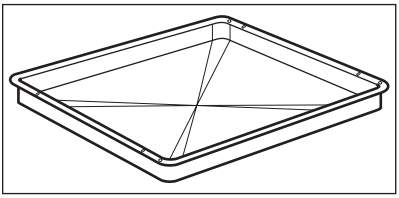


1 Ovládací panel
2 Ovládač funkcií rúry
3 Ukazovateľ/symbol prevádzky
4 Elektronický programátor
5 Ovládač teploty
6 Ukazovateľ/symbol/indikátor teploty
7 Ohrevný článok
8 Osvetlenie
9 Ventilátor
10 Zadný ohrevný článok
11 Dolný ohrev
12 Zasúvacie lišty, vyberateľné
13 Úrovne v rúre

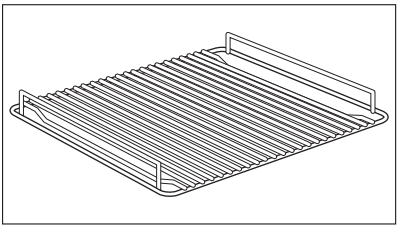
Príslušenstvo



Drôtený rošt
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.



Pekáč na grilovanie/pečenie
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.



Trojnožka
- Na pečenie a grilovanie.

Trojnožku používajte iba s pekáčom na grilovanie/pečenie.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Varovanie Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

Prvé čistenie

- Zo spotrebiča vyberte všetky časti príslušenstva.
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

Dôležité upozornenie Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.

Nastavenie času

Pred prvým použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete alebo po výpadku napájania bude blikať indikátor funkcie Čas.
Stláčaním tlačidla **+** alebo **-** nastavte správny čas.
Približne po piatich sekundách prestane zobrazenie času blikať a displej bude zobrazovať nastavený denný čas.

Keď nastavujete denný čas, nesmiete súčasne nastavovať funkciu Trvanie I→I alebo funkciu Koniec →| .

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Varovanie Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

Ak chcete použiť spotrebič, stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

1. Otočte otočný ovládač funkcií rúry a vyberte príslušnú funkciu.
2. Otočte otočný ovládač teploty a vyberte teplotu.
3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte otočné ovládače teploty a funkcií rúry do polohy vypnutia.

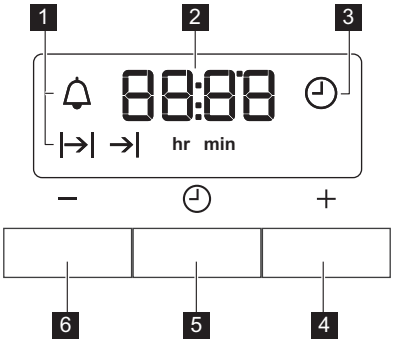
Symbol, indikátor alebo ukazovateľ ovládača (v závislosti od modelu – pozrite si popis výrobku) reaguje takto:
- Indikátor sa rozsvieti, keď sa rúra zahrieva.
- Ukazovateľ sa rozsvieti, keď je spotrebič v prevádzke.
- Symbol zobrazuje, či otočný ovládač ovláda jednu z varných zón, funkcie rúry alebo teplotu.

Funkcie rúry

Funkcia rúry na pečenie		Použitie
	Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.
	Teplovzdušné pečenie	Na pečenie pri maximálnej teplote na troch úrovniach súčasne. Pri použití tejto funkcie znížte teplotu rúry o 20-40 °C oproti bežným teplotám, ktoré používate pri funkcii Tradičné pečenie. Aj na sušenie potravín.

Funkcia rúry na pečenie		Použitie
	Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie mrazených potravín.
	Rýchly gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hrianok.
	Turbo gril	Pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.

Elektronický programátor



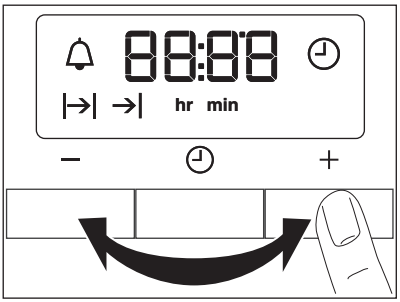
1 Ukazovatele funkcií
2 Zobrazenie času
3 Ukazovateľ funkcie
4 Tlačidlo **+**
5 Tlačidlo výberu
6 Tlačidlo **-**

ČASOVÉ FUNKCIE

Časová funkcia		Použitie
	Presný čas	Zobrazenie, nastavenie alebo zmena času.
	Kuchynský časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času. **Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.**
	Trvanie	Nastavenie času činnosti rúry.
	Koniec	Na nastavenie času vypnutia pre funkciu rúry.

Ak chcete, aby sa spotrebič zapol a vypol automaticky, môžete súčasne použiť funkcie Trvanie a Koniec : najprv nastavte Trvanie a potom Koniec .

Nastavenie časových funkcií



1. Pre funkcie Trvanie a Koniec nastavte funkciu a teplotu rúry. Toto nie je po-

trebné v prípade kuchynského časomeru.

2. Opätovne stláčajte tlačidlo výberu, kým nezačne blikať požadovaný ukazovateľ časovej funkcie.
3. Stláčaním tlačidla **+** alebo **-** nastavte požadovanú časovú funkciu.
   Displej zobrazuje ukazovateľ nastavenej časovej funkcie. Po uplynutí nastaveného času ukazovateľ bliká a dve minúty znie zvukový signál.

Pri funkciách Trvanie a Koniec sa spotrebič vypne automaticky.

4. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
5. Otočný ovládač funkcií rúry a otočný ovládač teploty otočte do vypnutej polohy.

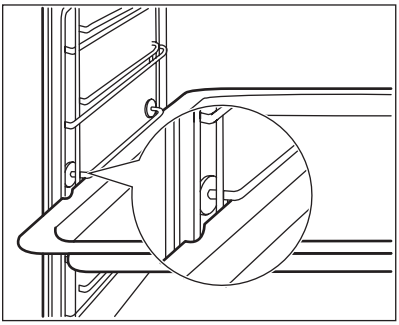
Zrušenie časových funkcií

1. Opakovane stláčajte tlačidlo výberu, až kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.
2. Stlačte a podržte tlačidlo **-**.
   Po niekoľkých sekundách sa časová funkcia vypne.

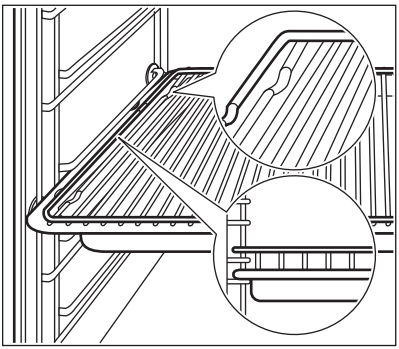
POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

Varovanie Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

Vloženie príslušenstva rúry



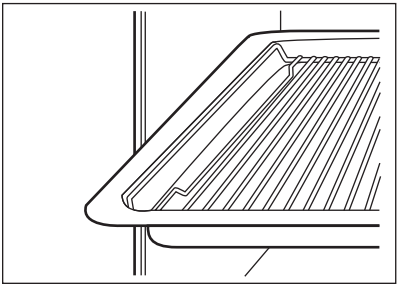
Hlboký pekáč a drôtený rošt majú bočné okraje. Tieto okraje a tvar vodiacich tyčí tvoria špeciálne zariadenie, ktoré zabráni prevrhnutiu kuchynského riadu.



Inštalácia drôteného roštu spolu s hlbokým pekáčom
Drôtený rošt položte na hlboký pekáč. Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace tyče jednej z úrovní rúry.

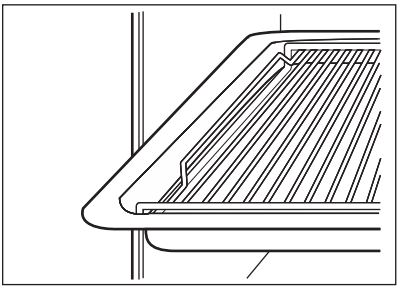
Trojnožka a pekáč

Varovanie Pri vyberaní príslušenstva zo spotrebiča postupujte opatrne. Hrozí riziko popálenia.



Trojnožku môžete použiť na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny na jednej úrovni:

- Trojnožku položte do hlbokého pekáča tak, aby držiaky drôteného roštu smerovali nahor.
- Hlboký pekáč zasuňte do požadovanej úrovne rúry.



Trojnožku môžete použiť na grilovanie plochých jedál vo veľkých množstvách a na prípravu hrianok:

- Trojnožku položte do hlbokého pekáča tak, aby držiaky drôteného roštu smerovali nadol.
- Hlboký pekáč zasuňte do požadovanej úrovne rúry.

DOPLNKOVÉ FUNKCIE

Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič zapnutý, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

UŽITOČNÉ RADY A TIPY

ⓘ Teplota a časy pečenia uvedené v tabuľke sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

Pečenie múčnych pokrmov

Všeobecné pokyny

- Vaša nová rúra na pečenie môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Prispôsobte svoje zvyčajné nastavenia (teplota, čas prípravy jedla) a úrovne v rúre hodnotám v tabuľkách.
- Pri dlhších časoch pečenia môžete približne 10 minút pred uplynutím času pečenia rúru vypnúť a využiť tak zvyškové teplo rúry.

Keď pripravujete mrazený pokrm, plechy v rúre sa môžu počas pečenia zdeformovať. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

Ako používať tabuľky pečenia

- Výrobca odporúča, aby ste prvýkrát použili nižšiu teplotu.
- Ak nemáte k dispozícii informácie pre konkrétny recept, riaďte sa pokynmi pre veľmi podobný pokrm.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach spočiatku neopečú rovnako dohneda. V takomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Rozdiely sa vyrovnajú počas pečenia.

Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možná príčina	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a je vlhký, mazľavý alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.
Koláč je nízky a je vlhký, mazľavý alebo sú na ňom vlhké pásy.	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. **Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.**
Koláč je nízky a je vlhký, mazľavý alebo sú na ňom vlhké pásy.	V ceste je príliš veľa tekutiny.	Použite menej tekutiny. Dávajte pozor na časy miesenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre.
Koláč je príliš suchý.	Príliš dlhý čas pečenia.	Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Zmes nie je rovnomerne rozložená.	Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne.
Koláč sa za nastavený čas neupečie.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

Pečenie na jednej úrovni:

Pečivo vo formách

Druh pečiva	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Bábovka alebo brioška	Teplovzdušné pečenie	1	150 - 160	50 - 70
Koláč Madeira/ovocné koláče	Teplovzdušné pečenie	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake	Teplovzdušné pečenie	2	140 - 150	35 - 50
Korpus z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	2	170 - 180 1)	10 - 25
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné pečenie	2	160	60 - 90

1) Rúru predhrejte

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Druh pečiva	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	Teplovzdušné pečenie	3	150 - 160	20 - 40

Druh pečiva	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta)[1]	Teplovzdušné pečenie	3	150	35 - 55
Ovocné koláče z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	3	160 - 170	40 - 80

1) Použite hlboký pekáč

Sušienky

Druh pečiva	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Prúžky pečiva	Teplovzdušné pečenie	3	140	20 - 35
Sušienky z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	3	150 - 160	15 - 20
Bielkové sušienky, pusinky	Teplovzdušné pečenie	3	80 - 100	120 - 150
Mandľové sušienky	Teplovzdušné pečenie	3	100 - 120	30 - 50
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné pečenie	3	150 - 160	20 - 40
Pečivo z lístkového cesta	Teplovzdušné pečenie	3	170 - 180)	20 - 30
Pečivo	Teplovzdušné pečenie	3	160)	10 - 25
Small cakes (20 na plech)	Teplovzdušné pečenie	3	150)	20 - 35

Viacúrovňové pečenie

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Druh pečiva	Teplovzdušné pečenie Úroveň v rúre		Teplota (°C)	Čas (min.)
	2 úrovne v rúre	3 úrovne v rúre		
Veterníky/odpaľované cesto	1 / 4	-	160 - 180 [1]	25 - 45
Suchý koláč s mrveničkou	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Rúru predhrejte.

Sušienky/small cakes/malé koláčiky/pečivo/žemličky

Druh pečiva	Teplovzdušné pečenie Úroveň v rúre		Teplota (°C)	Čas (min.)
	2 úrovne v rúre	3 úrovne v rúre		
Sušienky z krehkého cesta	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40

Druh pečiva	Teplovzdušné pečenie Úroveň v rúre		Teplota (°C)	Čas (min.)
	2 úrovne v rúre	3 úrovne v rúre		
Short bread/Linecké koláčiky/ploché pečivo	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Sušienky z piškótového cesta	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Bielkové sušienky/snehové pusinky	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Mandľové sušienky	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Sušienky z kysnutého cesta	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Pečivo z lístkového cesta	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50
Pečivo	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes/malé koláčiky (20 ks/plech)	1 / 4	-	150 1)	25 - 40

1) Rúru predhrejte.

Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min.)
Zapečená zelenina 1)	Turbo gril alebo Teplovzdušné pečenie	1	160 - 170	15 - 30
Bagety obložené roztopeným syrom	Turbo gril alebo Teplovzdušné pečenie	1	160 - 170	15 - 30
Plnená zelenina	Turbo gril alebo Teplovzdušné pečenie	1	160 - 170	30 - 60

1) Rúru predhrejte

Pečenie mäsa

Riad na pečenie mäsa

- Na pečenie mäsa používajte teplovzdorný riad určený do rúry (pozrite si pokyny od výrobcu).
- Veľké kusy mäsa môžete piecť priamo v hlbokom pekáči alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad hlbokým pekáčom (ak je k dispozícii).
- Chudé mäso pečte v pekáči s pokrievkou. Takto bude mäso šťavnatejšie.
- Druhy mäsa, ktoré majú zhnednúť alebo získať kôrku, môžete piecť v pekáči bez pokrievky.

Pečenie s Turbo grilom

Hovädzie mäso

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Hovädzie pečené alebo hovädzie filé: neprepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	1	190 - 200 1)	5 - 6
Hovädzie pečené alebo hovädzie filé: stredne prepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	1	180 - 190 1)	6 - 8
Hovädzie pečené alebo hovädzie filé: dobre prepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Rúru predhrejte

Bravčové

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Pliecko, krkovička, stehno	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Kotleta, rebierka	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g – 1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno (predvarené)	750 g – 1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

Teľacie mäso

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Pečené teľacie	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Teľacie koleno	1,5 – 2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

Jahňacie mäso

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	40 - 60

Hydina

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Kúsky hydiny	Porcia 200 – 250 g	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Polovičky kurčaťa	Porcia 400 – 500 g	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50
Kurča, vykŕmené	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70
Kačka	1,5 – 2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100
Hus	3,5 – 5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 180

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Morka	2,5 – 3,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150
Morka	4 – 6 kg	Turbo gril	1	140 - 160	150 - 240

Ryba (v pare)

Typ mäsa	Množstvo	Funkcia rúry na pečenie	Úroveň v rúre	Teplota °C	Čas (min.)
Celá ryba do 1 kg	1 – 1,5 kg	Turbo gril	1	210 - 220	40 - 60

Odmrazovanie

Pokrm vyberte z obalu a položte ho na tanier.

Nezakrývajte ho miskou ani tanierom, pretože by sa tým mohol predĺžiť čas rozmrazovania.
V rúre použite prvú úroveň zdola.

Pokrm	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámka
Kurča, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Kurčatá položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso, 500 g	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Maslo, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smotana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Torta, 1 400 g	60	60	-

Sušenie – Teplovzdušné pečenie

Rošty rúry zakryte papierom na pečenie. Najlepšie výsledky dosiahnete, keď vypnete spotrebič v polovici času sušenia. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte spotrebič vychladnúť. Potom proces sušenia dokončite.

Zelenina

Sušené potraviny	Úroveň v rúre		Teplota (°C)	Čas (hod.)
	1 úroveň	2 úrovne		
Strukoviny	3	1 / 4	60 - 70	6- 8
Papriky	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Zelenina na kvasenie	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Huby	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Bylinky	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Ovocie

Sušené potraviny	Úroveň v rúre		Teplota (°C)	Čas (hod.)
	1 úroveň	2 úrovne		
Slivky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Marhule	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Jablkové plátky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

Informácie o akrylamidoch

Dôležité upozornenie Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu akrylamidy vznikajúce pri zapekaní jedla (predovšetkým u jedál s obsahom škrobu) predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie. Preto vám odporúčame pripravovať jedlá pri čo najnižších teplotách a príliš jedlá nezapekať.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

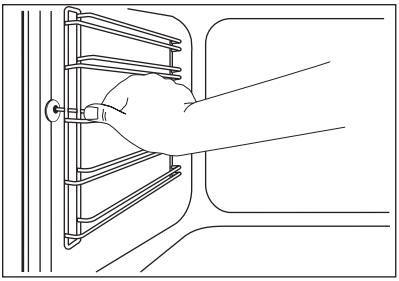
⚠ **Varovanie** Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

Poznámky k čisteniu:

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča vyčistite po každom použití. Jednoduchšie tak odstránite nečistoty, ktoré sa nepripália.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čističom na rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie nepriľnavého povrchu.

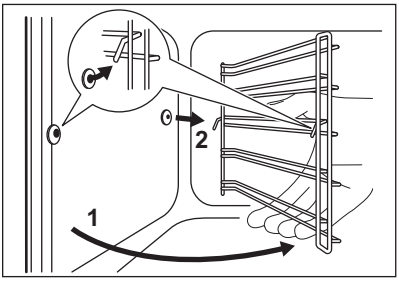
Zasúvacie lišty

Vyberanie zasúvacích líšt



Ak chcete vyčistiť bočné steny, môžete vybrať zasúvacie lišty.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



2. Potiahnite zadnú časť líšt od bočnej steny a lišty vyberte.

Montáž zasúvacích líšt

Pri montáži zasúvacích líšt zvoľte opačný postup.

Dôležité upozornenie Platí pre teleskopické lišty:
Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

Osvetlenie

Varovanie Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
Osvetlenie rúry a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:
- Vypnite spotrebič.
- Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.

Pozor Na spodnú časť vnútra rúry položte handričku. Zabránite tak poškodeniu skla žiarovky a vnútra rúry. Vždy používajte ten istý druh žiarovky.

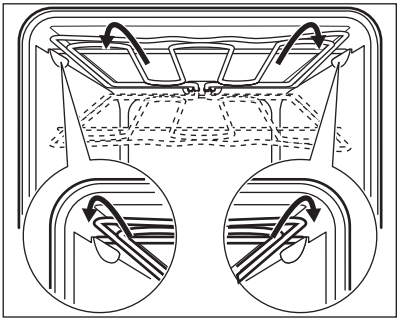
Výmena žiarovky v hornej časti dutiny rúry:
1. Otočte sklenený kryt doľava a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Žiarovku vymeňte za vhodnú žiarovku odolnú voči teplote 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

Strop rúry

Horné ohrevné telesá je možné sklopiť, aby ste si uľahčili čistenie stropu rúry.

Varovanie Pred sklopením ohrevného telesa spotrebič vypnite. Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko popálenín.

Sklopenie ohrevného telesa
1. Vyberte zasúvacie lišty.



2. Ohrevné teleso uchopte oboma rukami za prednú časť.
3. Potiahnite ho dopredu proti tlaku pružiny a uvoľnite ho z držiakov na obidvoch stranách.
4. Ohrevné teleso sa sklopí.
   Teraz môžete vyčistiť vrchnú časť rúry.

Inštalácia ohrevného telesa
1. Pri inštalácii ohrevného telesa zvoľte opačný postup.

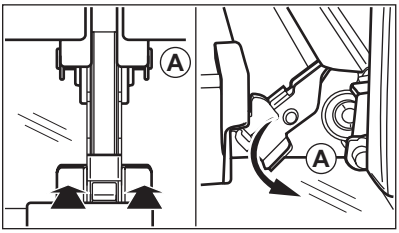
Dôležité upozornenie Ohrevné teleso správne nainštalujte nad držiaky na vnútorných stenách spotrebiča.
2. Nainštalujte zasúvacie lišty.

Čistenie dvierok rúry

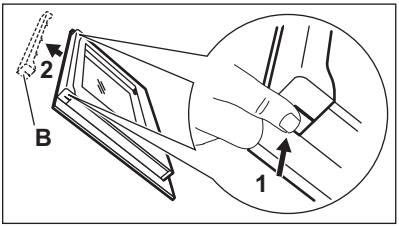
Demontáž dvierok a sklenených panelov

Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.

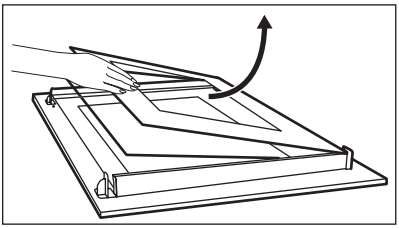
Varovanie Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.



1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne stlačte upínacie páky (A) na dvoch pántoch dvierok.
3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (približne v 70° uhle).
4. Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od spotrebiča v určitom uhle smerom nahor.
5. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch. Tým zabránite poškrabaniu.



6. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.
7. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.



8. Sklené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiek.
9. Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.

Montáž dvierok a sklenených panelov

Po ukončení čistenia namontujte sklenené panely a dvierka rúry. Pri montáži zvoľte opačný postup. Najprv namontujte malý panel, potom väčší.

ČO ROBIŤ, KEĎ...

Varovanie Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nehreje.	Spotrebič je vypnutý.	Spotrebič zapnite.
Spotrebič nehreje.	Nie je nastavený čas.	Nastavte hodiny.
Spotrebič nehreje.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte nastavenia.
Spotrebič nehreje.	Je vyhodená poistka.	Skontrolujte, či príčinou poruchy nie je poistka. Ak sa poistka vyhodí opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Na jedle a vo vnútri spotrebiča sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlá ste nechali v spotrebiči príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Výpadok elektrického prúdu.	Znova nastavte presný čas.

Ak problém nedokážete odstrániť sami, zavolajte predajcu alebo servisné stredisko. Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru spotrebiča.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.) .....

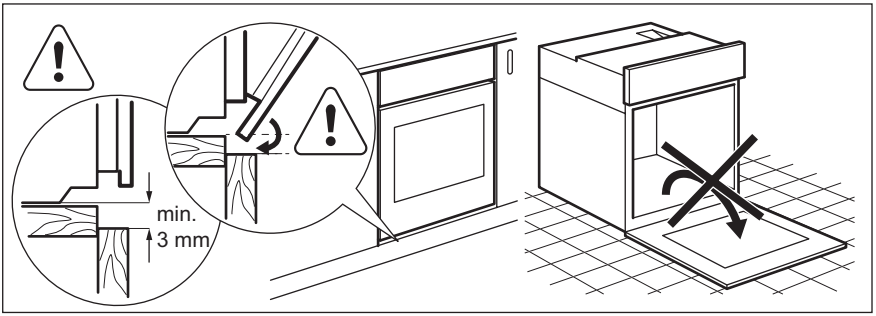
Číslo produktu (PNC) .....

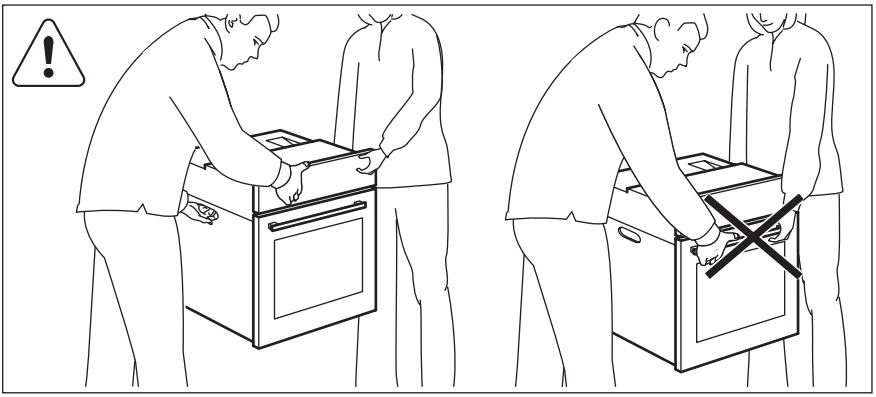
Sériové číslo (S. N.) .....

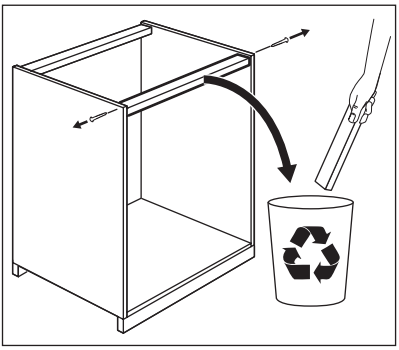
INŠTALÁCIA

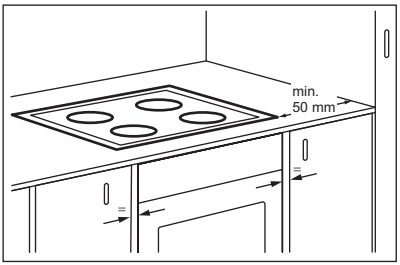
Varovanie Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

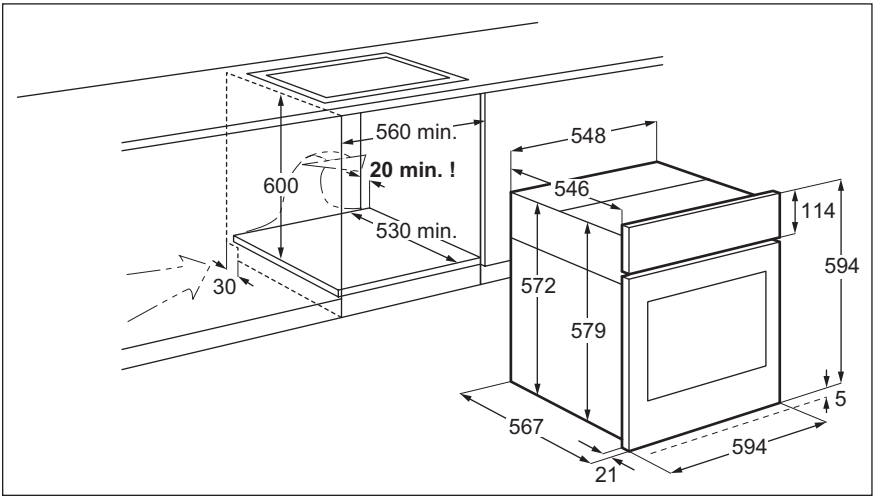
Dôležité upozornenie Bezpečnosť skrinky použitej na zabudovanie spotrebiča musí zodpovedať požiadavkám normy DIN68930.

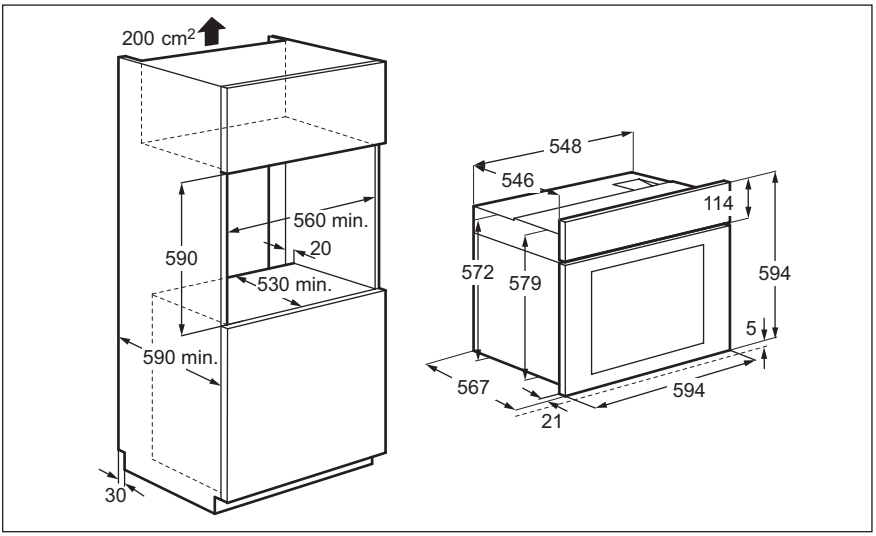


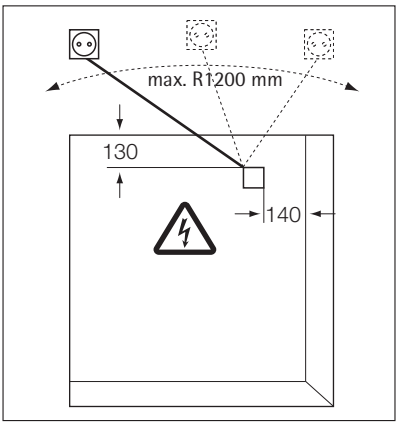


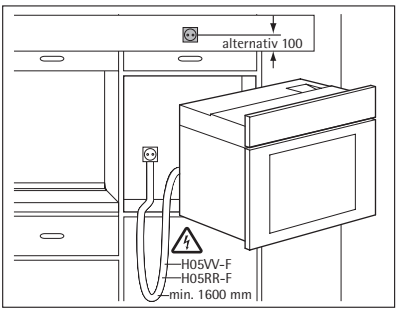


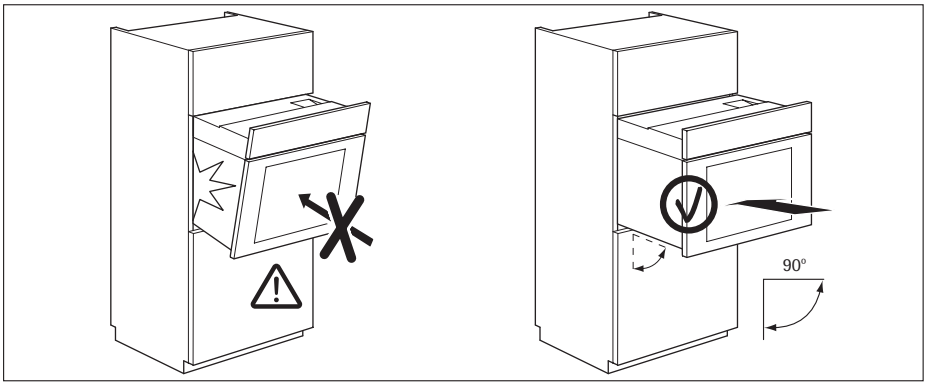

min.
50 mm

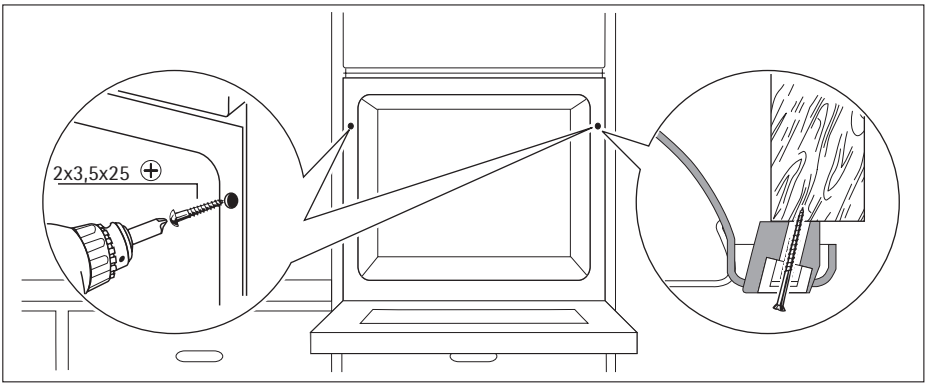

560 min.
20 min. !
600
530 min.
30
548
546
114
594
572
579
5
567
594
21


200 cm2
560 min.
20
590
530 min.
590 min.
30
548
546
114
572
579
594
5
567
594
21


max. R1200 mm
130
140


alternativ 100
H05VV-F
H05RR-F
min. 1600 mm


90°



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Symbol na výrobku alebo na jeho obale, návode na použitie a záručnom liste znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Namiesto toho je potrebné ho odovzdať do najbližšieho zmluvného zberného dvora vykonávajúceho zber odpadu z elektrozariadení za účelom jeho ďalšieho zhodnotenia a spracovania, prípadne predajni pri kúpe nového výrobku, ak táto predajňa uskutočňuje spätný odber. Prispejte preto k tomu, aby bol odpad zhodnotený a zneškodnený environmentálne vhodným spôsobom tak, aby sa predišlo jeho negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie. Podrobnejšie informácie nájdete na internetovej stránke www.envidom.sk.

Obalový materiál
Obalový materiál je šetrný k životnému prostrediu a recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami ako PE, PS, atď. Obalový materiál vyhadzujte do kontajnerov určených na tento účel v zariadeniach na spracovanie odpadu vo vašom okolí.

SK SLOVENSKO - ZÁRUKA/SERVISNÁ SLUŽBA

Electrolux Slovakia poskytuje záručnú dobu 2 roky od dňa zakúpenia spotrebiča. Podrobnosti o záručných podmienkach sa dozviete zo záručného listu, ktorý obdržíte od svojho predajcu pri kúpe spotrebiča. Súčast'ou záručného listu je aj zoznam zmluvných servisných partnerov.
Electrolux Slovakia s.r.o., Galvaniho 17/B, 821 04 Bratislava. tel: (02) 32141334 – 5, fax: (02) 43336976 www.electrolux.sk

SK **Európska Záruka:** Spoločnosť Electrolux poskytuje na tento spotrebič záruku vo všetkých krajinách, ktorých zoznam sa uvádza na zadnej strane, v priebehu záručnej lehoty uvedenej v záruke na spotrebič alebo určenej zákonom. Ak sa presťahujete z jednej z týchto krajín do inej krajiny, ktorá sa uvádza v zozname, pri splnení nasledujúcich podmienok záruka na spotrebič prechádza spolu s vami:-

- Záručná lehota na spotrebič začína plynúť dátumom prvého zakúpenia spotrebiča preukázaného predložením platného dokumentu o kúpe vydaného predajcom tohto spotrebiča.
- Záručná lehota na spotrebič je rovnaká a jej rozsah je zhodný z hľadiska práce a dielcov, ako u záruky existujúcej vo vašej novej krajine pobytu pre daný konkrétny model alebo typový rad spotrebičov.
- Záruka na spotrebič platí osobne pre pôvodného kupujúceho spotrebiča a nemôže byť prevedená na iného používateľa.

- Spotrebič bol nainštalovaný a používaný v súlade s pokynmi vydanými spoločnosťou Electrolux a používa sa iba v rámci domácnosti, t. j. nepoužíva sa na komerčné účely.
- Spotrebič bol nainštalovaný v súlade so všetkými príslušnými predpismi platnými vo vašej novej krajine pobytu.

Ustanovenia tejto Európskej záruka nemajú žiadny vplyv na práva, ktoré máte zo zákona.

WWW.ELECTROLUX.COM

Albania	+35 5 4 261 450	Rruga “Kavajës”, ish-parku autobuzëve, Tiranë
Belgique/België/Belgien	++32 27162444	Raketstraat 40, 1130 Brussel/Bruxelles
Česká republika	+420 261 302 261	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 92 68 24 33 (0.34€/min)	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	(06-1)467-3205 +361 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	0810 955030	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 110, 1000 Ljubljana

Slovensko	+421 2 32 14 13 34-5	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Galvaniho 17/B, 821 04 Bratislava
Suomi	030 600 5200 Lankapuhelinverkosta 0,0828€/puhelu+0,032€/min Matkapuhelinverkosta 0,192€/min	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	8-800-200-3589	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ "Алкон"

892956698-A-382012