

Vestavěná trouba

NÁVOD K OBSLUZE

PHILCO



Famous for Quality the World Over

POP 7616 SFPB KING

Vážený zákazníku

Blahopřejeme vám k nákupu. Naše produkty se výjimečně snadno používají a jsou mimořádně efektivní. Po přečtení návodu k obsluze bude obsluha trouby jednoduchá. Před zabalením a odesláním od výrobce byl sporák pečlivě zkontrolován z hlediska bezpečnosti a funkčnosti. Tyto pokyny byly sestaveny tak, aby vám pomohly naučit se zacházet se spotřebičem. Proto si je před prvním použitím spotřebiče pozorně přečtěte, abyste předešli možným nehodám. Návod k obsluze si uschovejte a uschovejte jej na bezpečném místě, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout. Je třeba důsledně dodržovat pokyny v návodu, abyste předešli možným nehodám.

Ikona	Typ	Význam
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ZASAŽENÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM	Riziko nebezpečného napětí
	POŽÁR	Varování; Riziko požáru / Hořlavé materiály
	UPOZORNĚNÍ	Riziko úrazu nebo poškození majetku
	DŮLEŽITÉ / POZNÁMKA	Správný provoz systému

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si zakoupil výrobek značky PHILCO. Aby mohl váš spotřebič sloužit dobře, přečtěte si všechny pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	2
1.1 Všeobecné bezpečnostní pokyny	2
1.2 Varování týkající se instalace	4
1.3 V průběhu používání	5
1.4 V průběhu čištění a údržby	6
2. POPIS SPOTŘEBIČE	8
3. INSTALACE	9
3.1 Instalace trouby	9
3.2 Elektrické připojení	10
4. PROVOZ SPOTŘEBIČE	12
4.1 Před prvním použitím spotřebiče	12
4.2 Elektronické ovládací prvky	12
4.3 Způsob obsluhy trouby	13
4.4 Poloautomatický provoz	13
4.5 Automatický provoz	13
4.6 Nastavení teploty a času	14
4.7 Nastavení budíku	14
4.8 Osvětlení trouby	14
4.9 Dětská pojistka	14
4.10 Funkce automatického vypnutí	15
4.11 Funkce trouby	15
4.12 Pečení s podporou páry	19
4.13 Umístění plechů v troubě	19
4.14 Výměna žárovky v troubě	20
5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	21
5.1 Demontáž dvířek	21
5.2 Demontáž vnitřního skleněného panelu	22
6. ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ	23
7. PEČENÍ V TROUBĚ	24
7.1 Pečení pečiva	24
7.2 Tabulka pro pečení pečiva	25
7.3 Pečení	26
7.3 Tabulka týkající se pečení	27
7.4 Grilování	28
7.4 Tabulka grilování	29
8. INFORMAČNÍ LIST	30

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím spotřebiče si pozorně přečtete všechny pokyny a v případě potřeby je uschovejte na vhodném místě.
- Tento návod byl připraven pro více než jeden model, a proto váš spotřebič nemusí obsahovat některé z funkcí, které jsou v něm popsány. Z tohoto důvodu je důležité při čtení tohoto návodu k obsluze věnovat zvláštní pozornost všem obrázkům.

1.1 Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Nepoužívejte spotřebič s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovladače.
- V průběhu používání se spotřebič zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků uvnitř trouby.

- Na čištění skla dvířek a jiných povrchů nepoužívejte drsné čisticí prostředky ani drátěnky. Mohly by poškrábat povrchy, což může mít za následek rozbití skla dvířek nebo poškození povrchů.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

 **VAROVÁNÍ:** Abyste předešli možnému úrazu elektrickým proudem, před výměnou žárovky osvětlení trouby se ujistěte, zda je spotřebič vypnutý.

- Váš spotřebič je vyroben v souladu se všemi platnými místními a mezinárodními normami a předpisy.
- Údržbářské a opravárenské práce by měli provádět pouze autorizovaní servisní technici. Instalaci a opravy prováděné neoprávněnými technikami mohou představovat nebezpečí. V žádném případě neměňte ani neupravujte technické parametry spotřebiče. Nevhodné ochranné kryty trouby mohou způsobit nehodu.
- Před připojením spotřebiče se ujistěte, zda se shodují podmínky v místní distribuční síti (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a frekvence) a technické parametry spotřebiče. Technické parametry spotřebiče jsou uvedeny na štítku.

 **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je určen pouze k přípravě potravin a je určen výhradně pro použití v domácnosti. Nesmí být používán k jinému účelu, ani na žádné jiné použití, například pro použití mimo domácnosti, pro použití v komerčním prostředí nebo na vytápění místnosti.

- Na zvedání a přemísťování spotřebiče nepoužívejte rukojeť dvířek trouby.
- Na zajištění vaší bezpečnosti byla přijata všechna možná opatření. Protože sklo dvířek může prasknout, při jeho čištění je třeba postupovat opatrně, abyste jej nepoškrábali. Vyvarujte se úderům nebo nárazu na sklo pomocí příslušenství.
- Ujistěte se, zda se napájecí kabel během instalace nezachytil nebo nepoškodil. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Nedovolte dětem lézt na dvířka trouby, ani si na ně sedat během jejich otevření.

1.2 Varování týkající se instalace

- Nepoužívejte spotřebič předtím, než je zcela nainstalován.
- Spotřebič musí být nainstalován autorizovaným technikem.
- Výrobce neodpovídá za žádné škody, které by mohly být způsobeny nesprávným umístěním a instalací neoprávněnými osobami.
- Při vybalení spotřebiče se ujistěte, zda nebyl v průběhu přepravy poškozen. V případě jakékoliv poruchy spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte kvalifikovaného servisního zástupce.
- Chraňte svůj spotřebič před vnějšími vlivy. nevystavujte jej působení slunce, deště, sněhu, prachu či nadměrné vlhkosti.
- Všechny materiály (např. skříňky) kolem spotřebiče musí být schopné odolat minimální teplotě 100 °C.
- Spotřebič nesmí být nainstalován za dekorativními dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.

1.3 V průběhu používání

- Při prvním použití trouby můžete zaznamenat mírný zápach. Je to zcela normální a je to způsobeno izolačními materiály na topných prvcích. Doporučujeme vám, abyste před prvním použitím, nechali prázdnou troubu nastavenou na maximální teplotu v trvání 45 minut. Ujistěte se, zda prostředí, ve kterém je spotřebič nainstalován, je dobře větrané.
 - Buďte opatrní při otevírání dvířek trouby v průběhu nebo po pečení. Horká pára z trouby může způsobit popáleniny.
 - V průběhu provozu spotřebiče nedávejte do něj ani do jeho blízkosti hořlavé ani výbušné materiály.
 - Na vyjímání a vkládání pokrmu do trouby vždy používejte kuchyňské rukavice.
 - Za žádných okolností nesmí být trouba potažena hliníkovou fólií, protože by mohlo dojít k jejímu přehřátí.
 - V průběhu pečení neumísťujte nádoby nebo pečicí plechy přímo na dno trouby. Dno trouby je velmi horké a může dojít k poškození produktu.
-  V průběhu pečení tuhých nebo tekutých olejů nenechávejte troubu bez dozoru. Při extrémním zahřátí by se mohly vznítit. Nikdy nelijte vodu do ohně způsobeného olejem, ale vypněte troubu a zakryjte pánev víkem nebo protipožární přikrývkou.
- Pokud nebudete spotřebič používat delší dobu, vypněte hlavní vypínač.
 - Zajistěte, aby byly otočné ovladače spotřebiče vždy v poloze „0“ (zastavení), když je nepoužíváte.
 - Když jsou dvířka trouby otevřená, nic na ně neumísťujte. Mohlo by dojít k poškození dvířek trouby.
 - Na spotřebič ani na jeho rukojeť nevěšete ručníky, utěrky ani části oblečení.

1.4 V průběhu čištění a údržby

- Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou se ujistěte, zda je váš spotřebič vypnutý.
- Při čištění ovládacího panelu nesundávejte ovládací prvky.
- Z důvodu zachování účinnosti a bezpečnosti vašeho spotřebiče, doporučujeme, abyste vždy používali originální náhradní díly a v případě potřeby zavolali zaměstnance autorizovaného servisního střediska.

Prohlášení o shodě CE



Prohlašujeme, že naše výrobky splňují příslušné evropské směrnice, rozhodnutí a nařízení a požadavky uvedené ve stanovených normách.

Tento spotřebič byl navržen pro použití výhradně při domácím vaření. Jakékoliv jiné použití (jako je například vytápění místnosti) je nevhodné a nebezpečné.

 Tento návod k obsluze platí pro několik modelů. Můžete si všimnout rozdílů mezi těmito pokyny a vaším modelem.

Likvidace starého spotřebiče



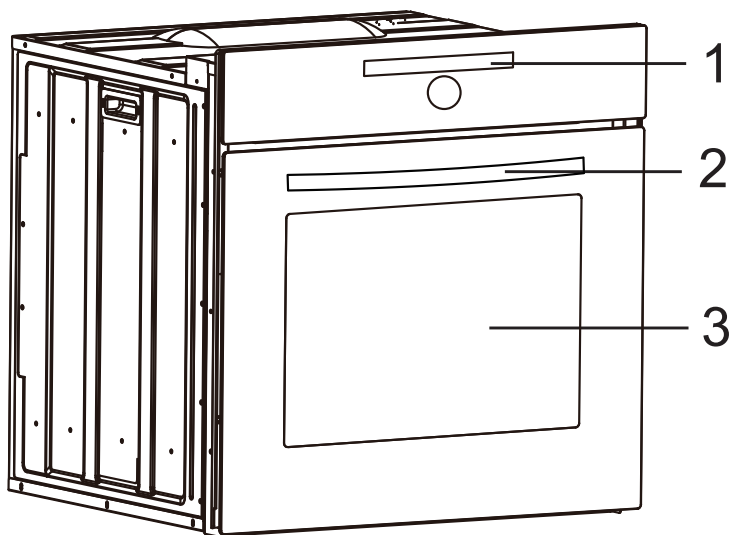
Tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Namísto toho by se měl odevzdat na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které být mohly být způsobeny nesprávným zacházením při likvidaci tohoto výrobku.

Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na místním úřadě, od společnosti na likvidaci domovního odpadu, nebo od prodejce, od kterého jste tento výrobek zakoupili.

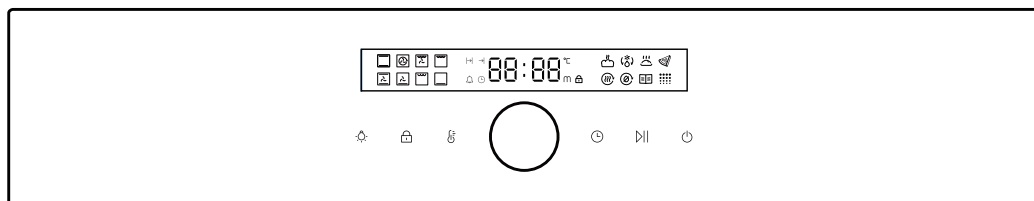
Technické údaje

Jmenovité napětí	AC 220 - 240 V, 50 Hz
Celkový výkon	3550 W
Horní topné těleso	850 W
Gril	1100 W
Dolní topné těleso	1150 W
Kruhové těleso	1600 W
Deklarovaný výkon v pohotovostním režimu: W	0,7203 W
Ventilátor	•

2. POPIS SPOTŘEBIČE



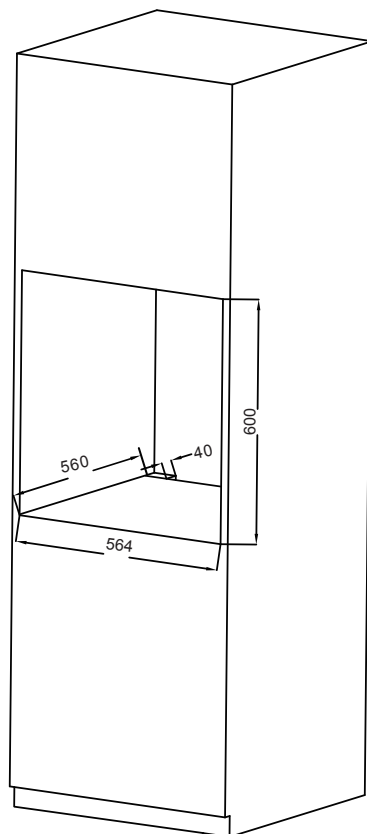
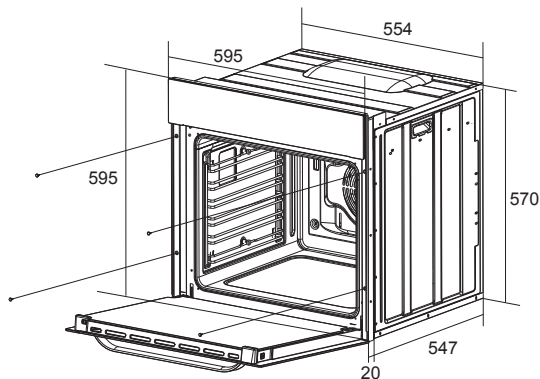
1. Ovládací panel
2. Rukojeť dvířek trouby
3. Dvířka trouby

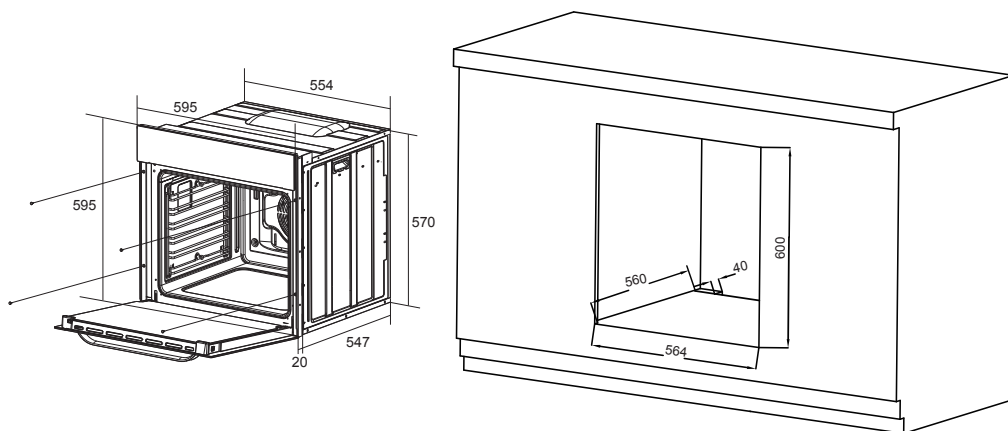


3. INSTALACE

3.1 Instalace trouby

- Kuchyňská linka by měla být suchá a měla by mít účinné větrání podle stávajících technických ustanovení.
- Hlavní napájecí kabel za troubou musí být umístěn tak, aby se nedotýkal zadního panelu trouby z důvodu tepla, které vzniká během provozu.
- Jedná se o vestavnou troubu, což znamená, že její zadní stěnu a jednu boční stěnu lze umístit k vysokému kusu nábytku nebo ke stěně. Povrchová úprava nebo dýha použitá na montovaném nábytku musí být aplikována tepelně odolným lepidlem (100 °C), čímž se zabrání povrchové deformaci nebo oddělení nátěru. Nejste-li si jisti tepelnou odolností vašeho nábytku, měli byste kolem trouby nechat přibližně 2 cm volného prostoru. Stěna za troubou by měla být odolná vůči vysokým teplotám. Během provozu se jeho zadní strana může zahřát až o cca 50 °C nad okolní teplotu.
- Vytvořte otvor o rozměrech uvedených ve schématu pro troubu, která se má namontovat.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Vložte troubu zcela do otvoru, aniž by čtyři šrouby na místech znázorněných na obrázku vypadly.





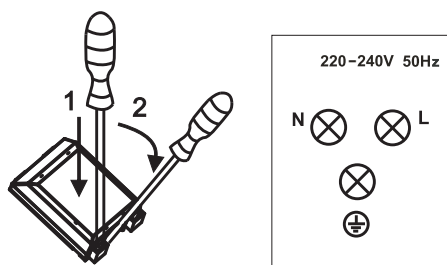
3.2 Elektrické připojení

VAROVÁNÍ: Všechny elektrické práce musí provádět vhodně kvalifikovaný a autorizovaný elektrikář. Neměly by se provádět žádné změny nebo záměrné změny v přívodu elektrické energie.

- Před pokusem o připojení zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku odpovídá skutečnému napětí v elektrické síti.
- Uzemňovací vodič by měl být instalován tak, aby byl vytažen jako poslední v případě selhání bezpečnostního odlehčovacího zařízení napájecího kabelu.
- Napájecí kabel za troubou musí být umístěn tak, aby se nedotýkal zadního panelu trouby z důvodu tepla, které vzniká průběhu provozu.
- Používejte prostředky k odpojení od napájecí sítě s oddělením kontaktů ve všech pólech, které poskytují úplné odpojení pod přepětím pevného vedení v souladu s pravidly zapojení.

Připojení (autorizovaný elektrikář)

- Pomocí šroubováku otevřete kryt konektoru na zadní straně spotřebiče. Uvolníte dva pojistky umístěné na obou stranách spodní části konektoru.
- Napájecí kabel musí být veden přes odpojovací bezpečnostní zařízení, které chrání napájecí kabel před odpojením.
- Pevně utáhněte odpojovací zařízení a zavřete kryt konektoru.



Barevné značení

Vodiče v napájecím kabelu jsou zabarveny v souladu s následujícím značením:

L = LIVE (Fáze), barevné hnědé nebo černé.

N = NEUTRAL (Nulák), barevné modré nebo bílé.

Pozor na správné N - připojení!



EARTH (Uzemnění) = Zabarveno zeleně nebo žlutozeleně.



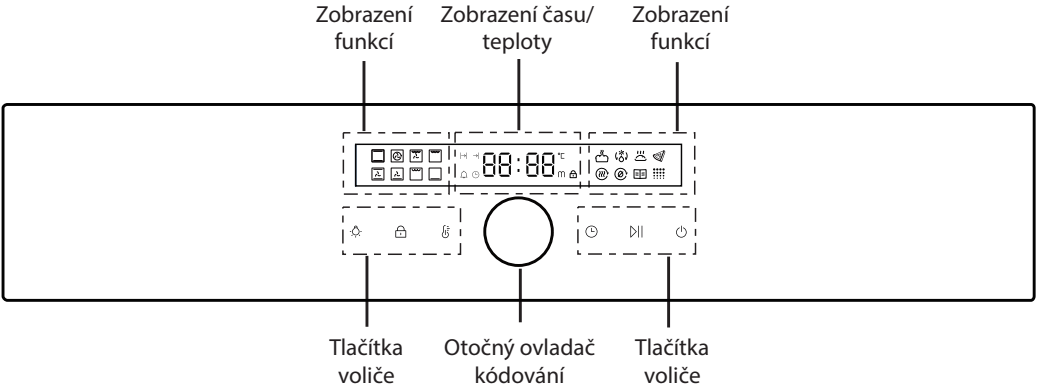
Poznámka: Platí pouze pro modely rozvodných skříněk.

4. PROVOZ SPOTŘEBIČE

4.1 Před prvním použitím spotřebiče

- Odstraňte obalové materiály, vyčistěte vnitřek trouby.
 - Vyjměte a umyjte příslušenství trouby teplou vodou s trochou saponátu.
 - Zapněte větrání v místnosti nebo otevřete okno.
 - Troubu vyhřejte (na teplotu 250 °C, přibližně 30 min.), odstraníte tak skvrny a důkladně ji vyčistíte.
- ⚠ UPOZORNĚNÍ:** Při prvním zahřívání trouby je normální, že z ní vychází kouř a neobvyklý zápach. Tento jev zmizí přibližně o 30 minut později.

4.2 Elektronické ovládací prvky



	Tlačítko ZAP/VYP
	Dětská pojistka
	Osvětlení trouby
	Nastavení hodin
	Nastavení teploty
	Doba pečení v poloautomatickém režimu
	Čas konce pečení v automatickém režimu
	Tlačítko start/pauza

4.3 Způsob obsluhy trouby

1. **První zapnutí:** Když troubu poprvé zapnete, přejde do pohotovostního režimu. Displej se na 1 sekundu plně rozsvítí, zazní zvukový signál a zobrazí se výchozí čas „12:00“, který bude blikat.
2. **Nastavení času:** Čas lze nastavit pomocí otočného ovladače. Po nastavení potvrďte klepnutím na ovladač nebo vyčkejte 5 sekund, kdy se nastavení automaticky uloží.
3. **Zapnutí trouby:** V pohotovostním režimu stiskněte a podržte tlačítko napájení po dobu 2 sekund. Po zapnutí bude automaticky vybrána první funkce a na displeji se zobrazí výchozí teplota a čas.
4. **Výběr funkce a spuštění:** Po výběru funkce trouby nastavte požadovanou teplotu a pracovní dobu. Jedním stisknutím tlačítka  spustíte zvolený program.



UPOZORNĚNÍ:

1. Hodiny lze nastavit pouze v pohotovostním režimu. Chcete-li nastavit čas, klepněte na tlačítko Nastavení hodin .
2. Otočným ovladačem lze nastavit čas, po dokončení nastavení. Klepněte na potvrzení otočného ovladače nebo automaticky potvrďte 5 sekund.

4.4 Poloautomatický provoz

1. **Nastavení poloautomatického režimu:** Kliknutím na tlačítko Nastavení hodin  nebo na otočný ovladač zvolte nastavení provozního času, rozsvítí se ikona . Otočným ovladačem nastavte provozní dobu. Po dokončení nastavení klikněte na otočný ovladač, abyste vstoupili do dalšího nastavení a nebo klikněte na tlačítko  pro přímé spuštění.
2. Po spuštění trouby začne časovač odpočítávat zbývajícím čas pečení na displeji.
3. Když zbývá 1 minuta, ikona délky trvání začne blikat a rozhraní na displeji zobrazí zbývajícím čas.
4. Při ukončení odpočítávání zazní nepřetržitý akustický signál v trvání 120 sek. Zvukový signál může být zastaven stisknutím libovolného tlačítka jinak se automaticky vypne po 120 sekundách.



UPOZORNĚNÍ:

1. Po aktivaci funkce nastavení doby provozu, lze zrušit nepřetržitou provozní dobu, nastavením času na „0:00“. (Po zrušení času pečení bude probíhat funkce podle maximálního provozního času).
2. Po 10 minutách nečinnosti po přípravě pokrmu se trouba automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

4.5 Automatický provoz

1. Nastavení automatického režimu:

Po nastavení doby provozu stiskněte otočný ovladač pro nastavení koncového času. Příslušná ikona začne blikat. 

Otočným ovladačem nastavte požadovaný čas ukončení provozu.

Po dokončení nastavení stiskněte otočný ovladač pro potvrzení a přechod k dalšímu nastavení, nebo stiskněte tlačítko „Start“  pro okamžité potvrzení.

2. Funkce automatického režimu:

Po nastavení trouby do plně automatického režimu zobrazí rozhraní hodin čas ukončení provozu.

Trouba se automaticky zapne ve stanovený čas podle zadané doby provozu (stejný princip jako u poloautomatického režimu).

Příklad: Pokud je aktuální čas 12:00 a doba provozu je nastavena na 30 minut, zatímco čas ukončení je 14:00, trouba se automaticky zapne v 13:30 a bude pracovat po dobu 30 minut. Na displeji se zobrazí čas ukončení 14:00 a ikona času bude svítit.

UPOZORNĚNÍ:

- Čas ukončení pečení = aktuální čas + čas pečení + čas čekání.

4.6 Nastavení teploty a času

1. **Nastavení teploty před spuštěním:** Po výběru programu vaření se na displeji zobrazí výchozí teplota. Stiskněte tlačítko „Teplota“  – modul zobrazení teploty začne blikat. Pomocí otočného ovladače nastavte požadovanou teplotu. Po nastavení stiskněte ovladač nebo tlačítko „Start“  pro potvrzení a spuštění. Vaše trouba je vybavena pokročilým systémem TrueTemperature, který na displeji zobrazuje skutečnou teplotu uvnitř trouby, nikoli pouze nastavenou hodnotu. Během pečení tak můžete sledovat reálnou teplotu, která se při otevření dvířek nebo vložení mraženého pokrmu může dočasně, ale výrazně snížit. Tento skutečný údaj na displeji však nijak neovlivňuje vámi zvolenou cílovou teplotu přípravy. Během několika minut se teplota opět zvýší na požadovanou hodnotu, což můžete pozorovat přímo na displeji.
2. **Nastavení času před spuštěním:** Postupným stisknutím tlačítka „Čas“  přepínejte mezi nastavením délky vaření a koncovým časem. Displej zobrazí výchozí čas a začne blikat. Pomocí otočného ovladače nastavte požadovanou délku vaření. Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko „Start“  a trouba začne pracovat podle nových parametrů.
3. **Změna teploty a času během provozu:** Pokud chcete během provozu změnit teplotu nebo čas, nejprve stiskněte tlačítko „Pauza“ . Poté můžete nastavit čas a teplotu podle výše uvedených kroků. Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko „Start“  pro potvrzení a pokračování v provozu podle nových parametrů.

4.7 Nastavení budíku

1. **Aktivace budíku:** Stisknutím tlačítka „Čas“  aktivujete nastavení budíku – ikona budíku . Pomocí otočného ovladače nastavte požadovaný čas. Po spuštění funkce vaření začne budík odpočítávat nastavený čas.
2. **Upozornění na vypršení času:** Po dosažení nastaveného času zazní bzučák po dobu 90 sekund. Pro vypnutí zvuku stiskněte libovolné tlačítko, nebo počkejte, dokud se zvuk automaticky nevypne po 90 sekundách. Po vypnutí se ikona budíku zhasne.
3. **Zrušení budíku:** Pokud chcete budík zrušit, nastavte jeho čas na „0:00“. Tím dojde k deaktivaci funkce budíku.

4.8 Osvětlení trouby

1. Osvětlení trouby lze zapnout/vypnout tlačítkem osvětlení trouby , pokud je trouba zapnutá.
2. Po výběru funkce a spuštění trouby se osvětlení automaticky zapne.
3. Osvětlení se automaticky vypne po 1 minutě provozu trouby.

4.9 Dětská pojistka

1. Stiskněte a podržte tlačítko  v trvání 3 sekund, zazní zvukový signál, který potvrdí aktivaci.
2. Po aktivaci budou všechna tlačítka kromě tlačítka napájení a tlačítka osvětlení trouby nefunkční. Aktivace nebo zrušení dětské pojistky neovlivní aktuálně běžící funkce trouby.
3. Stisknutím a podržením tlačítka  v trvání 3 sekund zrušíte funkci dětského zámku a obnovíte stav před dětským zámkem. Když je tlačítko uzamčeno v neplatném stavu, zazní zvukový signál.

4.10 Funkce automatického vypnutí

Každý režim má stanovenou maximální dobu provozu, funkce automatického vypnutí jsou uvedena v následující tabulce:

Teplota	Provozní časy
35 - 120 °C	24 hod.
121 - 200 °C	6 hod.
201 - 250 °C	4 hod.

Pokud je nastavena doba pečení, má přednost před funkcí automatického vypnutí. Trouba se nevypne automaticky, dokud nedosáhne nastavené doby pečení, i když by výchozí čas automatického vypnutí byl kratší.

4.11 Funkce trouby

Možná nastavení otočného ovladače funkce trouby



Spodní a horní ohřev

Tato funkce využívá horní a spodní topná tělesa, čímž vytváří přirozenou konvekční troubu.



Spodní ohřev

Program ohřevu trouby využívá teplo jen ze spodního topného tělesa.



Super gril

Tato funkce vyzařuje teplo z grilovacího tělesa a tělesa horního ohřevu. Tato funkce umožňuje vyšší teplotu v horní části varné plochy, což je ideální pro grilování velkých porcí.



Poznámka: Pro tuto funkci nelze nastavit čas ukončení.



Horkovzdušný ohřev

Tato funkce umožňuje ohřev trouby pomocí nucené cirkulace vzduchu, kterou zajišťuje ventilátor s kruhovým topným tělesem. Díky tomu dochází k rovnoměrnému rozvodu tepla kolem pokrmu, což zajišťuje rovnoměrné propečení.



Trouba s ventilátorem

Tato funkce využívá horní a spodní topné těleso spolu s ventilátorem, čímž zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla po celé troubě a vytváří stejnou teplotu ve všech částech.
U této funkce můžete použít "Pečení s podporou páry". Pro podrobné informace si přečtěte kapitolu 4.12. "Pečení s podporou páry".



Ventilátor se spodním ohřevem

Tento program využívá spodní ohřev a funkci ventilátoru. To je ideální pro určité druhy pečiva a pokrmy z jednoho hrnce.

U této funkce můžete použít "Pečení s podporou páry". Pro podrobné informace si přečtete kapitolu 4.12. "Pečení s podporou páry".



Gril

Tuto funkci grilu použijte ke grilování malého množství pokrmu.



Poznámka: Pro tuto funkci nelze nastavit čas ukončení.



Kynutí

Tato funkce aktivuje režim kynutí, při kterém je zapnutý ventilátor a zadní topné těleso



Poznámka: Pokud teplota překročí stanovenou maximální teplotu pro tuto funkci, funkci nelze spustit.



Gril s horkým vzduchem

Tato funkce využívá ventilátor k cirkulaci tepla z grilovacího tělesa kolem pokrmu.



Poznámka: Pro tuto funkci nelze nastavit čas ukončení.



Udržování v teple

Ventilátor a zadní topné těleso trouby pracují na udržení stálé teploty pokrmu v troubě.



Rozmrazování

Tato funkce trouby využívá ventilátor a zadní topné těleso k cirkulaci vzduchu uvnitř trouby, čímž urychluje přirozený proces rozmrazování.



Pizza

Tato funkce je ideální pro pečení pizzy, protože krásně do křupava upeče spodní část těsta, aniž by převažila rajčatovou omáčku.

Pro dosažení nejlepších výsledků předehřejte pizza kámen alespoň 1 hodinu a pečte na první nebo druhé úrovni trouby. Pizza kámen není součástí balení.

Pizza	Typ	Příslušenství / nádobí	Úroveň plechu	Teplota v °C	Čas pečení v min.
Mrazená	Tenký základ	Kovový rošt	2	200	15 - 20
	Hrubý základ	Kovový rošt	2	200	20 - 25
Domácí	Tenký základ	Plech na pečení	2	200	10 - 15
	Tenký základ	Plech na pizzu	2	200	8 - 12
	Hrubý základ	Plech na pečení	2	200	15 - 20
	Hrubý základ	Plech na pizzu	2	200	15 - 20



DŮLEŽITÉ:

Kromě nastavení na 310 °C, pokud v režimu Pizza nenastavíte dobu pečení, trouba bude pracovat nepřetržitě, dokud ji ručně nevypnete. Doporučuje se pravidelně kontrolovat stav jídla, aby nedošlo k jeho přepečení. Nastavení 310 °C je ideální pro domácí pizzu s tenkou kůrkou. Vložte plech nebo pizza kámen do trouby k předehřátí. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Poté položte pizzu na předehřátou nádobu a využijte vysokou teplotu uvnitř trouby i nádoby pro rychlé upečení, které obvykle trvá asi 5 minut. Celková doba pečení při tomto nastavení je 30 minut a nelze ji změnit.



Sušení horkým vzduchem

V tomto režimu je zapnutý zadní ohřev i ventilátor.

Doporučená teplota sušení horkým vzduchem je 60 - 100 °C.

Doporučujeme používat děrovaný rošt (Air Fry) * součástí balení u vybraných modelů.



Poznámka: Použití teploty nad 100 °C rychle způsobí selhání procesu sušení v důsledku přesušení.

Menu	Příprava před sušením	Teplota	Čas	Poloha plechu
Zelné listy	Uvaření	70 °C	1 hod. 30 min.	3
Dlouhé fazole	Uvaření	55 °C	3 hod.	3
Plátky sladkých brambor	Uvaření v páře	55 °C	13 hod., otočit po 2 hod.	3
Plátky manga	/	70 °C	8 hod., otočit po 4 hod.	3
Plátky banánu	Namočení ve slané vodě	55 °C	7 hod., otočit po 2 hod.	3
Plátky citronu	/	55 °C	15 hod., otočit po 2 hod.	3
Plátky jablka	Namočení ve slané vodě	55 °C	8 hod., otočit po 2 hod.	3
Syrové vepřové libové	/	55 °C	7 hod., otočit po 2 hod.	3
Syrová kuřecí prsa	/	70 °C	5 hod., otočit po 1 hod.	3
Krevety s krunýřem	Uvaření	70 °C	6 hod., otočit po 2 hod.	3
Sušené hovězí	Uvaření a marinování	90 °C	2 hod.	3

Uvedené pečicí rady jsou přibližné a lze je upravit na základě vašich předchozích zkušeností a preferencí pečení.



Pyrolytické samočištění

Pomocí této funkce si zjednodušíte čištění spotřebiče.

Funkci můžete nastavit na 75, 90 nebo 120 minut v závislosti na úrovni znečištění.



- Vyjměte z trouby všechny plechy a příslušenství, boční drátěné rošty a teleskopické výsuvy jsou-li k dispozici. Odstraňte větší nečistoty, aby jste omezily tvorbu přebytečného kouře.
- Zvolte funkci Pyrolytické samočištění
- Tlačítka + a – nastavte čas, který je možné na 01:15 nebo 02:00.
- Funkci potvrďte stisknutím tlačítka na 3 sekundy. Toto bezpečnostní opatření má zabránit náhodnému spuštění funkce.
- Chladicí ventilátor bude v provozu po celou dobu čištění. Začne pracovat na nízké rychlosti a s narůstající teplotou trouby postupně zvyšuje výkon až na maximum.
- Varování: během pyrolytického čištění se dvířka trouby rozežejí. Do vychladnutí dvířek je třeba děti udržet mimo jejich dosah.

Trouba se sama čistí procesem známým jako pyrolýza, přičemž se vnitřní prostor zahřeje na teplotu přibližně 420 °C, což trvá přibližně 35 minut. Tím se spálí zbytky nečistot, které se nahromadily při pečení. Troubu pak stačí otřít vlhkým hadrem.



Horkovzdušné fritování

Rychlé pečení s horním grilem, spodním grilem, zadním grilem a zadním ventilátorem. Používá se hlavně na smažené pokrmy.

Menu	Teplota	Čas	Úroveň plechu
Kuřecí nugetky	200 °C	20-25 min.	3
Kuřecí křidélka	200 °C	18-23 min.	3
Rybí filé	180 °C	23-27 min.	3
Hranolky	200 °C	17-20 min.	4
Cibulové kroužky	200 °C	15-18 min.	4

Uvedené rady na pečení jsou přibližné a lze je upravit na základě vašich předchozích zkušeností a preferencí vaření.



Automatické menu

Pro lepší zážitek z pečení existuje několik programů pro recepty, které si můžete vybrat.

- Pomocí zvolte a na displeji se zobrazí P1, stiskněte , P1 začne blikat, otáčením ovladače přepněte menu.
- V troubě je nastaveno 7 receptů, pomocí můžete zvolit P1~P7.
- Prohlédněte si níže uvedenou tabulku, pomocí zvolte požadovaný recept.
- Stisknutím nebo zobrazíte doporučenou teplotu a můžete ji upravit.
Stisknutím nebo zobrazíte doporučený čas a můžete jej upravit.
- Stisknutím tlačítka spustíte předehřívání.
- Po dosažení teplot třikrát zazní akustický signál, jako výzva k vložení potravin.
- Stisknutím tlačítka spustíte pečení.

Menu	Automatické menu	Teplota	Čas	Množství potravin
P1	Šifonový dort	160 °C	35 min.	500 g
P2	Malý koláček	160 °C	18 min.	20 kusů
P3	Vaječný koláč	190 °C	21 min.	12 kusů
P4	Cookies	190 °C	9 min.	20 kusů
P5	Kuřecí nugetky	200 °C	17 min.	20 kusů
P6	Kuřecí křidélka	200 °C	18 min., otočit po 6 min.	1200 g
P7	Žebírka	200 °C	19 min.	670 g

Čas uvedený v tabulce je pouze orientační

4.12 Pečení s podporou páry

Při používání režimu pečení s podporou páry vložte do studené trouby na první úroveň mělký plech. Nalijte do něj maximálně 200 ml (2 dl) pitné vody. Na druhou úroveň umístěte připravovaný pokrm a poté zapněte zvolený program.

Důležité: Do mělkého plechu nepřidávejte vodu, když je trouba horká. Vaření v páře je možné pouze u funkcí, které jsou k tomu účelu uvedeny v návodu.

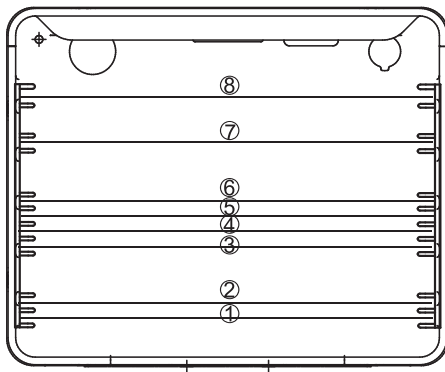
Maximální množství vody v plechu je 200 ml. Nepřekračujte tuto hodnotu.

- Při otevření dvířek může z trouby unikat pára. Otvírejte dvířka opatrně, abyste se neopařili.
- Po vaření v páře může v troubě zůstat vlhkost. Proto po dokončení vaření nechte vnitřní prostor trouby dobře oschnout, aby se zabránilo korozi.
- Pro vaření v páře vždy používejte pitnou vodu.
- Po ukončení každého vaření v páře, pokud v plechu zůstane voda, plech vyčistěte. Zbylou vodu v žádném případě znovu nepoužívejte pro další vaření.

4.13 Úrovně plechů v troubě

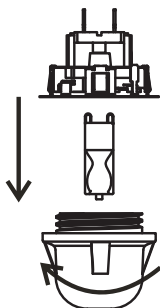
Pro rošty a pečicí plechy lze použít 8 různých úrovní (viz obrázek). Tyto úrovně jsou uvedeny v tabulkách pečení na konci návodu.

Úrovně vždy počítejte zdola nahoru.



4.14 Výměna žárovky v troubě

- DŮLEŽITÉ:** Před jakoukoli údržbou musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě. Pokud byla trouba v provozu, před jakoukoli údržbou nechte vnitřní prostor trouby a topné články úplně vychladnout.
- Odšroubujte skleněný ochranný kryt. Po odstranění krytu jej doporučujeme před jeho nasazením vyčistit a vysušit.
 - Opatrně vyjměte starou žárovku a vložte novou žárovku vhodnou pro vysoké teploty (300 °C nebo 350 °C) s následujícími specifikacemi: 220 - 240 V, 25 W, objímka G9.
 - Vyměňte ochranný kryt.



- DŮLEŽITÉ:** K demontáži krytu světla nikdy nepoužívejte šroubováky ani jiné nástroje. Mohlo by dojít k poškození smaltu trouby nebo držáku světla. Demontujte jej pouze ručně.
- DŮLEŽITÉ:** Nikdy nevyměňujte žárovku holýma rukama, protože kontaminace z prsty může způsobit její předčasné selhání. Vždy používejte čistý hadřík nebo rukavice.
- Poznámka:** Na výměnu žárovky se nevztahuje záruka.

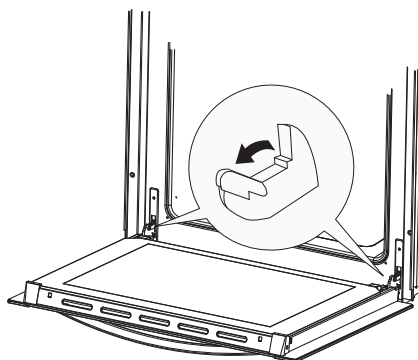
5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 Demontáž dvířek

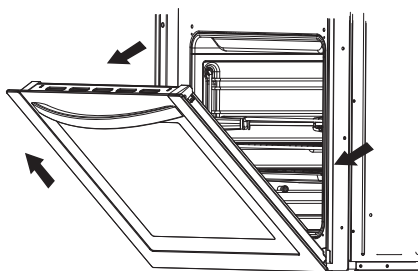
Abyste získali snazší přístup do vnitřního prostoru trouby pro účely čištění a údržby, lze dvířka demontovat. Chcete-li dvířka demontovat, nejprve vyklopte část závěsu s pojistkou směrem nahoru. Jemně zavřete dvířka přibližně do poloviny, zvedněte dvířka a vytáhněte je směrem k sobě.

Při vrácení dvířek na své místo postupujte podle těchto kroků v opačném pořadí.

Při výměně dvířek dbejte na to, aby zářez závěsu (viz obrázek) zapadl do štěrbiny závěsu v rámu vnitřního prostoru trouby. Po opětovné montáži dvířek nezapomeňte spustit bezpečnostní západku. Pokud to neuděláte, může dojít k poškození závěsu při zavírání dvířek.



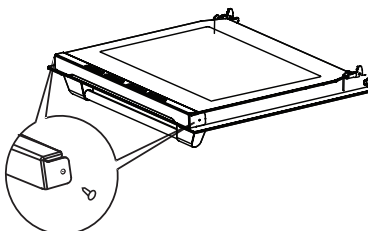
Vyklopení pojistky závěsů



Demontáž dvířek

5.2 Demontáž vnitřního skleněného panelu

Nejprve odšroubujte a sundejte plastovou pojistku, která se nachází v rohu v horní části dvířek trouby. Poté opatrně vyjměte vnitřní sklo – uvolněte ho z druhého zajišťovacího mechanismu a vyjměte. Po vyčištění sklo vložte zpět na původní místo, zajistěte ho kovovou lištou a opět ji přišroubujte.



Vyjmutí vnitřního skleněného panelu

6. ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

Pokud dojde k poruše, konfliktu nebo jiné chybě, v oblasti zobrazení času se zobrazí některé chybové kódy. Významy jsou následující:

ZOBRAZENÍ	CHYBA	MOŽNÁ PŘÍČINA
E01	Žádné teplotní čidlo/přerušený obvod.	Řídící jednotka zjistí, že není k dispozici čidlo teploty, trouba přestane hřát. Teplota je nižší než -10 °C.
E02	Zkrat teplotního čidla	Byl zaznamenán zkrat snímače a trouba přestane hřát.



DŮLEŽITÉ: Všechny opravy musí provádět autorizované servisní středisko.

7. PEČENÍ V TROUBĚ

7.1 Pečení pečiva

K dosažení nejlepších výsledků použijte funkci konvenční trouby nebo horkovzdušného pečení.



Poznámka: Rady týkající se pečení uvedené v následujících tabulkách jsou přibližné a lze je upravit na základě vašich předchozích zkušeností a preferencí při pečení.

Pokud požadovaný typ koláče není uveden, použijte ten, který je mu nejvíce podobný.

Konvenční trouba

- Přirozená konvekce vytváří dokonalou varnou zónu ve středu trouby, ideální pro suché pečivo, chléb a čajové pečivo.
- Doporučujeme používat tmavé pečicí nádoby, protože světlé odrážejí teplo a pečivo se nemusí dostatečně zapéct.
- Formy na pečení vždy položte na grilovací regály. Rošt vyjměte pouze při pečení na plochém plechu na sušenky dodaném s troubou.
- Koláč nedávejte do trouby, dokud nedosáhne požadované teploty.

Tipy týkající se pečení

Je koláč upečený celý?

Koláč propíchneme dřevěnou špejlí v nejtlustší části, pokud se na ni těsto nelepí, koláč je upečený.

Koláč spadnul

Zkontrolujte recept. Příště budete muset použít menší množství tekutých komponentů. Dbajte k dodržení času míchání, zejména při použití elektrických mixérů, aby bylo dosaženo správné konzistence.

Koláč je zespodu velmi světlý

Pro lepší výsledky doporučujeme použít tmavší nádoby. Příště můžete také zkusit péct o úroveň níže nebo použít funkci spodního ohřevu k dokončení procesu pečení. Cheesecake je nedopečený, příště snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.



Poznámka: Teplotní rozsahy a časy pečení uvedené v tabulkách jsou orientační. Pro začátek doporučujeme zvolit nižší teplotu a v případě potřeby ji zvýšit v pozdějších fázích pečení.

7.2 Tabulka pro pečení pečiva

Druh pečiva	Úroveň plechu	Teplota (°C) 	Úroveň plechu	Teplota (°C) 	Čas pečení (v min.)
Sladké pečivo					
Rozinkový koláč	2	160 - 170	2	150 - 160	55 - 70
Kulatý koláč	2	160 - 170	2	150 - 160	60 - 70
Stromečkový koláč (forma na koláč)	2	160 - 170	2	150 - 160	45 - 60
Cheesecake (forma na koláč)	2	180 - 190	3	160 - 170	60 - 80
Ovocný koláč	2	190 - 200	3	170 - 180	50-70
Ovocný koláč s polevou	2	180 - 190	3	160 - 170	60 - 70
Piškot	2	180 - 190	2	160 - 170	30 - 40
Vločkový dort	3	190 - 200	3	170 - 180	25 - 35
Míchané těsto na ovocný koláč	3	180 - 190	3	160 - 170	50 - 70
Višňový koláč	3	190 - 210	3	170 - 200	30 - 50
Želé rolka	3	190 - 200	3	170 - 180	15 - 25
Ovocný dort	3	160 - 170	3	150 - 160	25 - 35
Brioška	2	190 - 210	3	180 - 210	35 - 50
Vánoční koláč	2	180 - 190	3	170 - 200	45 - 70
Jablkový koláč	2	190 - 210	3	170 - 200	40 - 60
Listové těsto	2	180 - 190	3	160 - 170	40 - 60
Slané pečivo					
Roláda se slaninou	2	190 - 200	3	170 - 180	45 - 60
Chléb	2	200 - 220	3	180 - 210	50 - 60
Rolky	2	210 - 230	3	200 - 220	30 - 40
Sušenky					
Kmínová roláda	3	180 - 190	3	160 - 170	15 - 25
Sušenky	3	180 - 190	3	160 - 170	20 - 30
Dánske pečivo	3	190 - 210	3	170 - 200	20 - 35
Vločkovité pečivo	3	200 - 210	3	180 - 200	20 - 30
Profiteroly	3	190 - 210	3	170 - 200	25 - 45

Druh pečiva	Úroveň plechu	Teplota (°C) 	Úroveň plechu	Teplota (°C) 	Čas pečení (v min.)
Mražené pečivo					
Jablkový koláč	2	190 - 210	3	170 - 200	50 - 70
Cheesecake	2	190 - 210	3	170 - 180	65 - 85
Pizza	2	210 - 230	3	200 - 220	20 - 30
Bramborové lupínky	2	210 - 230	3	200 - 220	20 - 35
Hranolky	2	210 - 230	3	200 - 220	20 - 35

7.3 Smažení

K dosažení nejlepších výsledků použijte funkci konvenční trouby nebo horkovzdušného pečení.

Tipy na pečení

Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li světlé smaltované plechy, skleněné podnosy vhodné do trouby, hliněné nebo litinové nádoby. Zakrytí při pečení masa nebo jeho zabalení do fólie zachová šťavnatost a troubu udrží čistou. Necháte-li pečené maso odkryté, zkrátí se doba přípravy. Velké kusy pečeného masa můžete umístit přímo na grilovací mřížku nebo na plech trouby.

- **Poznámka:** Teplotní rozsahy a časy pečení uvedené v tabulkách jsou orientační a budou se lišit v závislosti na druhu, velikosti a kvalitě masa.
- Pečení velkých kusů masa může způsobit nadměrné množství páry a kondenzaci na dvířkách trouby. Je to normální a nemá to vliv na provoz trouby.
 - Pečené maso byste měli pravidelně kontrolovat a v polovině pečení ho otočit.
 - Při pečení na grilovací mřížce se ujistěte, zda mřížka správně sedí na plechu trouby, aby zachytila kapající šťávu a tuk.
 - Nikdy nenechávejte pečené maso vychladnout v troubě, protože by mohlo dojít ke kondenzaci, která by následně mohla způsobit korozi trouby.

7.3 Tabulka týkající se pečení

Druh pečení	Hmotnost (v gramech)	Úroveň plechu	Teplota (°C) 	Úroveň plechu	Teplota (°C) 	Čas pečení (v min.)
Hovězí maso						
Hovězí karé	1000	2	210 - 230	2	200 - 220	100 - 120
Hovězí svíčková	1500	2	210 - 230	2	200 - 220	120 - 150
Rostbíf, krvavý	1000	2	230 - 240	2	220 - 230	30 - 40
Rostbíf, upečený	1000	2	230 - 240	2	220 - 230	40 - 50
Vepřové maso						
Vepřová pečeně s kůží	1500	2	190 - 200	2	170 - 180	140 - 160
Bok	1500	2	200 - 210	2	180 - 190	120 - 150
Bok	2000	2	190 - 210	2	170 - 200	150 - 180
Vepřová karé	1500	2	210 - 230	2	200 - 220	120 - 140
Masová roláda	1500	2	210 - 230	2	200 - 220	120 - 140
Vepřový řízek	1500	2	190 - 210	2	170 - 200	100 - 120
Pečené maso z mletého masa	1500	2	220 - 230	2	210 - 220	60 - 70
Telecí maso						
Telecí rolka	1500	2	190 - 210	2	170 - 200	90 - 120
Telecí kolínko	1700	2	190 - 210	2	170 - 200	120 - 130
Jehněčí maso						
Jehněčí žebra	1500	2	200 - 210	2	180 - 200	100 - 120
Skopová kost	1500	2	200 - 210	2	180 - 200	120 - 130
Zvěřina						
Zaječí žebra	1500	2	200 - 220	2	180 - 210	100 - 120
Zaječí hřbet	1500	2	200 - 220	2	180 - 210	100 - 120
Šunka ze zvěřiny	1500	2	200 - 220	2	180 - 210	100 - 120
Drůbež						
Celé kuře	1200	2	210 - 220	2	180 - 210	60 - 70
Celá slepice	1500	2	210 - 220	2	180 - 210	70 - 90
Kachna	1700	2	190 - 210	2	170 - 200	120 - 150
Husa	4000	2	170 - 180	2	150 - 160	180 - 200
Krůta	5000	2	160 - 170	2	140 - 150	180 - 240

Druh pečení	Hmotnost (v gramech)	Úroveň plechu	Teplota (°C) 	Úroveň plechu	Teplota (°C) 	Čas pečení (v min.)
Ryby						
Celá ryba	1000	2	210 - 220	2	200 - 210	50 - 60
Rybí suflé	1500	2	190 - 210	2	170 - 200	50 - 70

7.4 Grilování

Intenzivní teplo z infračerveného topného tělesa činí troubu a její příslušenství extrémně horké. Používejte kuchyňské rukavice a vhodné grilovací náčiní. Abyste se vyhnuli kontaktu s horkým tukem, který by mohl způsobit zranění, používejte při manipulaci s grilovanými potravinami dlouhé grilovací kleště. Gril musí být neustále pod dohledem. Nadměrné teplo může rychle spálit váš pokrm, což představuje riziko požáru. Nedovolte dětem, aby byly v blízkosti grilu, když je gril v provozu. Grilování je ideální pro nízkotučné klobásy, maso, rybí filé a steaky, jakož i pro opékání nebo křupavost pokrmů.

Tipy týkající se grilování



Poznámka:

Teplota a časy grilování uvedené v tabulkách jsou orientační a budou se lišit v závislosti na druhu, velikosti a kvalitě masa. Grilování se musí provádět se zavřenými dvířky trouby. Grilovací těleso by se mělo přehřívat 3 minuty. Grilovací mřížku před umístěním pokrmu naolejujte, aby se pokrm nepřilepil na mřížku. Vložte plech na mřížku, který zachytí odkapávající tuk a šťávu. V polovině pečení maso otočte. Menší kusy masa budou vyžadovat jen jedno otočení, zatímco větší kusy masa budou možná potřebovat více otočení. K manipulaci s masem vždy používejte vhodné kuchyňské kleště. Troubu a její příslušenství po každém použití důkladně vyčistěte, abyste zajistili dlouhou životnost vašeho spotřebiče.

7.4 Tabulka grilování

Druh pečení	Hmotnost (v gramech)	Úroveň plechu	Teplota (°C) 	Čas pečení (v min.)
Maso a klobásy				
2 hovězí stehna, krvavá	400	5	240	14 - 16
2 hovězí stehna, medium	400	5	240	16 - 20
2 hovězí stehna, propečená	400	5	240	20 - 23
2 vepřové filety	350	5	240	19 - 23
2 vepřové kotlety	400	5	240	20 - 23
2 telecí steaky	700	5	240	19 - 22
4 jehněčí kotlety	700	5	240	15 - 18
4 grilovací klobásy	400	5	240	9 - 14
1 kuře, na polovinu	1400	3	240 - 250	28 - 33 (jedna strana) 23 - 28 (druhá strana)
Ryby				
Filety z lososa	400	4	240	19 - 22
Ryby v hliníkové fólii	500	4	230	10 - 13
Toasty				
4 krajíce bílého chleba	200	5	240	1,5 - 3
2 krajíce celozrnného chleba	200	5	240	2 - 3
Toastový sendvič	600	5	240	4 - 7
Maso/drůbež				
Kuře	1000	3	180 - 200	60 - 70
Vepřové pečené maso	1500	3	160 - 180	90 - 120
Vepřové kosti	1500	3	160 - 180	100 - 180
Vepřové koleno	1000	3	160 - 180	120 - 160
Pečené hovězí maso	1500	3	190 - 200	40 - 80

8. INFORMAČNÍ LIST

Informační list		PHILCO 
Nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 65/2014		
Název nebo ochranná známka výrobce: PHILCO		
Adresa výrobce : U Sanitasu 1621 Říčany 251 01, Czech Republic		
Identifikační značka modelu: POP 7616 SFPB KING		
Základní specifikace: Vestavěná trouba		
Značka	PHILCO	
Model	POP 7616 SFPB KING	
Typ trouby		ELEKTRICKÁ
Počet pečicích prostorů		1
Pečicí prostor 1		
Index energetické účinnosti		102,5
Třída energetické účinnosti		A
Spotřeba energie na cyklus (režim s přirozenou konvekcí)	kWh/cyklus	0,89
Spotřeba energie na cyklus (režim s nucenou konvekcí)	kWh/cyklus	0,82
Zdroj tepla		Elektřina
Objem		76 LITRŮ
Tato trouba vyhovuje normě EN 60350-1:2023		
Minimální doba trvání záruky nabízené výrobcem: 24 měsíců		
Dodatečné informace:		
Webový odkaz na web výrobce, kde jsou informace uvedené v bodě 6 přílohy II nařízení Komise (EU) 2019/2022 : www.philco.cz		
https://eprel.ec.europa.eu/qr/2200597		
Tipy na úsporu energie		
Trouba		
- Pokud je to možné, pečte pokrmy spolu.		
- Nechte troubu na krátký čas předežhát.		
- Neprodlužujte čas pečení.		
- Na konci pečení nezapomeňte troubu vypnout.		
- Během pečení neotevírejte dvířka trouby.		

TECHNICKÉ INFORMACE

Technické informace se nachází na typovém štítku na vnitřní straně spotřebiče a na energetickém štítku. QR kód, na dodaném energetickém štítku, obsahuje odkaz na registraci spotřebiče v databázi EU Eprel. Uchovejte si energetický štítek, návod k použití, spolu s dalšími dokumenty dodanými s přístrojem.

INFORMACE O TESTOVÁNÍ

Dodané zařízení je v souladu s Ecodesignem a EN 60350-1:2023.

Požadavky na přístup vzduchu pro správný provoz přístroje, minimální vzdálenost od zdi a rozměry přístroje, jsou součástí tohoto návodu. V případě dalších dotazů se obraťte na výrobce.

PÉČE O ZÁKAZNÍKA A SERVIS

Vždy používejte pouze originální náhradní díly.

Označení modelu a sériové číslo naleznete na typovém štítku. Polohu typového štítku je možné změnit bez předchozího upozornění.

Originální náhradní díly pro některé konkrétní komponenty jsou k dispozici minimálně 7 nebo 10 let.

Závisí to na typu komponentu a na uvedení posledního spotřebiče daného modelu na trh.

Při kontaktování našeho autorizovaného servisu mějte k dispozici modelové označení, sériové číslo a popis závady.

Pro stažení dokumentů navštivte www.philco.cz.

Pro nahlášení závady a získání dalších servisních informací navštivte <https://philco.cz/podpora-a-servis>.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

POKYNY A INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE LIKVIDACE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Obalové materiály zlikvidujte na veřejném místě pro likvidaci odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Význam symbolu na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu znamená, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Tento výrobek zlikviduje na příslušném sběrném místě pro recyklaci odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Popřípadě je možné v některých státech Evropské unie nebo jiných evropských státech vrátit své výrobky místnímu prodejci, v případě koupě obdobného nového výrobku. Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné přírodní zdroje a pomoci při prevenci případného negativního vlivu na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterému by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace odpadu. Podrobnější informace získáte od místního úřadu nebo v nejbližším středisku pro sběr odpadu. Nesprávná likvidace tohoto typu odpadu může podléhat vnitrostátním předpisům o pokutách.

Pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

Pokud chcete zlikvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních státech mimo Evropskou unii

Pokud chcete zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo svého prodejce.



Tento výrobek splňuje všechny základní požadavky nařízení EU, která se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických údajích se mohou vyskytnout bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo provést tyto změny.

[illegible]

Výrobce/Manufacturer:
Fast ČR, a.s.
U Sanitasu 1621
Říčany 251 01, CZECH REPUBLIC

Distributor:
FAST PLUS, a.s.
Vlčie hrdlo 324/90
821 07 Bratislava, SLOVAKIA

PHILCO[®] 

**is pending or registered trademark of Electrolux Home
Products, Inc. and used under a license from Electrolux
Home Products, Inc**