

Built-in Oven

OWNER'S MANUAL

PHILCO



Famous for Quality the World Over

**POB 7614 SFCB KING
POB 7614 SFB KING
POB 7614 SB KING
POB 7614 X KING**

Dear customer

Congratulations on your purchase. Our products are exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged an leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regards to safety and functionality.

These instructions have been compiled in order to help you learn how to handle the appliance. So please read them carefully before you use the appliance for the first time in order to avoid possible accidents.

Please keep the instruction manual and store it in safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

Dear customer,

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

CONTENTS

- 1. SAFETY INSTRUCTIONS.....2
 - 1.1 General Safety Warnings.....2
 - 1.2 Installation Warnings.....4
 - 1.3 During Use.....5
 - 1.4 During Cleaning and Maintenance6
- 2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE8
- 3. INSTALLATION.....9
 - 3.1 Installing the oven9
 - 3.2 Electrical connection10
- 4. OPERATION.....12
 - 4.1 Prior first use12
 - 4.2 Electronic programmer12
 - 4.3 How to operate the oven13
 - 4.4 Semi-automatic operation.....13
 - 4.5 Automatic operation.....13
 - 4.6 Temperature and time regulation14
 - 4.7 Setting the alarm.....14
 - 4.8 Oven light14
 - 4.9 Child Safety Device.....14
 - 4.10 Automatic shut-off feature.....15
 - 4.11 Oven15
 - 4.12 Steam-AssistedBaking19
 - 4.13 Oven shelf guide levels.....19
 - 4.14 Replacing the oven light bulb.....20
- 5. CLEANING AND MAINTENANCE.....21
 - 5.1 Door removal.....21
 - 5.2 Inner glass panel removal21
 - 5.2 Inner glass panel removal22
- 6. TROUBLESHOOTING23
- 7. BAKING IN THE OVEN24
 - 7.1 Baking pastry24
 - 7.2 Pastry Baking Table.....25
 - 7.3 Roasting26
 - 7.3 Roasting Table27
 - 7.4 Grilling.....28
 - 7.4 Grilling Table29
- 8. PRODUCT INFORMATION SHEET30

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 General Safety Warnings

- This appliance is intended for use by children 8 years of age and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe manner and understand the potential hazards.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are 8 years old and under supervision.
- If the supply cord is damaged, have it replaced by a qualified service center in order to avoid a hazard. It is forbidden to use the appliance with a damaged power cord.
- Children under the age of 8 must be kept out of the reach and sight of the appliance.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.

1.2 Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 During Use

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.

  Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could damage the oven door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 During Cleaning and Maintenance

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine

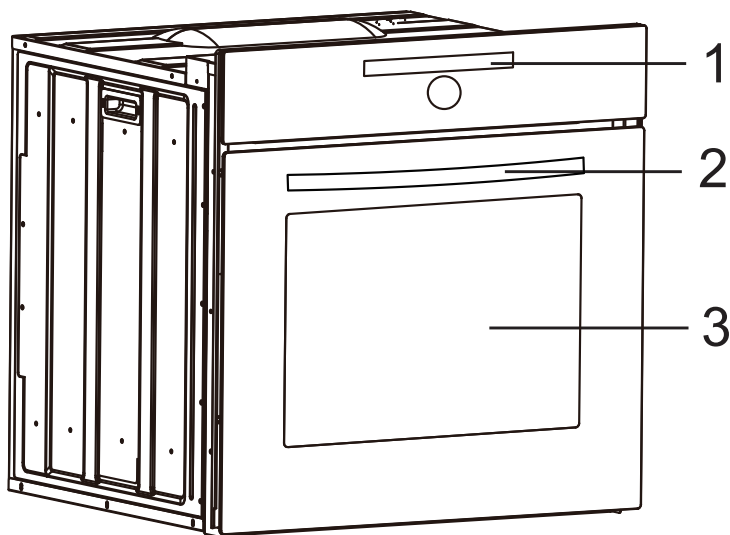


This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will 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 city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

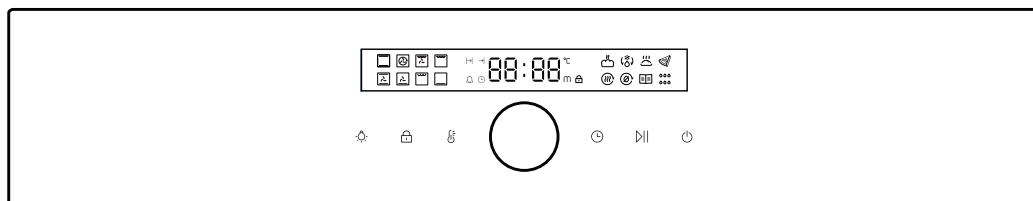
Technical specification

Voltage rating	AC 220 - 240 V, 50 Hz
Total power	3150 W
Top element	850 W
Girll element	1100 W
Bottom element	1150 W
Circular element	1600 W
Declared Standby mode power: W	0,7203 W
Fan	•

2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



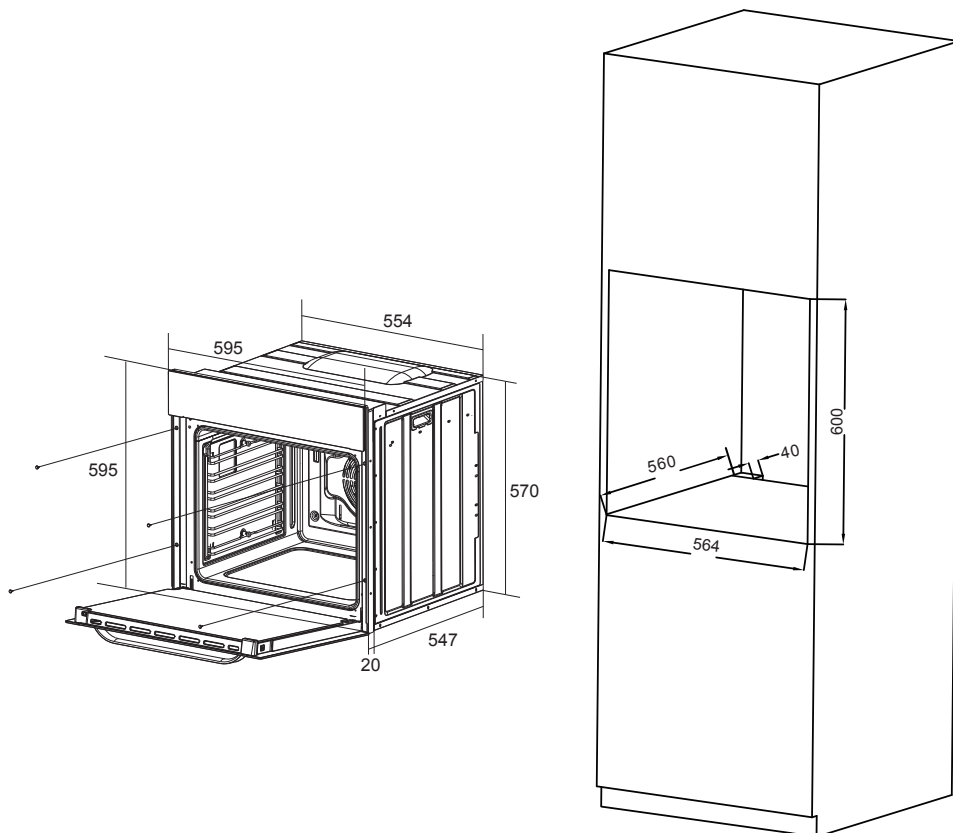
1. Control panel
2. Oven door handle
3. Oven door

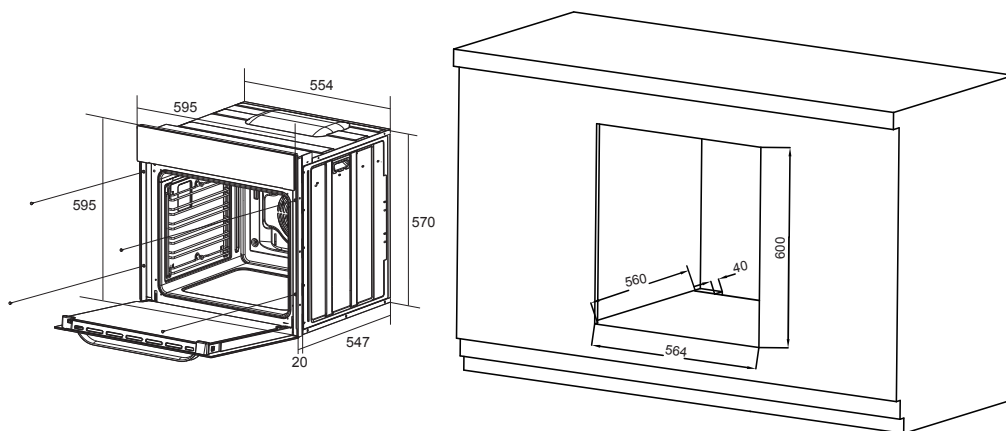


3. INSTALLATION

3.1 Installing the oven

- The kitchen should be dry and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- Main lead behind the oven must be placed in such a manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.
- This is a built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2cm of free space around the oven. The wall behind the oven should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- The appliance must be earthed.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.





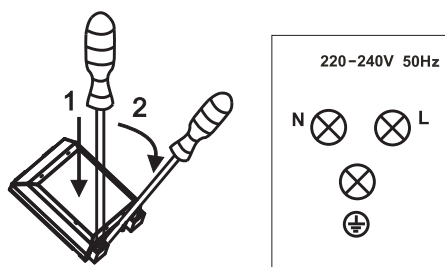
3.2 Electrical connection

⚠ WARNING: All electrical work must be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

- Before attempting the connection, check whether the voltage indicated on the rating plate corresponds to the actual mains voltage.
- Earthing wire should be installed in such manner to be the last one pulled out in case the safety relief device of the mains lead should fail.
- Mains lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.
- The means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under over voltage fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Connection (by authorised electrician)

- Using the screwdriver open the connector cover at the rear of the appliance. Release two locks located at either side of the connector bottom.
- Mains lead must be led through the relief safety device, protecting the mains lead cable from disconnection.
- Tighten the relief device securely and close the connector cover.



Colour code

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

L = LIVE, coloured brown or black.

N = NEUTRAL, coloured blue or white.

Beware of the correct N-connection!



EARTH = coloured green or yellow green.



Note: Only applicable to junction box models.

4. OPERATION

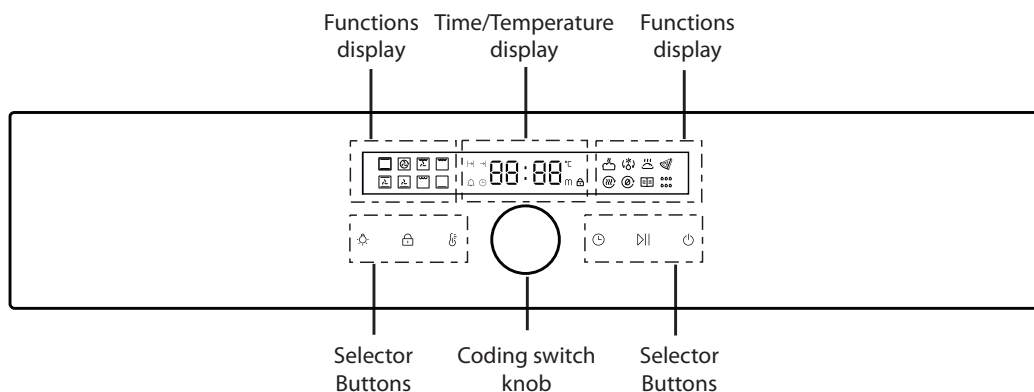
4.1 Prior first use

- Remove packaging, clean the interior of the oven.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully.



CAUTION: When heating the oven for the first time, it is normal to give off smoke and peculiar smell. This will disappear about 30 min later.

4.2 Electronic programmer



	ON/OFF button
	Child lock
	Oven lamp
	Clock setting
	Temperature setting
	Cooking time
	End of cooking time
	Start / pause key

4.3 How to operate the oven

1. When the power is turned on for the first time, it enters the standby state, the display is completely 1s, buzzer prompt, time display the default time 12:00 and flash.
2. The rotary coding switch can set the time, after setting is completed Tap the coded switch confirmation or 5 seconds automatically confirm.
3. In standby mode, press and hold the power button for 2 seconds to turn on, After boot, the first function is selected by default, display the default temperature and time.
4. When the oven function is selected, after setting the working temperature and related working time, press the key  once, and the oven will start to run.



CAUTION:

1. The clock can only be set in the standby state. After confirming, if you want to set the time again, click the time button to set (same as the first power-on);
2. Return to standby for 10 minutes without operation under power-on state.

4.4 Semi-automatic operation

1. Setting the semi-automatic mode, click the time button  or knob to set the duration, the icon  is lit, the clock display interface displays the set continuous working time, the encoding switch settings. After the setting is complete, click the knob to enter the next setting and confirm the previous one, or click the key  to directly start the confirmation.
2. When the oven begins to run, the working time enters the countdown mode, the timing is a decrement count.
3. When the duration remains for 1 min, the duration icon starts to flash, the display interface shows the countdown, when the countdown is 0, the time display area and the key are flicker, after the buzzer continuous buzzer 120s , the sound signal can be automatically stopped by pressing any key or after 120 seconds.



CAUTION:

1. After the duration function is activated, if you want to cancel the continuous working time, you can cancel the function by setting the time to "0:00". (After canceling the duration, it will run according to the maximum working time).
2. Return to standby after 10 minutes of no operation after cooking.

4.5 Automatic operation

After the duration setting is completed, click the knob to set the end time , the icon  flashes, the knob is set, after the setting is completed, press the knob to enter the next item and confirm the previous item or click the key  to confirm.

After the oven is set to the fully automatic mode, the clock display interface will display the end time of the oven. After the appointment time is over, the oven starts to work (the working method is the same as semi-automatic operation).

For example: Now the clock is set to 12:00 and the duration is set to 30 minutes, After the end time is 14:00, then the automatic mode is turned on, the clock display interface displays 14:00 and the time button is always bright, and when the clock is 13:30 minutes, The oven begins.

**CAUTION:**

- End of cooking time range: $\text{current time} < \text{end of cooking time} < \text{current time} + 24 \text{ hours}$.
- End of cooking time = $\text{current time} + \text{cooking time} + \text{waiting time}$.

4.6 Temperature and time regulation

When the oven working program is selected, before starting to run, if you want to change the operating temperature and operating time, you can press the key  and  (Click the knob to cycle through the settings).

1. After selecting the cooking function, the default temperature value is displayed, point the temperature button, the temperature display module flashes, and the rotary coding switch can set the temperature. After the setting is completed, click the coding switch or click the start button to directly start the confirmation. Your oven is equipped with an advanced TrueTemperature system that displays the actual temperature inside the oven, not just the set temperature. During baking, you can see the real temperature on the display, which may decrease significantly if you open the door or insert a frozen dish. This actual temperature reading does not affect the chosen target temperature for cooking. Within a few minutes, the temperature shown will rise again to the desired level, which you can observe directly on the display.
2. Touch time key sequentially to switch duration and end time, the display module displays the default time and flash, and the rotation coding switch can set the length of time. After the setting is complete, press the "" button, the oven works in accordance with the new setting parameters.
3. When you want to change the working time or the operating temperature during the operation, you must first press the "" button at which point the time and temperature can be set according to the above steps, the setting is completed, and the "" button can be confirmed to operate, the oven is set according to the new setting parameters.

4.7 Setting the alarm

1. Select the alarm setting by pressing the  button, Alarm  clock on. The rotary coding switch can set the time. After activating the cooking function, the alarm clock starts counting down.
2. When the alarm time is up, and the buzzer will sound for 90 seconds to remind the user. To silence the sound, press any key or it will automatically stop beeping after 90 seconds, and the alarm clock icon will go out.
3. After the alarm function is activated, if you want to cancel the alarm, you can cancel the alarm function by setting the alarm time to "0:00".

4.8 Oven light

1. The oven light can be turned on/off by the oven light button in the boot state.
2. After selecting a function to start, the oven light will turn on, and the oven light will automatically turn off after turning on for 1 minute.

4.9 Child Safety Device

1. In the boot state, press  and hold for 3 seconds to enter the child lock function, accompanied by a prompt sound; except for the power button and the stove lamp button, the rest of the buttons will not be touched. Enabling/cancelling child lock does not affect the operation of existing functions.
2. Press  and hold for 3 seconds to cancel the child lock function and restore the state before the child lock. When the key is invalid in the child lock state, there will be a prompt sound.

4.10 Automatic shut-off feature

Each mode has a maximum working time, auto shut off function noted in the following criteria:

Temperature	Working Hours
35 - 120 °C	24 h
121 - 200 °C	6 h
201 - 250 °C	4 h

When select oven cook time, its prior to the auto shut off function (assume that set shut off temperature to 201°C - 250°C, set cook time to 5 hours, so oven will not auto shut off when working for 4hours, and keep working when reach 5 hours).

4.11 Oven

Possible settings of the oven function knob



Bottom and top element on

This function uses the upper and lower heating elements, creating a natural convection oven.



Bottom element

The warming oven programme uses heat from the bottom element only.



Full Grill

This function radiates the heat from the grill element and the top element. This function allows a higher temperature at the top of the cooking area which is ideal for grilling large portions.



Note: The end time cannot be set for this function.



Circular element fan

At this function, allows the oven to be heated up with forced air by the thermo fan, which is in the central part of the oven tank. Heating the oven up in this way permits overheat circulation around the dish that is in the oven.



Fan Assisted Oven

Using the top and bottom elements and the fan, this cooking function distributes the heat around the oven to give an even temperature throughout. You can use the Steam-Assisted Baking in this function. For details, read the text "4.12. Steam-Assisted Baking"



Fan with Lower Heater

This programme uses the bottom heater and the fan function. This is ideal for certain pastries and one-pot dishes.

You can use the Steam-Assisted Baking in this function. For details, read the text "4.12. Steam-Assisted Baking"



Economy Grill

Use this grill function for grilling a small amount of food.



Note: The end time cannot be set for this function.



Ferment

At this function is ferment mode, fan with rear heater is ON.



Note: If the temperature is higher than the limit value, it cannot be started.



Fanned Grill

This function uses the fan to circulate the heat from the grill element around the food.



Note: The end time cannot be set for this function.



Keep warm

The fan with rear heater of the oven works to keep the cavity temperature.



Defrost

Using the fan with rear heater, this oven function circulates the air around the oven cavity, speeding up the natural defrost process.



Pizza

Excellent for cooking pizza as it crisps the base beautifully without overcooking the topping.

For best results, pre-heat a pizza stone for at least 1 hour and bake on oven shelf position 1 or 2.

Pizza	Type	Accessories/ cookware	Shelf position	Temperature in °C	Cooking time in mins
Forzen	Thin base	Wire rack	2	200	15 - 20
	Thick base	Wire rack	2	200	20 - 25
Homemade	Thin base	Baking tray	2	200	10 - 15
	Thin base	Pizza tray	2	200	8 - 12
	Thick base	Baking tray	2	200	15 - 20
	Thick base	Pizza tray	2	200	15 - 20



IMPORTANT: Except for 310°C gear, if you don't set a duration for Pizza mode, the oven will continuously work until you stop the oven manually. You should pay more attention to observe the status of food to avoid the food overcooked.

The 310°C is suitable for homemade thin-crust pizza. Put the pizza tray or other containers in the oven to preheat. When the temperature reaches the temperature, buzzer to remind, put the pizza on the preheated container and use the high temperature inside the cavity and the container to finish cooking in about 5 minutes. The whole cooking time of this gear is 30 minutes and cannot be changed.



Air dry

In this mode, both the rear heater and the fan are on.
Recommended air drying temperature 60-100°C.



Note: Use above 100°C is easy to cause air-drying failure due to overcooking.

Menu	Prepare	Temperature	Time	Shelf position
Cabbage leaf	Boiled	70 °C	1h 30min	3
Long bean	Boiled	55 °C	3h	3
Sweet potato wedge	Steamed	55 °C	13h, flip after 2h	3
Mango slice	/	70 °C	8h, flip after 4h	3
Banana slice	Dipped in salt water	55 °C	7h, flip after 2h	3
Lemon slice	/	55 °C	15h, flip after 2h	3
Apple slice	Dipped in salt water	55 °C	8h, flip after 2h	3
Raw pork lean	/	55 °C	7h, flip after 2h	3
Raw chicken breast	/	70 °C	5h, flip after 1h	3
Prawn with shell	Boiled	70 °C	6h, flip after 2h	3
Beef jerky	Boiled and marinated	90 °C	2h	3

The cooking advice given is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences.



Aqua cleaning

Remove as much dirt as possible manually. Remove the accessories and the shelf support to clean the side walls. The Aqua cleaning functions support the steam cavity cleaning of the appliance. For a better performance you should start the function when the appliance is cool. The specified time is related to the duration of the function and does not include the time required for cleaning of the cavity by user.

When the Aqua cleaning function is active, you cannot set temperature and time.

1. Pour 400 ml water to the oven liner.
2. Choose the Aqua cleaning function
3. Press to start the function.
4. An acoustic signal sounds when the program is completed.
5. After function selection, wipe the internal surface of the appliance with a non-abrasive surface care sponge. You can use warm water or oven detergents to clean the cavity.

After cleaning keep the oven door open for approximately 1 hour. Wait until the appliance is dry. To speed up the drying you can heat up the appliance with hot air at temperature 150°C for approximately 15 minutes. You can get maximum effects of the cleaning function if you manually clean the appliance immediately after the function ends.

 WARNING:

- Do not open the oven door when the oven is generating steam to avoid risk of burns.
- Be aware of hot steam when open the oven door after the program finished to avoid risk of burns.
- Always use clean drinking water to fill the liner. Do not use any other liquids to fill.
- When you clean the cavity surface with sponge, wear a Hot-Insulating glove to protect hands.
- Clean up the water remain in the cavity after use to avoid risk of microbial hazard.

 Air fry

Fast cooking with top grill, bottom grill, rear grill and rear fan. Mainly used for non-fried food.

Menu	Temperature	Time	Shelf position
Chicken nuggets	200 °C	20-25 min	3
Chicken wings	200 °C	18-23 min	3
Fish fillet	180 °C	23-27 min	3
French fries	200 °C	17-20 min	4
Onion rings	200 °C	15-18 min	4

The cooking advice given is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences.

 Auto menu

For better experience of cooking , there are some programs for recipes you can select.

1. Use  to select  the display will show P1, press , P1 blinks, turn the knob to switch the menu.
2. 7 recipes are set in the oven , you can use  to select P1~P7.
3. Refer to below chart , use  to select a recipe which you need.
4. Press  or  to view the recommended temperature ,and you can adjust it .
Press  or  to view the recommended time, and you can adjust it .
5. Press  to start preheat.
6. When the temperatures is reached, the bee buzzes three times to prompt the food to be put in.
7. Press  to start cooking.

Menu	Auto	Temperature	Time	Amount of food
P1	Chiffon cake	160 °C	35 min	500 g
P2	Small cake	160 °C	18 min	20 pcs
P3	Egg tart	190 °C	21 min	12 pcs
P4	Cookies	190 °C	9 min	20 pcs
P5	Chicken nuggets	200 °C	17 min	20 pcs
P6	Chicken wings	200 °C	18 min, flip after 6min	1200 g
P7	Ribs	200 °C	19 min	670 g

The time showed in the table is only for reference.

4.12 Steam-Assisted Baking

When using the steam-assisted baking mode, place a shallow baking tray on the first rack in the cold oven. Pour no more than 200 ml (2 dl) of water into the tray. Place the dish you want to bake on the second rack and start the program.

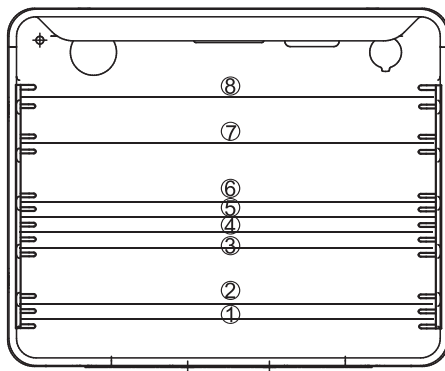
Important: Do not add water to the water tank when the oven is hot. Steam cooking is performed only in the functions specified in the manual.

The maximum of the water in the tray is 200 ml. Do not add more than 200 ml.

- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.
- Use drinking water in the oven for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the tray, it should be cleaned and this remaining water should not be used in the next cooking.

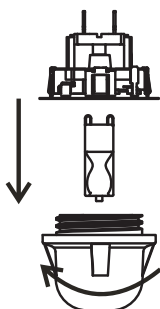
4.13 Oven shelf guide levels

There are 8 different guide levels that can be used for the oven shelves and baking trays (see illustration). These levels are referred to in the cooking tables at the end of the manual. Always count the levels from the bottom upwards.



4.14 Replacing the oven light bulb

- IMPORTANT:** Before any maintenance, the appliance must be disconnected from the power supply. If the oven has been in use, let the oven cavity and the heating elements cool down completely before attempting any maintenance.
- Unscrew the glass protective cover. Once remove the cover, we recommend washing and drying the cover before replacing it.
- Carefully remove the old bulb and insert the new bulb suitable for high temperatures (300°C or 350°C) having the following specifications: 220-240V, 25W,G9 fitting.
- Replace the protective cover.



- IMPORTANT:** Never use screwdrivers or other tools to remove the light cover. This could damage the enamel of the oven or the lamp holder. Only remove by hand.
- IMPORTANT:** Never replace the bulb with bare hands as contamination from your fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves.
- Note:** The bulb replacement is not covered by the guarantee.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

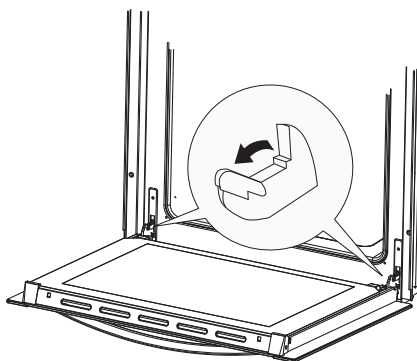
5.1 Door removal

In order to gain easier access to the oven cavity for cleaning and maintenance purposes, the door can be removed.

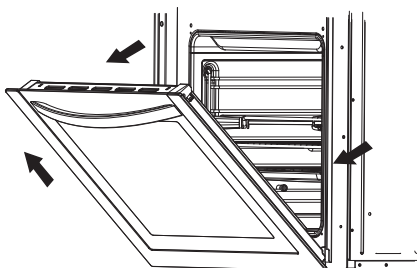
To remove the door, first tilt the safety catch part of the hinge upwards. Gently close the door approximately halfway, lift the door and pull it out towards you.

Follow these steps in reverse to replace the door.

When replacing the door, ensure that the notch of the hinge (see illustration) inserts into the hinge slot in the cavity frame. Once the door has been re-fitted, remember to lower down the safety catch. Failure to do this may damage the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

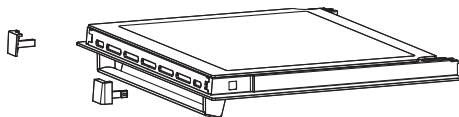


Door removal

5.2 Inner glass panel removal

Remove both door top corner pieces. These can be removed by pressing in the arrow-marked tabs on either side of the door and sliding the corner pieces out.

Lift the edge of the inner glass slightly and then slide it from its lower clips. The middle glass panel can then also be removed. Follow these steps in reverse to replace the glass.



Removal of the internal glass panel

6. TROUBLESHOOTING

When a fault, conflict or other fault occurs, some error codes are displayed in the time display area. The meanings are as follows:

DISPLAY	ERROR	POSSIBLE CAUSE(S)
E01	No temperature sensor/open circuit/open circuit.	The control board detects that there is no temperature sensor, the oven will stop heating. The temperature is below -10°C.
E02	Temperature sensor short circuit	A short circuit of the sensor is detected and the oven stops heating.



IMPORTANT: All repairs must be carried out by qualified personnel.

7. BAKING IN THE OVEN

7.1 Baking pastry

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.



Please note: The cooking advice given in the following tables is approximate and can be adjusted based on your previous experience and cooking preferences.

If the required cake type is not listed, refer to the one most similar to it.

Conventional Oven

- Natural convection creates a perfect cooking zone in the centre of the oven, ideal for dry pastry, bread and teacakes.
- We would recommend the use of dark baking dishes as light ones reflect heat and pastry may not be adequately browned.
- Always place the baking dishes onto the grill shelves. Only remove the shelf if baking in the flat biscuit tray supplied with the oven.
- Do not put the cake in the oven until it has reached the required temperature.

Baking tips

Is the cake cooked all the way through?

Pierce the cake with a wooden skewer at the thickest part, if the dough does not stick to it, the cake is cooked all the way through.

Cake has collapsed

Check the recipe. You may need to use smaller quantity of liquid components next time. Ensure mixing times are followed, especially when using electric mixers, to ensure the right consistency is achieved.

Cake is too light on the bottom

We recommend using darker oven dishes for better results. You can also try baking one level lower next time or use the lower heater function to finish off the cooking process. Cheesecake is undercooked Next time reduce the temperature and extend the baking time.



Please note: The temperature ranges and baking times given in the tables are indicative. We recommend selecting the lower temperature to begin with and increasing it in the later stages of cooking if required.

7.2 Pastry Baking Table

Type of pastry	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (°C) 	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (°C) 	Baking time (in min.)
Sweet pastry					
Raisin cake	2	160 - 170	2	150 - 160	55 - 70
Ring cake	2	160 - 170	2	150 - 160	60 - 70
Tree cake (tart form)	2	160 - 170	2	150 - 160	45 - 60
Cheesecake (tart form)	2	180 - 190	3	160 - 170	60 - 80
Fruit cake	2	190 - 200	3	170 - 180	50-70
Fruit cake with icing	2	180 - 190	3	160 - 170	60 - 70
Sponge cake	2	180 - 190	2	160 - 170	30 - 40
Flake cake	3	190 - 200	3	170 - 180	25 - 35
Fruit cake mix dough	3	180 - 190	3	160 - 170	50 - 70
Cherry cake	3	190 - 210	3	170 - 200	30 - 50
Jelly roll	3	190 - 200	3	170 - 180	15 - 25
Fruit fan	3	160 - 170	3	150 - 160	25 - 35
Plait bun	2	190 - 210	3	180 - 210	35 - 50
Christmas cake	2	180 - 190	3	170 - 200	45 - 70
Apple pie	2	190 - 210	3	170 - 200	40 - 60
Puff pastry	2	180 - 190	3	160 - 170	40 - 60
Savoury pastry					
Bacon roll	2	190 - 200	3	170 - 180	45 - 60
Bread	2	200 - 220	3	180 - 210	50 - 60
Rolls	2	210 - 230	3	200 - 220	30 - 40
Cookies					
Caraway roll	3	180 - 190	3	160 - 170	15 - 25
Biscuits	3	180 - 190	3	160 - 170	20 - 30
Danish pastry	3	190 - 210	3	170 - 200	20 - 35
Flaky pastry	3	200 - 210	3	180 - 200	20 - 30
Profiterole	3	190 - 210	3	170 - 200	25 - 45

Type of pastry	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (°C) 	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (°C) 	Baking time (in min.)
Frozen pastry					
Apple pie	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
Oven chips	2	210 - 230	3	200 - 220	20 - 35
Oven fries	2	210 - 230	3	200 - 220	20 - 35

7.3 Roasting

Use the conventional or fan assisted oven function for best results.

Roasting tips

For best results, use light enamel trays, oven proof glassware, clay or cast-iron cookware. Covering your roast or wrapping it in foil will preserve the juices as well as keep the oven clean. Leaving the roast uncovered will result in shorter cooking time. Large roasts can be placed directly onto the grill grid within the oven tray.

-  **Please note:** The temperature ranges and roasting times given in the tables are indicative and will vary depending on the type, size and quality of the meat.
- Roasting large pieces of meat can produce excessive steaming and condensation on the oven door. This is normal and does not affect the operation of the oven. Once you have finished cooking, ensure to wipe the oven door and glass thoroughly.
 - The roast should be checked regularly and turned half-way through cooking.
 - When roasting on the grill grid, ensure the grid sits properly within the oven tray to catch the dripping juices and fat.
 - Never leave the roast to cool in the oven as it might produce condensation which in turn can cause corrosion of the oven.

7.3 Roasting Table

Type of pastry	Weight (in grams)	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (°C) 	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (°C) 	Roasting time (in min.)
Beef						
Beef loin	1000	2	210 - 230	2	200 - 220	100 - 120
Beef loin	1500	2	210 - 230	2	200 - 220	120 - 150
Roast beef, rare	1000	2	230 - 240	2	220 - 230	30 - 40
Roast beef, well done	1000	2	230 - 240	2	220 - 230	40 - 50
Pork						
Pork roast with skin	1500	2	190 - 200	2	170 - 180	140 - 160
Flank	1500	2	200 - 210	2	180 - 190	120 - 150
Flank	2000	2	190 - 210	2	170 - 200	150 - 180
Pork loin	1500	2	210 - 230	2	200 - 220	120 - 140
Meat roll	1500	2	210 - 230	2	200 - 220	120 - 140
Pork cutlet	1500	2	190 - 210	2	170 - 200	100 - 120
Minced meat roast	1500	2	220 - 230	2	210 - 220	60 - 70
Veal						
Veal roll	1500	2	190 - 210	2	170 - 200	90 - 120
Veal knuckle	1700	2	190 - 210	2	170 - 200	120 - 130
Lamb						
Lamb ribs	1500	2	200 - 210	2	180 - 200	100 - 120
Mutton blade bone	1500	2	200 - 210	2	180 - 200	120 - 130
Venison						
Hare ribs	1500	2	200 - 220	2	180 - 210	100 - 120
Hare blade bone	1500	2	200 - 220	2	180 - 210	100 - 120
Boar ham	1500	2	200 - 220	2	180 - 210	100 - 120
Poultry						
Whole chicken	1200	2	210 - 220	2	180 - 210	60 - 70
Whole chicken	1500	2	210 - 220	2	180 - 210	70 - 90
Duck	1700	2	190 - 210	2	170 - 200	120 - 150
Goose	4000	2	170 - 180	2	150 - 160	180 - 200
Turkey	5000	2	160 - 170	2	140 - 150	180 - 240

Type of pastry	Weight (in grams)	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (°C) 	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (°C) 	Roasting time (in min.)
Fish						
Whole fish	1000	2	210 - 220	2	200 - 210	50 - 60
Fish soufflé	1500	2	190 - 210	2	170 - 200	50 - 70

7.4 Grilling

Intensive heat from the infrared element makes the oven and its accessories extremely hot. Use oven gloves and appropriate grilling utensils.

To avoid coming into contact with hot grease which could cause injuries, use long grill tongs when handling the grilled foods.

The grill must be supervised at all times. Excessive heat can quickly burn your food which poses a fire risk. Do not allow children in the vicinity of the grill when it's in operation.

Grilling is ideal for low-fat sausages, meat, fish fillets and steaks as well as for browning or crisping dishes.

Grilling tips



Please note:

The temperature and grilling times given in the tables are indicative and will vary depending on the type, size and quality of the meat.

Grilling must be carried out with the oven door closed.

Grill element should be preheated for 3 minutes. Oil the grill grid before placing food on it to avoid food sticking to the grid. Place the grid into the oven tray which will catch the dripping fat and juices.

Turn the meat half-way through cooking. Smaller pieces of meat will require just one turn whereas larger pieces of meat may need turning more. Always use appropriate tongs for handling the meat.

Clean the oven and its accessories thoroughly after each use to ensure longevity of your appliance.

7.4 Grilling Table

Type of pastry	Weight (in grams)	Guide level (see "Oven shelf guide levels")	Temp (°C) 	Roasting time (in min.)
Meat and sausages				
2 beefstesks,rare	400	5	240	14 - 16
2 beefstesks,medium	400	5	240	16 - 20
2 beefstesks,well done	400	5	240	20 - 23
2 pork scrag fillets	350	5	240	19 - 23
2 pork chops	400	5	240	20 - 23
2 veal steaks	700	5	240	19 - 22
4 lamb cutlets	700	5	240	15 - 18
4 grill sausages	400	5	240	9 - 14
1 chicken,halved	1400	3	240 - 250	28 - 33 (one side) 23 - 28 (other side)
Fish				
Salmon fillets	400	4	240	19 - 22
Fish in aluminium foil	500	4	230	10 - 13
Toast				
4 slices of white bread	200	5	240	1,5 - 3
2 slices of wholemeal berad	200	5	240	2 - 3
Toast sandwich	600	5	240	4 - 7
Meat/poultry				
Chicken	1000	3	180 - 200	60 - 70
Pork roast	1500	3	160 - 180	90 - 120
Pork scrag	1500	3	160 - 180	100 - 180
Pork knuckle	1000	3	160 - 180	120 - 160
Roast beef	1500	3	190 - 200	40 - 80

8. PRODUCT INFORMATION SHEET

Product Information Sheet

PHILCO 

Delegated Regulation (EU) 65/2014

Supplier's name or trademark: PHILCO

Supplier's address: U Sanitasu 1621 Říčany 251 01, Czech Republic

Model identifier: POB 7614 SFCB KING, POB 7614 SFB KING, POB7 614 SB KING,
POB 7614 X KING

General product parameters: Built-in Oven

Brand	PHILCO	
Model	POB 7614 SFCB KING, POB 7614 SFB KING, POB7 614 SB KING, POB 7614 X KING	
Type of Oven		ELECTRIC
Number of cavities		1
Cavity 1		
Energy Efficiency Index		102,5
Energy Efficiency Class		A
Energy consumption per cycle (conventional mode)	kWh/cycle	0,89
Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode)	kWh/cycle	0,82
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	76
This oven complies with EN 60350-1:2023		

Minimum duration of the guarantee offered by the supplier: 24 months

Additional information:

Weblink to the supplier's website, where the information in point 6 of Annex II to Commission Regulation (EU) 2019/2022 is found: www.philco.cz

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2200597>

Energy Saving Tips

Oven

- Cook the meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

TECHNICAL INFORMATION

Technical information can be found on the type plate on the inside of the appliance and on the energy label. The QR code, on the supplied energy label, contains a link to register the appliance in the EU Eprel database. Keep the energy label, the instructions for use, together with other documents supplied with the device.

TESTING INFORMATION

The delivered device is in accordance with Ecodesign a EN 60350-1:2023. Air access requirements for proper operation of the device, the minimum distance from the wall and the dimensions of the device are part of this manual. If you have any further questions, please contact the manufacturer.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

Model name and serial number can be found on the rating plate. Position of rating plate can be changed without notice.

The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

When contacting our authorized service, have the model designation, serial number and defect description available.

To download documents, visit www.philco.cz.

To report a defect and obtain additional service information, visit <https://philco.cz/podpora-a-servis>.

Subject to change without notice.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of packaging material at a public waste disposal site.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

For business entities in the European Union

If you wish to dispose of an electrical or electronic device, request the necessary information from your seller or supplier.

Disposal in other countries outside the European Union

If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from local government departments or from your seller.



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

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

Vestavěná trouba

NÁVOD K OBSLUZE

PHILCO



Famous for Quality the World Over

POB 7614 SFCB KING

POB 7614 SFB KING

POB 7614 SB KING

POB 7614 X KING

Vážený zákazník

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 byla trouba pečlivě zkontrolována 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 zákazník,
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 přečtěte 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 dvírek 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 dvírek 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



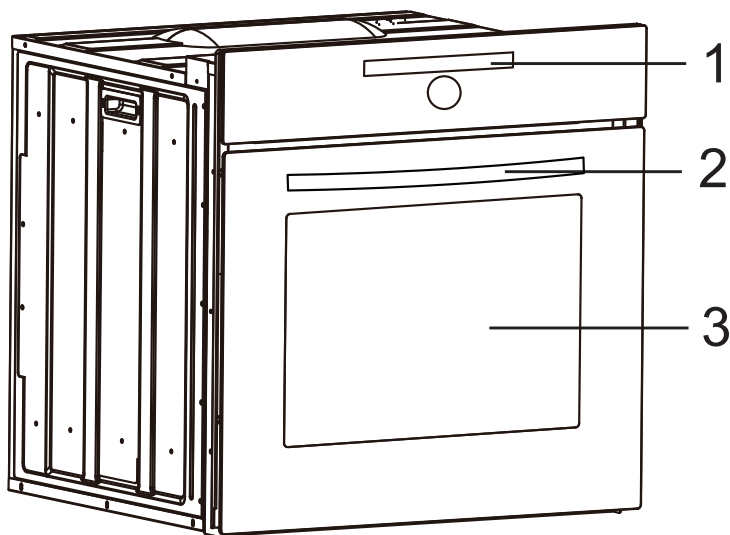
Tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Namísto toho by se měl odevzdat na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní 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.

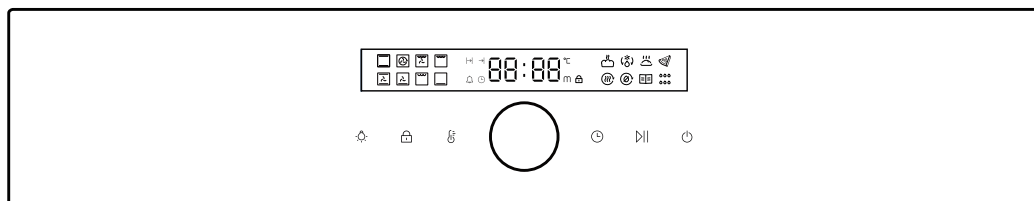
Technické údaje

Jmenovité napětí	AC 220 - 240 V, 50 Hz
Celkový výkon	3150 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



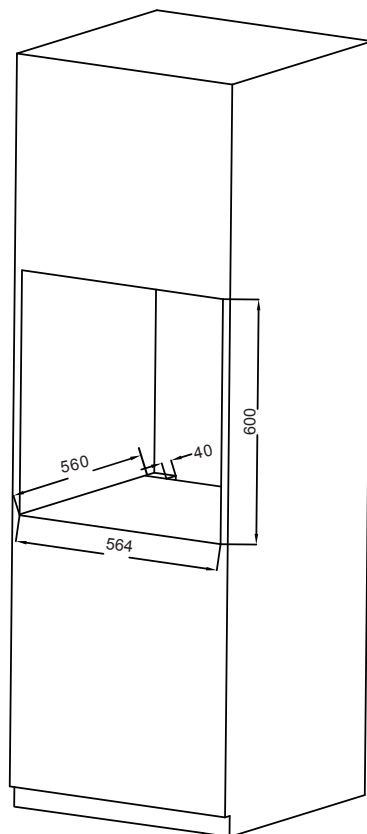
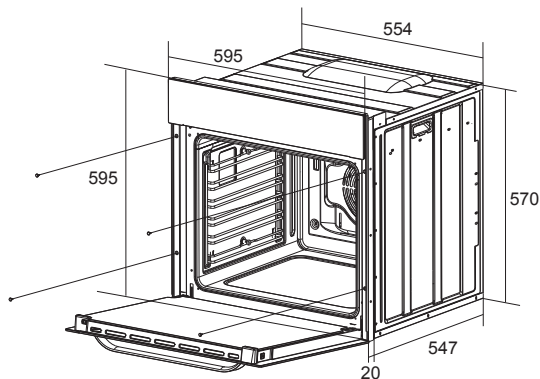
1. Ovládací panel
2. Rukojeť dvířek trouby
3. Dvířka trouby

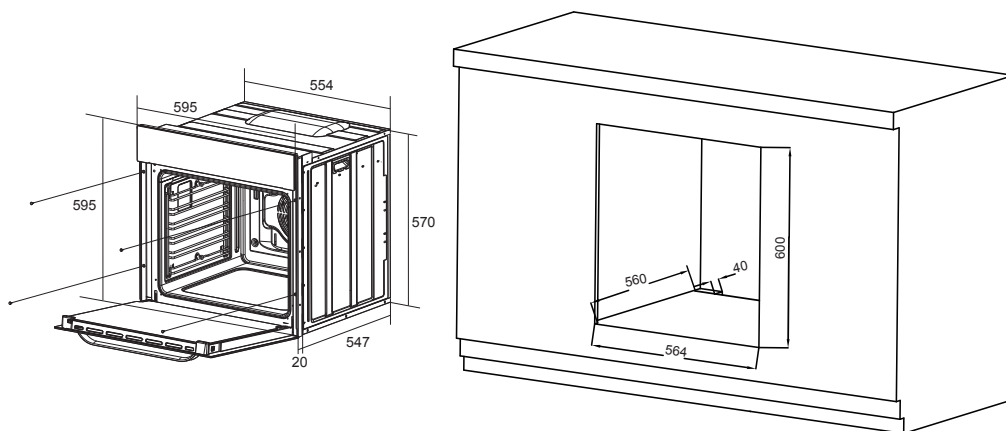


3. INSTALACE

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.



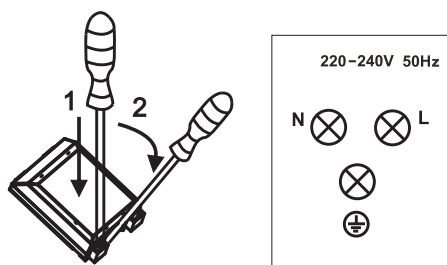


3.2 Elektrické připojení

- ⚠ 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. Uvolněte 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.



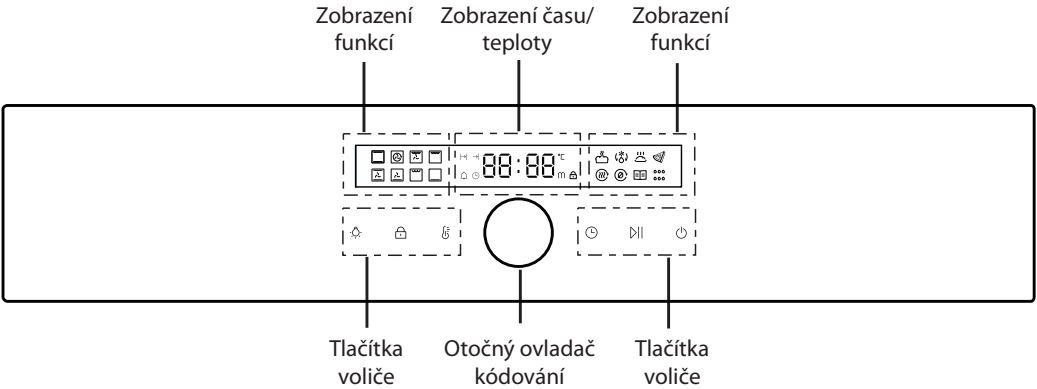
Poznámka: Platí pouze pro modely rozvodných skříněk.

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“ přepínáte 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 se rozsvítí. 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



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 přečtěte 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 převařila rajčatovou omáčku. Pro dosažení nejlepších výsledků předehejte 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.
Mražená	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 přepečení.

Menu	Příprava před sušením	Teplota	Čas	Úroveň 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 jablek	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 sušení.



Čištění prostřednictvím páry (Steam Clean)

Před spuštěním funkce Steam Clean odstraňte co nejvíce nečistot ručně a vyjměte veškeré příslušenství a vodicí lišty, abyste mohli vyčistit boční stěny trouby. Tato funkce podporuje čištění vnitřního prostoru trouby pomocí páry. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme spustit funkci, když je trouba studená. Uvedená doba trvání se vztahuje pouze na provoz funkce a nezahrnuje čas potřebný k následnému ručnímu čištění.

1. Nalijte 400 ml vody na dno trouby.
2. Zvolte funkci čištění prostřednictvím vody .
3. Stisknutím tlačítka  spusťte funkci.
4. Po dokončení programu zazní zvukový signál.
5. Po volbě funkce otřete vnitřní povrch spotřebiče jemnou houbou na ošetření povrchu.

K čištění vnitřního prostoru můžete použít teplou vodu nebo saponáty na trouby.

Po vyčištění nechte dvířka trouby otevřená přibližně 1 hodinu. Počkejte, dokud spotřebič nevyschne. K urychlení sušení můžete spotřebič zahřát horkým vzduchem na teplotu 150 °C v trvání přibližně 15 minut. Maximálního účinku čistící funkce dosáhnete, pokud spotřebič vyčistíte manuálně ihned po skončení funkce.

VAROVÁNÍ:

- Neotvírejte dvířka trouby, když trouba vytváří páru, abyste předešli riziku popálení.
- Při otevírání dvířek trouby po ukončení programu dávejte pozor na horkou páru, abyste předešli riziku popálení.
- K naplnění zásobníku vždy používejte čistou pitnou vodu. K plnění nepoužívejte žádné jiné tekutiny.
- Když čistíte povrch vnitřního prostoru houbou, noste na ochranu rukou tepelně izolující rukavice.
- Po použití vyčistěte zbývající vodu ve vnitřním prostoru, abyste předešli riziku mikrobiálního nebezpečí.

Horkovzdušné fritování (Air Fry)

Funkce Air Fry využívá horní a spodní ohřev, gril spolu se zadním ventilátorem pro rychlé a rovnoměrné fritování. Tato funkce je ideální pro přípravu pokrmů bez smažení, zajišťuje křupavý povrch a šťavnatý vnitřek bez použití velkého množství oleje.

Menu	Teplota	Čas	Úroveň plechu
Kuřecí nugetky	200 °C	20-25 min.	3
Kuřecí křídélka	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.

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

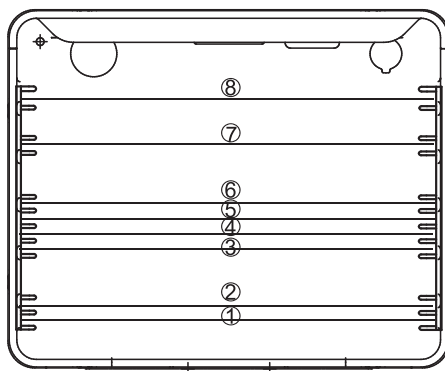
Maximální množství vody v plechu je 200 ml. Nepřekračujte tuto hodnotu.

- 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 Umístění plechů v troubě

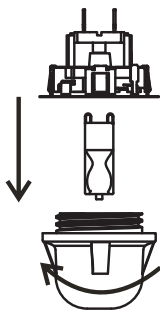
Pro rošty a pečicí plechy lze použít 8 různých úrovní (viz obrázek). Tyto úrovně jsou uvedeny v tabulkách pečení na konci návodu.

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.

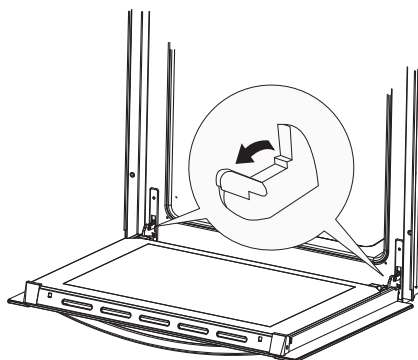
5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 Demontáž dvířek

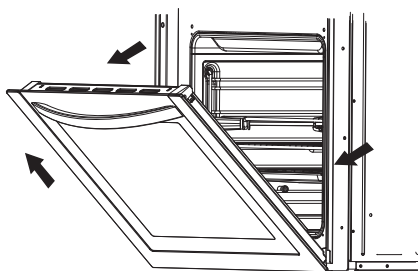
Abyste získali snazší přístup do vnitřního prostoru trouby pro účely čištění a údržby, lze dvířka demontovat. Chcete-li dvířka demontovat, nejprve vyklopte část závěsu s pojistkou směrem nahoru. Jemně zavřete dvířka přibližně do poloviny, zvedněte dvířka a vytáhněte je směrem k sobě.

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

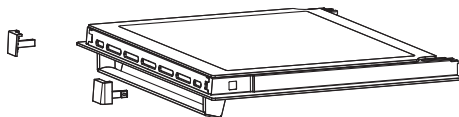


Demontáž dvířek

5.2 Demontáž vnitřního skleněného panelu

Demontujte oba kusy horního rohu dvířek. Ty lze demontovat stisknutím západek označených šipkou na obou stranách dvířek a vysunutím rohů.

Mírně nadzvedněte okraj vnitřního skla a poté jej vysuňte ze spodních svorek. Střední skleněný panel je pak také možno demontovat. Při vrácení skla do své polohy postupujte podle těchto kroků v opačném pořadí.



Demontáž vnitřního skleněného panelu

6. ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

Pokud dojde k poruše, závadě 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
Profíteryoly	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 Pečení

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 předehtřívát 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: POB 7614 SFCB KING, POB 7614 SFB KING, POB7 614 SB KING, POB 7614 X KING		
Základní specifikace: Vestavěná trouba		
Značka	PHILCO	
Model	POB 7614 SFCB KING, POB 7614 SFB KING, POB7 614 SB KING, POB 7614 X 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		Elektrina
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.

Vstavaná rúra

NÁVOD NA OBSLUHU

PHILCO



Famous for Quality the World Over

POB 7614 SFCB KING
POB 7614 SFB KING
POB 7614 SB KING
POB 7614 X KING

Vážený zákazník

Blahoželáme vám k nákupu. Naše produkty sa výnimočne ľahko používajú a sú mimoriadne efektívne. Po prečítaní návodu na obsluhu bude obsluha rúry jednoduchá. Pred zabalením a odoslaním od výrobcu bol sporák dôkladne skontrolovaný z hľadiska bezpečnosti a funkčnosti. Tieto pokyny boli zostavené tak, aby vám pomohli naučiť sa zaobchádzať so spotrebičom. Preto si ich pred prvým použitím spotrebiča pozorne prečítajte, aby ste predišli možným nehodám. Návod na obsluhu si uschovajte a uschovajte ho na bezpečnom mieste, aby ste doň mohli kedykoľvek nahliaďnuť. Je potrebné dôsledne dodržiavať pokyny v návode, aby ste predišli možným nehodám.

Ikona	Typ	Význam
	VAROVANIE	Nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo smrti
	NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM	Nebezpečné napätie
	POŽIAR	Varovanie; Nebezpečenstvo požiaru / horľavé materiály
	UPOZORNENIE	Nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia majetku
	DÔLEŽITÉ/POZNÁMKA	Správna prevádzka systému

Vážený zákazník,
Ďakujeme, že ste si kúpili výrobok značky PHILCO. Aby mohol váš spotrebič slúžiť dobre, prečítajte si všetky pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	2
1.1 Všeobecné bezpečnostné pokyny	2
1.2 Varovanie týkajúce sa inštalácie.....	4
1.3 V priebehu používania	5
1.4 V priebehu čistenia a údržby.....	6
2. POPIS SPOTREBIČA.....	8
3. INŠTALÁCIA	9
3.1 Inštalácia rúry	9
3.2 Elektrické pripojenie	10
4. PREVÁDZKA SPOTREBIČA.....	12
4.1 Pred prvým použitím spotrebiča.....	12
4.2 Elektronické ovládacie prvky	12
4.3 Spôsob obsluhy rúry	13
4.4 Poloautomatická prevádzka.....	13
4.5 Automatická prevádzka	13
4.6 Regulácia teploty a času	14
4.7 Nastavenie budíka	14
4.8 Osvetlenie rúry	14
4.9 Detská poistka.....	14
4.10 Funkcia automatického vypnutia	15
4.11 Rúra.....	15
4.12 Pečenie s podporou pary.....	19
4.13 Úrovne regálov v rúre.....	19
4.14 Výmena žiarovky v rúre.....	20
5. ČISTENIE A ÚDRŽBA	21
5.1 Demontáž dvierok	21
5.2 Demontáž vnútorného skleneného panelu	22
6. ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV	23
7. PEČENIE V RÚRE	24
7.1 Pečenie pečiva.....	24
7.2 Tabuľka pre pečenie pečiva	25
7.3 Vyprážanie	26
7.3 Tabuľka týkajúca sa pečenia	27
7.4 Grilovanie	28
7.4 Tabuľka grilovania.....	29
8. INFORMAČNÝ LIST	30

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte všetky pokyny a v prípade potreby ich uschovajte na vhodnom mieste.
- Tento návod bol pripravený pre viac ako jeden model a preto váš spotrebič nemusí obsahovať niektoré z funkcií, ktoré sú v ňom popísané. Z tohto dôvodu je dôležité pri čítaní tohto návodu na obsluhu venovať osobitnú pozornosť všetkým obrázkom.

1.1 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Pokiaľ je sieťový kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotrebič s poškodeným sieťovým káblom je zakázané používať.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Nepoužívajte spotrebič s externým časovačom, alebo samostatným systémom diaľkového ovládača.
- V priebehu používania sa spotrebič zohrieva. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.

- Na čistenie skla dvierok a iných povrchov nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky. Mohli by poškriabať povrchy, čo môže mať za následok rozbitie skla dvierok alebo poškodenie povrchov.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.

 **VAROVANIE:** Aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky osvetlenia rúry sa uistite, či je spotrebič vypnutý.

- Váš spotrebič je vyrobený v súlade so všetkými platnými miestnymi a medzinárodnými normami a predpismi.
- Údržbárske a opravárske práce by mali vykonávať len autorizovaní servisní technici. Inštaláciu a opravy vykonávané neoprávnenými technikmi môžu predstavovať nebezpečenstvo. V žiadnom prípade nemeňte ani neupravujte technické parametre spotrebiča. Nevhodné ochranné kryty rúry môžu spôsobiť nehodu.
- Pred pripojením spotrebiča sa uistite, či sa zhodujú podmienky v miestnej distribučnej sieti (druh plynu a tlak plynu, alebo elektrické napätie a frekvencia) a technické parametre spotrebiča. Technické parametre spotrebiča sú uvedené na štítku.

 **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na prípravu potravín a je určený výhradne na používanie v domácnosti. Nesmie byť používaný na žiaden iný účel, ani na žiadne iné použitie, napríklad na použitie mimo domácnosti, na použitie v komerčnom prostredí alebo na vykurovanie miestnosti.

- Na zdvíhanie a premiestňovanie spotrebiča nepoužívajte rukoväť dvierok rúry.
- Na zaistenie vašej bezpečnosti boli prijaté všetky možné opatrenia. Pretože sklo dvierok môže prasknúť, pri jeho čistení je potrebné postupovať opatrne, aby ste ho nepoškriabali. Vyvarujte sa úderom alebo nárazu na sklo pomocou príslušenstva.
- Uistite sa, či sa sieťový kábel v priebehu inštalácie nezachytil alebo nepoškodil. Ak je sieťový kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Nedovoľte deťom liezť na dvierka rúrky, ani si na ne sadieť počas ich otvorenia.

1.2 Varovanie týkajúce sa inštalácie

- Nepoužívajte spotrebič predtým, ako je úplne nainštalovaný.
- Spotrebič musí byť nainštalovaný autorizovaným technikom. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody, ktoré by mohli byť spôsobené nesprávnym umiestnením a inštaláciou neoprávnenými osobami.
- Pri vybalení spotrebiča sa uistite, či nebol v priebehu prepravy poškodený. V prípade akejkoľvek poruchy spotrebič nepoužívajte a okamžite kontaktujte kvalifikovaného servisného zástupcu.
- Chráňte svoj spotrebič pred vonkajšími vplyvmi. Nevystavujte ho pôsobeniu slnka, dažďa, snehu, prachu či nadmernej vlhkosti.
- Všetky materiály (napr. skrinky) okolo spotrebiča musia byť schopné odolať minimálnej teplote 100 °C.
- Spotrebič nesmie byť nainštalovaný za dekoratívnymi dvierkami, aby nedochádzalo k prehriatiu.

1.3 V priebehu používania

- Pri prvom použití rúry môžete zaznamenať mierny zápach. Je to úplne normálne a je to spôsobené izolačnými materiálmi na ohrevných prvkoch. Odporúčame vám, aby ste pred prvým použitím, nechali prázdnu rúru nastavenú na maximálnu teplotu v trvaní 45 minút. Uistite sa, či prostredie, v ktorom je spotrebič nainštalovaný, je dobre vetrané.
- Budte opatrní pri otváraní dvierok rúry v priebehu alebo po pečení. Horúca para z rúry môže spôsobiť popáleniny.
- V priebehu prevádzky spotrebiča nedávajte do neho ani do jeho blízkosti horľavé ani výbušné materiály.
- Na vyberanie a vkladanie pokrmu do rúry vždy používajte kuchynské rukavice.
- Za žiadnych okolností nesmie byť rúra potiahnutá hliníkovou fóliou, pretože by mohlo dôjsť k jej prehriatiu.
- V priebehu pečenia neumiestňujte riad alebo plechy na pečenie priamo na dno rúry. Dno rúry je veľmi horúce a môže dôjsť k poškodeniu produktu.

  V priebehu pečenia tuhých alebo tekutých olejov nenechávajte rúru bez dozoru. Pri extrémnom zohriatí by sa mohli vznietiť. Nikdy nelejte vodu do ohňa spôsobeného olejom, ale vypnite rúru a zakryte panvicu vekom alebo protipožiarnou prikrývkou.

- Ak nebudete spotrebič používať dlhší čas, vypnite hlavný vypínač.
- Zaistite, aby boli otočné ovládače spotrebiča vždy v polohe „0“ (zastavenia), keď ich nepoužívate.
- Keď sú dvierka rúry otvorené, nič na ne neumiestňujte. Mohlo by dôjsť k poškodeniu dvierok rúry.
- Na spotrebič ani na jeho rukoväť nevešajte uteráky, utierky ani časti oblečenia.

1.4 V priebehu čistenia a údržby

- Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbárskymi prácami sa uistite, či je váš spotrebič vypnutý.
- Pri čistení ovládacieho panela neskladajte ovládacie prvky.
- Z dôvodu zachovania účinnosti a bezpečnosti vášho spotrebiča, odporúčame aby ste vždy používali originálne náhradné diely a v prípade potreby zavolali zamestnanca autorizovaného servisného strediska.

Vyhlásenie o zhode CE



Vyhlasujeme, že naše výrobky spĺňajú príslušné európske smernice, rozhodnutia a nariadenia a požiadavky uvedené v stanovených normách.

Tento spotrebič bol navrhnutý na používanie výhradne pri domácom varení. Akékoľvek iné použitie (ako je napríklad vykurovanie miestnosti) je nevhodné a nebezpečné.

 Tento návod na obsluhu platí pre niekoľko modelov. Môžete si všimnúť rozdiely medzi týmito pokynmi a vašim modelom.

Likvidácia starého spotrebiča

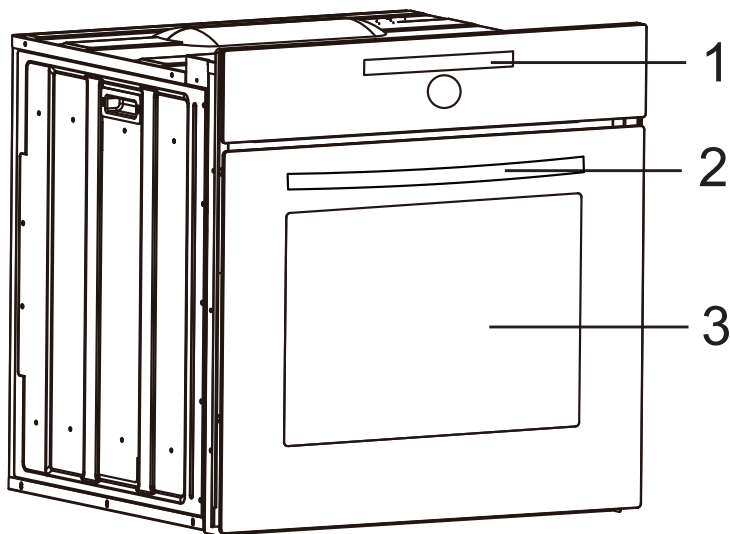


Tento symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho by sa mal odovzdať na príslušné zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť spôsobené nesprávnym zaobchádzaním pri likvidácii tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate na miestnom úrade, od spoločnosti na likvidáciu domového odpadu, alebo od predajcu, od ktorého ste tento výrobok zakúpili.

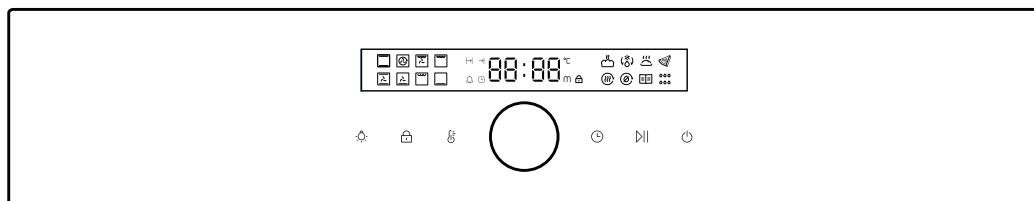
Technické údaje

Menovité napätie	AC 220 - 240 V, 50 Hz
Celkový výkon	3150 W
Horné ohrievacie teleso	850 W
Gril	1100 W
Dolné ohrievacie teleso	1150 W
Kruhové teleso	1600 W
Deklarovaný výkon v pohotovostnom režime: W	0,7203 W
Ventilátor	•

2. POPIS SPOTREBIČA



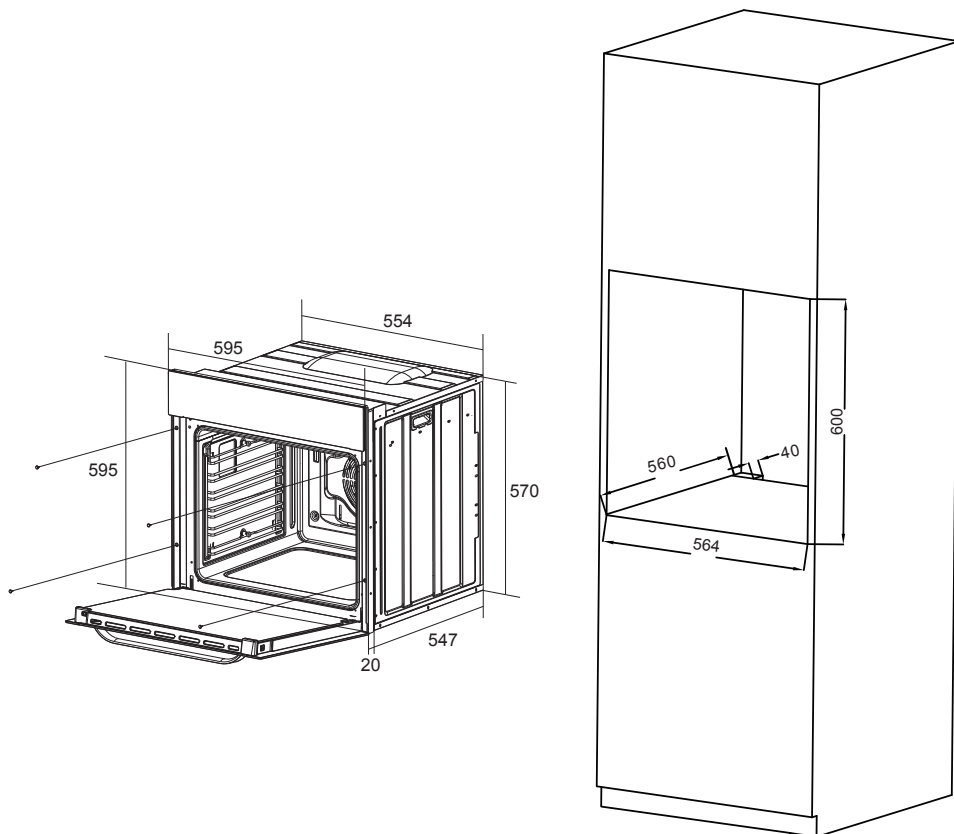
1. Ovládací panel
2. Rukoväť dvierok rúry
3. Dvierka rúry

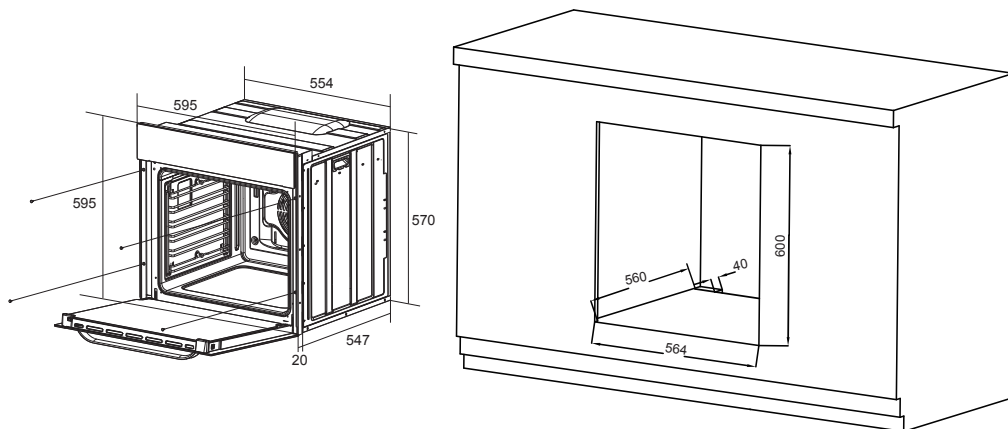


3. INŠTALÁCIA

3.1 Inštalácia rúry

- Kuchynská linka by mala byť suchá a mala by mať účinné vetranie podľa existujúcich technických ustanovení.
- Hlavný napájací kábel za rúrou musí byť umiestnený tak, aby sa nedotýkal zadného panelu rúry z dôvodu tepla, ktoré vzniká počas prevádzky.
- Ide o vstavanú rúru, čo znamená, že jej zadnú stenu a jednu bočnú stenu je možné umiestniť k vysokému kusu nábytku alebo k stene. Povrchová úprava alebo dyha použitá na montovanom nábytku musí byť aplikovaná tepelne odolným lepidlom (100 °C), čím sa zabráni povrchovej deformácii alebo oddeleniu náteru. Ak si nie ste istí tepelnou odolnosťou vášho nábytku, mali by ste okolo rúry nechať približne 2 cm voľného priestoru. Stena za rúrou by mala byť odolná voči vysokým teplotám. Počas prevádzky sa jeho zadná strana môže zahriať až o cca 50 °C nad okolitú teplotu.
- Vytvorte otvor s rozmermi uvedenými v schéme pre rúru, ktorá sa má namontovať.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Vložte rúru úplne do otvoru bez toho, aby štyri skrutky na miestach znázornených na obrázku vypadli.





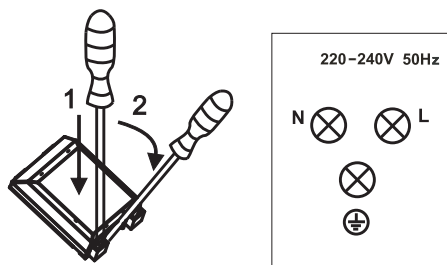
3.2 Elektrické pripojenie

VAROVANIE: Všetky elektrické práce musí vykonávať vhodne kvalifikovaný a autorizovaný elektrikár. Nemali by sa vykonávať žiadne zmeny alebo zámerné zmeny v privode elektrickej energie.

- Pred pokusom o pripojenie skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá skutočnému napätiu v elektrickej sieti.
- Uzemňovací vodič by mal byť inštalovaný tak, aby bol vytiahnutý ako posledný v prípade zlyhania bezpečnostného odľahčovacieho zariadenia napájacieho kábla.
- Napájací kábel za rúrou musí byť umiestnený tak, aby sa nedotýkal zadného panelu rúry z dôvodu tepla, ktoré vzniká priebehu prevádzky.
- Používajte prostriedky na odpojenie od napájacej siete s oddelením kontaktov vo všetkých póloch, ktoré poskytujú úplné odpojenie pod prepätím pevného vedenia v súlade s pravidlami zapojenia.

Pripojenie (autorizovaný elektrikár)

- Pomocou skrutkovača otvorte kryt konektora na zadnej strane spotrebiča. Uvoľnite dva poistky umiestnené na oboch stranách spodnej časti konektora.
- Napájací kábel musí byť vedený cez odpájacie bezpečnostné zariadenie, ktoré chráni napájací kábel pred odpojením.
- Pevne utiahnite odpájacie zariadenie a zatvorte kryt konektora.



Farebné značenie

Vodiče v napájacom kábli sú zafarbené v súlade s nasledujúcim značením:

L = LIVE (Fáza), farebné hnedé alebo čierne.

N = NEUTRAL (Nulák), farebné modré alebo biele.

Pozor na správne N - pripojenie!



EARTH (Uzemnenie) = Zafarbené na zeleno alebo žltozeleno.



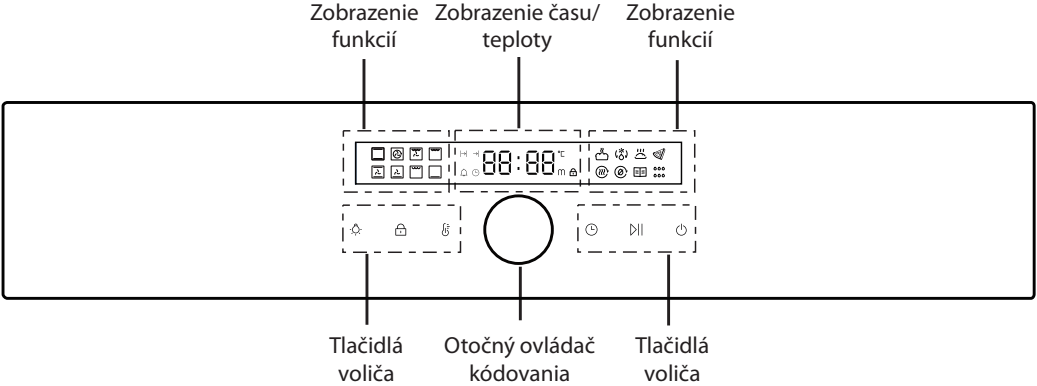
Poznámka: Platí len pre modely rozvodných skriniek.

4. PREVÁDZKA SPOTREBIČA

4.1 Pred prvým použitím spotrebiča

- Odstráňte obalové materiály, vyčistite vnútro rúry.
 - Vyberte a umyte príslušenstvo rúry teplou vodou s trochou saponátu.
 - Zapnite vetranie v miestnosti alebo otvorte okno.
 - Rúru vyhrejte (na teplotu 250 °C, približne 30 min.), odstráňte tak škvrny a dôkladne ju vyčistíte.
- UPOZORNENIE:** Pri prvom zohrievaní rúry je normálne, že z nej vychádza dym a neobvyklý zápach. Tento jav zmizne približne o 30 minút neskôr.

4.2 Elektronické ovládacie prvky



	Tlačidlo ZAP/VYP
	Detská poistka
	Osvetlenie rúry
	Nastavenie hodín
	Nastavenie teploty
	Čas varenia/pečenia
	Koniec času pečenia
	Tlačidlo štart/pauza

4.3 Spôsob obsluhy rúry

1. Pri prvom zapnutí sa napájanie prepne do pohotovostného stavu, na displeji je zobrazené 1 sek., zaznie akustická výzva a zobrazí sa predvolený čas 12:00, ktorý bude blikať.
2. Otočným ovládačom je možné nastaviť čas, po dokončení nastavenia. Klepnite na potvrdenie otočného ovládača alebo automaticky potvrdíte 5 sekúnd.
3. V pohotovostnom režime zapnete rúru stlačením a podržaním tlačidla napájania v trvaní 2 sekúnd. Po spustení je počiatočne zvolená prvá funkcia, zobrazí sa prednastavená teplota a čas.
4. Keď je zvolená funkcia rúry, po nastavení prevádzkovej teploty a súvisiaceho prevádzkového času jedenkrát stlačte tlačidlo **D||** a rúra sa spustí.



UPOZORNENIE:

1. Hodiny je možné nastaviť len v pohotovostnom režime. Po potvrdení, ak chcete znova nastaviť čas, kliknite na tlačidlo času pre nastavenie (rovnako ako pri prvom zapnutí);
2. Vráťte sa do pohotovostného režimu na 10 minút bez operácie v stave zapnutia.

4.4 Poloautomatická prevádzka

1. Nastavenie poloautomatického režimu, kliknutím na tlačidlo času **⌚** alebo otočným ovládačom nastavte trvanie, rozsvieti sa ikona **⌚**, rozhranie zobrazenia hodín zobrazuje nastavený nepretržitý prevádzkový čas, nastavenia prepínača. Po dokončení nastavenia kliknite na otočný ovládač, aby ste vstúpili do ďalšieho nastavenia a potvrdili predchádzajúce nastavenie, alebo kliknite na tlačidlo **D||** pre priame spustenie potvrdenia.
2. Keď rúra spustí prevádzku, prevádzkový čas prejde do režimu odpočítavania, časovanie je odpočítavanie.
3. Keď trvanie presiahne 1 minútu, ikona dĺžky trvania začne blikať, rozhranie na displeji zobrazí odpočítavanie, keď je odpočítavanie 0, oblasť zobrazenia času a tlačidlo začne blikať, po zaznení nepretržitého akustického signálu v trvaní 120 sek. môže byť zvukový signál automaticky zastavený stlačením ľubovoľného tlačidla alebo po 120 sekundách.



UPOZORNENIE:

1. Po aktivácii funkcie trvania, ak chcete zrušiť nepretržitý prevádzkový čas, môžete funkciu zrušiť nastavením času na „0:00“. (Po zrušení trvania bude prebiehať funkcia podľa maximálneho prevádzkového času).
2. Po 10 minútach nečinnosti po príprave pokrmu sa vrátite do pohotovostného režimu.

4.5 Automatická prevádzka

Po dokončení nastavenia dĺžky kliknite na otočný ovládač, aby ste nastavili čas ukončenia, ikona začne blikať →, je nastavený otočný ovládač, po dokončení nastavenia stlačte otočný ovládač pre vstup do ďalšej položky a potvrdíte predchádzajúcu položku alebo kliknite na tlačidlo **D||** pre potvrdenie.

Po nastavení rúry do plne automatického režimu sa na displeji hodín zobrazí čas ukončenia prevádzky rúry. Po uplynutí stanoveného času začne rúra pracovať (spôsob prevádzky je rovnaký ako pri poloautomatickej prevádzke).

Napríklad: Teraz sú hodiny nastavené na 12:00 a dĺžka trvania je nastavená na 30 minút. Po ukončení času je 14:00, potom sa zapne automatický režim, na displeji hodín sa zobrazí 14:00 a tlačidlo času je vždy jasne zobrazené a keď je 13:30 minút, rúra sa spustí.

UPOZORNENIE:

- Rozsah času ukončenia pečenia: aktuálny čas < čas konca pečenia < aktuálny čas+24 hodín.
- Čas ukončenia pečenia = aktuálny čas + čas pečenia + čas čakania.

4.6 Regulácia teploty a času

Keď je zvolený prevádzkový program rúry, pred spustením, ak chcete zmeniť prevádzkovú teplotu a prevádzkový čas, môžete stlačiť tlačidlo  a  (Kliknutím na otočný ovládač môžete prechádzať nastaveniami).

1. Po voľbe funkcie pečenia sa zobrazí predvolená hodnota teploty, nasmerujte tlačidlo teploty, modul zobrazenia teploty bliká a otočný ovládač môže nastaviť teplotu. Po dokončení nastavenia kliknite na otočný ovládač alebo kliknite na tlačidlo Start a priamo spustíte potvrdenie.

Vaša rúra je vybavená pokročilým systémom TrueTemperature, ktorý zobrazuje skutočnú teplotu vo vnútri rúry, a to namiesto iba nastavenej hodnoty. Počas pečenia môžete na displeji sledovať reálnu teplotu, ktorá sa môže výrazne znížiť, ak otvoríte dvierka alebo vložíte zmrazený pokrm. Tento aktuálny údaj však nijako neovplyvňuje vami zvolenú cieľovú teplotu prípravy. Po niekoľkých minútach sa na displeji opäť zobrazí postupný nárast teploty až na požadovanú hodnotu.

2. Postupným stláčaním tlačidla času prepnete trvanie a čas ukončenia, a displej sa zobrazí predvolený čas začne blikáť a prepínač kódovania rotácie môže nastaviť dĺžku trvania času. Po dokončení nastavenia stlačte tlačidlo „Dl“, rúra začne pracovať v súlade s novými parametrami nastavenia.
3. Ak chcete zmeniť prevádzkový čas alebo prevádzkovú teplotu v priebehu prevádzky, musíte najskôr stlačiť tlačidlo „Dl“ keď je možné nastaviť čas a teplotu podľa vyššie uvedených krokov, nastavenie je dokončené a tlačidlom „Dl“ je možné potvrdiť prevádzku, rúra sa nastaví podľa nových parametrov nastavenia.

4.7 Nastavenie budíka

1. Stlačením tlačidla  zvolte nastavenie budíka a zobrazí sa indikátor . Otočným ovládačom je možné nastaviť čas. Po aktivácii funkcie pečenia začne budík odpočítavať.
2. Keď uplynie čas budíka a na 90 sekúnd zaznie akustický signál, aby to pripomenul používateľovi. Ak chcete zvuk stíšiť, stlačte ľubovoľné tlačidlo, v opačnom prípade po 90 sekundách automaticky prestane znieť akustický signál a ikona budíka zhasne.
3. Po aktivácii funkcie budíka, ak chcete budík zrušiť, môžete zrušiť funkciu budíka nastavením času budíka na „0:00“.

4.8 Osvetlenie rúry

1. Osvetlenie rúry možno zapnúť/vypnúť tlačidlom osvetlenia rúry v stave stavu spustenia rúry.
2. Po voľbe funkcie, ktorá sa má spustiť, sa svetlo v rúre zapne a svetlo rúry sa automaticky vypne po zapnutí na 1 minútu.

4.9 Detská poistka

1. Stlačte a podržte tlačidlo  v trvaní 3 sekúnd aby ste aktivovali funkciu detskej zámky sprevádzanej zvukovým signálom; okrem tlačidla napájania a tlačidla osvetlenia rúry sa ostatných tlačidiel nedotknete. Aktivácia/zrušenie detskej zámky nemá vplyv na fungovanie existujúcich funkcií.
2. Stlačením a podržaním tlačidla  v trvaní 3 sekúnd zrušíte funkciu detskej zámky a obnovíte stav pred detskou zámkou. Keď je tlačidlo uzamknuté v neplatnom stave, zaznie zvukový signál.

4.10 Funkcia automatického vypnutia

Každý režim má maximálny prevádzkový čas, funkcia automatického vypnutia uvedená v nasledujúcich kritériách:

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

Keď zvolíte čas pečenia v rúre, je pred funkciou automatického vypnutia (predpokladáme, že ste nastavili teplotu vypnutia na 201 °C - 250 °C, čas pečenia nastavili na 5 hodín, takže rúra sa automaticky nevypne, keď bude v prevádzke 4 hodiny a pokračovať v prevádzke po dosiahnutí 5 hodín).

4.11 Rúra

Možné nastavenia otočného ovládača funkcie rúry



Spodný a horný ohrev

Táto funkcia využíva horné a spodné ohrevné telesá, čím vytvára prirodzenú konvekčnú rúru.



Spodný ohrev

Program ohrevu rúry využíva teplo len zo spodného ohrevného telesa.



Úplný gril

Táto funkcia vyžaruje teplo z grilovacieho telesa a telesa horného ohrevu. Táto funkcia umožňuje vyššiu teplotu v hornej časti varnej plochy, čo je ideálne na grilovanie veľkých porcií.



Poznámka: Pre túto funkciu nie je možné nastaviť čas ukončenia.



Teplovzdušný ohrev

Táto funkcia umožňuje ohrievanie rúry prúdením vzduchu pomocou tepelného ventilátora, ktorý je v strednej časti vnútorného priestoru rúry. Rozohriatie rúry týmto spôsobom umožňuje cirkuláciu prehriatia okolo pokrmu, ktorý je v rúre.



Rúra s ventilátorom

Pomocou horných a spodných ohrevných prvkov a ventilátora táto funkcia pečenia rozdeľuje teplo po rúre, aby bola v celej rúre rovnomerná.

Pri tejto funkcii môžete využiť „Pečenie s podporou pary“. Podrobné informácie nájdete v kapitole 4.12 „Pečenie s podporou pary“.



Ventilátor so spodným ohrevom

Tento program využíva spodný ohrev a funkciu ventilátora. To je ideálne pre určité druhy pečiva a pokrmy z jedného hrnca. Pri tejto funkcii môžete využiť „Pečenie s podporou pary“. Podrobné informácie nájdete v kapitole 4.12 „Pečenie s podporou pary“.



Ekonomický gril

Túto funkciu grilu použite na grilovanie malého množstva pokrmu.



Poznámka: Pre túto funkciu nie je možné nastaviť čas ukončenia.



Kysnutie

Pri tejto funkcii je režim kysnutia a je zapnutý ventilátor so zadným ohrevným prvkom.



Poznámka: Ak je teplota vyššia ako limitná hodnota, nedá sa spustiť.



Gril s horúcim vzduchom

Táto funkcia využíva ventilátor na cirkuláciu tepla z grilovacieho telesa okolo pokrmu.



Poznámka: Pre túto funkciu nie je možné nastaviť čas ukončenia.



Udržiavanie v teple

Ventilátor so zadným ohrevom rúry funguje na udržanie teploty vo vnútornom priestore rúry.



Rozmrazovanie

Pomocou ventilátora so zadným ohrevom táto funkcia rúry cirkuluje vzduch okolo vnútra rúry, čím urýchľuje prirodzený proces rozmrazovania.



Pizza

Vynikajúci program na prípravu pizze, pretože základ je krásne dochrumkava bez toho, aby sa poleva pripekala. Na dosiahnutie najlepších výsledkov predhrievajte kameň na pizzu aspoň 1 hodinu a pečte na rošte rúry v polohe 1 alebo 2.

Pizza	Typ	Príslušenstvo / riad	Poloha regálu	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Mrazená	Tenký základ	Kovový rošt	2	200	15 - 20
	Hrubý základ	Kovový rošt	2	200	20 - 25
Domáca	Tenký základ	Plech na pečenie	2	200	10 - 15
	Tenký základ	Plech na pizzu	2	200	8 - 12
	Hrubý základ	Plech na pečenie	2	200	15 - 20
	Hrubý základ	Plech na pizzu	2	200	15 - 20

 **DÔLEŽITÉ:** S výnimkou stupňa 310 °C, ak nenastavíte trvanie pre režim Pizza, rúra bude nepretržite v prevádzke, kým ho manuálne nezastavíte. Mali by ste venovať väčšiu pozornosť sledovaniu stavu pokrmu, aby ste sa vyhli prevareniu pokrmu.

Teplota 310°C je vhodná pre domácu pizzu s tenkou kôrkou. Plech na pizzu alebo iné nádoby vložte do rúry na predhriatie. Keď teplota dosiahne teplotu, zaznie zvukový signál na pripomenutie, vložte pizzu na predhriatu nádobu a použite vysokú teplotu vo vnútri rúry a nádoby na dopečenie približne na 5 minút. Celý čas pečenia tohto spotrebiča je 30 minút a nie je možné ho zmeniť.

Sušenie horúcim vzduchom

V tomto režime je zapnuté zadný ohrev aj ventilátor.
Odporúčaná teplota sušenia horúcim vzduchom je 60 - 100 °C.

 **Poznámka:** Použitie teploty nad 100 °C rýchlo spôsobí zlyhanie sušenia horúcim vzduchom v dôsledku prepečenia.

Menu	Príprava	Teplota	Čas	Poloha regálu
Kapustový list	Uvarenie	70 °C	1 hod. 30 min.	3
Dlhá fazuľa	Uvarenie	55 °C	3 hod.	3
Plátok sladkých zemiakov	Uvarenie v pare	55 °C	13 hod., otočiť po 2 hod.	3
Plátok manga	/	70 °C	8 hod., otočiť po 4 hod.	3
Plátok banánu	Namočenie v slanej vode	55 °C	7 hod., otočiť po 2 hod.	3
Plátok citrónu	/	55 °C	15 hod., otočiť po 2 hod.	3
Plátok jablka	Namočenie v slanej vode	55 °C	8 hod., otočiť po 2 hod.	3
Surové bravčové chudé	/	55 °C	7 hod., otočiť po 2 hod.	3
Surové kuracie prsia	/	70 °C	5 hod., otočiť po 1 hod.	3
Krevety s pancierom	Uvarenie	70 °C	6 hod., otočiť po 2 hod.	3
Sušené hovädzie	Uvarenie a marinovanie	90 °C	2 hod.	3

Uvedené rady na pečenie sú približné a možno ich upraviť na základe vašich predchádzajúcich skúseností a preferencií pečenia.

○○○ ○○○ Čistenie prostredníctvom vody

Manuálne odstráňte čo najviac nečistôt. Vyberte príslušenstvo a držiak police, aby ste mohli vyčistiť bočné steny. Funkcie čistenia vodou podporujú čistenie vnútorného priestoru spotrebiča. Pre lepší výkon by ste mali spustiť funkciu, keď je spotrebič vychladnutý. Uvedený čas súvisí s trvaním funkcie a nezahŕňa čas potrebný na čistenie vnútorného priestoru používateľom.

Keď je aktívna funkcia čistenia prostredníctvom vody, nemôžete nastaviť teplotu a čas.

1. Nalejte 400 ml vody na dno rúry.
2. Zvoľte funkciu čistenia prostredníctvom vody .
3. Stlačením tlačidla  spustíte funkciu.
4. Po dokončení programu zaznie zvukový signál.
5. Po voľbe funkcie utrite vnútorný povrch spotrebiča jemnou špongiou na ošetrovanie povrchu.

Na čistenie vnútorného priestoru môžete použiť teplú vodu alebo saponáty na rúry.

Po vyčistení nechajte dvierka rúry otvorené približne 1 hodinu. Počkajte, kým spotrebič nevyschne. Na urýchlenie sušenia môžete spotrebič zohriať horúcim vzduchom na teplotu 150 °C v trvaní približne 15 minút. Maximálny účinok čistiacej funkcie dosiahnete, ak spotrebič vyčistíte manuálne ihneď po skončení funkcie.

VAROVANIE:

- Neotvárajte dvierka rúry, keď rúra vytvára paru, aby ste predišli riziku popálenia.
- Pri otváraní dvierok rúry po ukončení programu dávajte pozor na horúcu paru, aby ste predišli riziku popálenia.
- Na naplnenie zásobníka vždy používajte čistú pitnú vodu. Na plnenie nepoužívajte žiadne iné tekutiny.
- Keď čistíte povrch vnútorného priestoru špongiou, noste na ochranu rúk tepelne izolujúce rukavice.
- Po použití vyčistite zostávajúcu vodu vo vnútornom priestore, aby ste predišli riziku mikrobiálneho nebezpečenstva.



Teplovzdušné fritovanie

Rýchle pečenie s horným grilom, spodným grilom, zadným grilom a zadným ventilátorom. Používa sa hlavne na nevyprážané pokrmy.

Menu	Teplota	Čas	Poloha regálu
Kuracie nugetky	200 °C	20-25 min.	3
Kuracie krídelká	200 °C	18-23 min.	3
Rybie filé	180 °C	23-27 min.	3
Hranolčky	200 °C	17-20 min.	4
Cibuľové krúžky	200 °C	15-18 min.	4

Uvedené rady na pečenie sú približné a možno ich upraviť na základe vašich predchádzajúcich skúseností a preferencií varenia.



Automatické menu

Pre lepšiu zážitok z pečenia existuje niekoľko programov pre recepty, ktoré si môžete vybrať.

1. Pomocou zvolíte a na displeji sa zobrazí P1, stlačte , P1 začne blikať, otáčaním ovládača prepnete menu.
2. V rúre je nastavených 7 receptov, pomocou môžete zvoliť P1~P7.
3. Pozrite si ďalej uvedenú tabuľku, pomocou zvolte požadovaný recept.
4. Stlačením alebo zobrazíte odporúčanú teplotu a môžete ju upraviť. Stlačením alebo zobrazíte odporúčaný čas a môžete ho upraviť.
5. Stlačením tlačidla spustíte predhrievanie.
6. Po dosiahnutí teploty trikrát zaznie akustický signál, ako výzva na vloženie potravín.
7. Stlačením tlačidla spustíte pečenie.

Menu	Automatické menu	Teplota	Čas	Množstvo potravín
P1	Šifónová torta	160 °C	35 min.	500 g
P2	Malý koláčik	160 °C	18 min.	20 kusov
P3	Vaječný koláč	190 °C	21 min.	12 kusov
P4	Cookies	190 °C	9 min.	20 kusov
P5	Kuracie nugety	200 °C	17 min.	20 kusov
P6	Kuracie krídelká	200 °C	18 min., otočiť po 6 min.	1200 g
P7	Rebierka	200 °C	19 min.	670 g

Čas uvedený v tabuľke je len orientačný.

4.12 Pečenie s podporou pary

Pri používaní režimu pečenia s podporou pary vložte do studenej rúry na prvú úroveň plytký plech. Nalejte doň najviac 200 ml (2 dl) pitnej vody. Na druhú úroveň umiestnite pripravovaný pokrm a potom zapnite zvolený program.

Dôležité: Do plytkého plechu nepridávajte vodu, keď je rúra horúca. Varenie v pare je možné len pri funkciách, ktoré sú na to určené v návode.

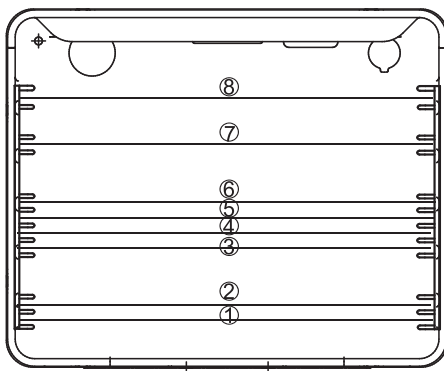
- Maximálne množstvo vody v plechu je 200 ml. Túto hodnotu neprekračujte.
- Pri otvorení dvierok môže z rúry uniknúť para. Otvárajte dvierka opatrne, aby ste sa nepopálili.
- Po varení v pare môže v rúre zostať vlhkosť. Po dokončení varenia nechajte vnútorný priestor rúry dobre vyschnúť, aby ste zabránili korózii.
- Na varenie v pare používajte vždy pitnú vodu.
- Po ukončení každého varenia v pare, ak v plechu zostala voda, plech vyčistite. Zvyšnú vodu v žiadnom prípade znovu nepoužívajte na ďalšie varenie.

4.13 Úrovne regálov v rúre

Pre regály rúry a plechy na pečenie je možné použiť 8 rôznych úrovní (pozrite si obrázok).

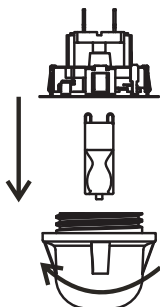
Tieto úrovne sú uvedené v tabuľkách pečenia na konci návodu.

Úrovne vždy počítajte zdola nahor.



4.14 Výmena žiarovky v rúre

- DÔLEŽITÉ:** Pred akoukoľvek údržbou musí byť spotrebič odpojený od elektrickej siete. Ak bola rúra v prevádzke, pred akoukoľvek údržbou nechajte vnútorný priestor rúry a ohrievacie články úplne vychladnúť.
- Odskrutkujte sklenený ochranný kryt. Po odstránení krytu ho odporúčame pred jeho nasadením vyčistiť a vysušiť.
- Opatrne vyberte starú žiarovku a vložte novú žiarovku vhodnú pre vysoké teploty (300 °C alebo 350 °C) s nasledujúcimi špecifikáciami: 220 - 240 V, 25 W, objímka G9.
- Vymeňte ochranný kryt.



- DÔLEŽITÉ:** Na demontáž krytu svetla nikdy nepoužívajte skrutkovače ani iné nástroje. Mohlo by to poškodiť smalt rúry alebo držiak svetla. Demontujte ho iba ručne.
- DÔLEŽITÉ:** Nikdy nevymieňajte žiarovku holými rukami, pretože kontaminácia z prstami môže spôsobiť jej predčasné zlyhanie. Vždy používajte čistú handričku alebo rukavice.
- Poznámka:** Na výmenu žiarovky sa nevzťahuje záruka.

5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

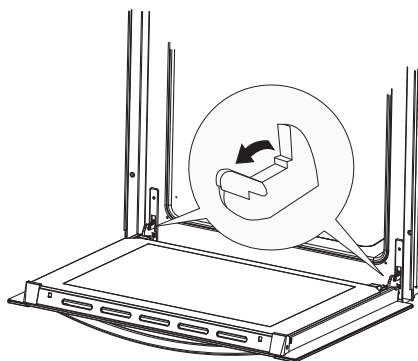
5.1 Demontáž dvierok

Aby ste získali ľahší prístup do vnútorného priestoru rúry na účely čistenia a údržby, je možné dvierka demontovať.

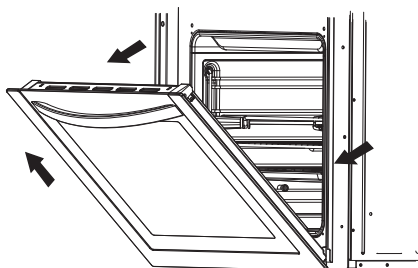
Ak chcete dvierka demontovať, najskôr vyklopte časť závesu s poistkou smerom nahor. Jemne zatvorte dvierka približne do polovice, zdvihnite dvierka a vytiahnite ich smerom k sebe.

Pri vrátení dvierok na svoje miesto postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí.

Pri výmene dvierok dbajte na to, aby zárez závesu (pozrite si obrázok) zapadol do štrbiny závesu v ráme vnútorného priestoru rúry. Po opätovnej montáži dvierok nezabudnite spustiť bezpečnostnú západku. Ak to neurobíte, môže dôjsť k poškodeniu závesu pri zatváraní dvierok.



Vyklopenie poistky závesov

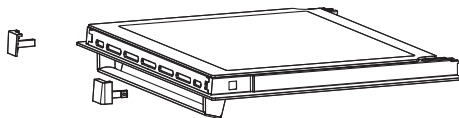


Demontáž dvierok

5.2 Demontáž vnútorného skleneného panelu

Demontujte oba kusy horného rohu dvierok. Tie možno demontovať stlačením západiek označených šípkou na oboch stranách dvierok a vysunutím rohov.

Mierne nadvihnite okraj vnútorného skla a potom ho vysuňte zo spodných svoriek. Stredný sklenený panel je potom tiež možné demontovať. Pri vrátení skla do svojej polohy postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí.



Demontáž vnútorného skleneného panelu

6. ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV

Ak dôjde k poruche, konfliktu alebo inej chybe, v oblasti zobrazenia času sa zobrazia niektoré chybové kódy. Významy sú nasledujúce:

ZOBRAZENIE	CHYBA	MOŽNÁ PRÍČINA
E01	Žiaden teplotný snímač/prerušený obvod.	Riadiaca jednotka zistí, že nie je k dispozícii snímač teploty, rúra prestane hriať. Teplota je nižšia ako -10 °C.
E02	Skrat teplotného snímača	Bol zaznamenaný skrat snímača a rúra prestane hriať.



DÔLEŽITÉ: Všetky opravy musí vykonávať autorizované servisné stredisko.

7. PEČENIE V RÚRE

7.1 Pečenie pečiva

Na dosiahnutie najlepších výsledkov použite funkciu konvenčnej rúry alebo teplovzdušného pečenia.



Poznámka: Rady týkajúce sa pečenia uvedené v nasledujúcich tabuľkách sú približné a možno ich upraviť na základe vašich predchádzajúcich skúseností a preferencií pri pečení.

Ak požadovaný typ koláča nie je uvedený, použite ten, ktorý je mu najviac podobný.

Konvenčná rúra

- Prirodzená konvekcia vytvára dokonalú varnú zónu v strede rúry, ideálnu pre suché pečivo, chlieb a čajové pečivo.
- Odporúčame používať tmavé nádoby na pečenie, pretože svetlé odrážajú teplo a pečivo sa nemusí dostatočne zapieť.
- Formy na pečenie vždy položte na grilovacie regály. Rošt vyberte iba pri pečení na plochom plechu na sušienky dodanom s rúrou.
- Koláč nedávajte do rúry, kým nedosiahne požadovanú teplotu.

Tipy týkajúce sa pečenia

Je koláč upečený celý?

Koláč prepichnete drevenou špajdlou v najhrubšej časti, ak sa na ňu cesto nelepí, koláč je upečený.

Koláč sa prepadol

Skontrolujte recept. Nabudúce možno budete musieť použiť menšie množstvo tekutých komponentov. Dbajte na dodržanie času miešania, najmä pri použití elektrických mixérov, aby sa dosiahla správna konzistencia.

Koláč je zospodu veľmi svetlý

Pre lepšie výsledky odporúčame použiť tmavšie nádoby. Nabudúce môžete tiež skúsiť piecť o úroveň nižšie alebo použiť funkciu spodného ohrevu na dokončenie procesu pečenia. Cheesecake je nedopečený, nabudúce znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.



Poznámka: Teplotné rozsahy a časy pečenia uvedené v tabuľkách sú orientačné. Na začiatok odporúčame zvoliť nižšiu teplotu a v prípade potreby ju zvýšiť v neskorších fázach pečenia.

7.2 Tabuľka pre pečenie pečiva

Druh pečiva	Výška regálu (pozrite si „Úrovne regálov v rúre“)	Teplota (°C) 	Výška regálu (pozrite si „Úrovne regálov v rúre“)	Teplota (°C) 	Čas pečenia (v min.)
Sladké pečivo					
Hroziakový koláč	2	160 - 170	2	150 - 160	55 - 70
Okrúhly koláč	2	160 - 170	2	150 - 160	60 - 70
Stromčekový 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
Piškót	2	180 - 190	2	160 - 170	30 - 40
Vločková torta	3	190 - 200	3	170 - 180	25 - 35
Miešané cesto 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
Ovocná torta	3	160 - 170	3	150 - 160	25 - 35
Brioška	2	190 - 210	3	180 - 210	35 - 50
Vianočný koláč	2	180 - 190	3	170 - 200	45 - 70
Jablkový koláč	2	190 - 210	3	170 - 200	40 - 60
Lístkové cesto	2	180 - 190	3	160 - 170	40 - 60
Slané pečivo					
Roláda so slaninou	2	190 - 200	3	170 - 180	45 - 60
Chlieb	2	200 - 220	3	180 - 210	50 - 60
Rolky	2	210 - 230	3	200 - 220	30 - 40
Sušienky					
Rascová roláda	3	180 - 190	3	160 - 170	15 - 25
Sušienky	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	Výška regálu (pozrite si „Úrovne regálov v rúre“)	Teplota (°C) 	Výška regálu (pozrite si „Úrovne regálov v rúre“)	Teplota (°C) 	Čas pečenia (v min.)
Mrazené 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
Zemiakové lupienky	2	210 - 230	3	200 - 220	20 - 35
Hranolčeky	2	210 - 230	3	200 - 220	20 - 35

7.3 Vyprážanie

Na dosiahnutie najlepších výsledkov použite funkciu konvenčnej rúry alebo teplovzdušného pečenia.

Tipy na pečenie

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete svetlé smaltované plechy, sklenené ponosy vhodné do rúry, hlinený alebo liatinový riad. Zakrytie pečené mäsa alebo jeho zabalenie do fólie zachová šťavnatosť a rúru udrží čistú. Ak necháte pečené mäso odkryté, skráti sa čas prípravy. Veľké kusy pečeného mäsa môžete umiestniť priamo na grilovaciu mriežku na plechu rúry.

- **Poznámka:** Teplotné rozsahy a časy pečenia uvedené v tabuľkách sú orientačné a budú sa líšiť v závislosti od druhu, veľkosti a kvality mäsa.
- Pečenie veľkých kusov mäsa môže spôsobiť nadmerné množstvo pary a kondenzáciu na dvierkach rúry. Je to normálne a nemá to vplyv na prevádzku rúry. Po dokončení pečenia nezabudnite dôkladne utrieť dvierka rúry a sklo.
 - Pečené mäso by ste mali pravidelne kontrolovať a v polovici pečenia ho otočiť.
 - Pri pečení na grilovacej mriežke sa uistite, či mriežka správne sedí na plechu rúry, aby zachytila kvapkajúcu šťavu a tuk.
 - Nikdy nenechávajte pečené mäso vychladnúť v rúre, pretože by mohlo dôjsť ku kondenzácii, ktorá by následne mohla spôsobiť koróziu rúry.

7.3 Tabuľka týkajúca sa pečenia

Druh pečenia	Hmotnosť (v gramoch)	Výška regálu (pozrite si „Úrovne regálov v rúre“)	Teplota (°C) 	Výška regálu (pozrite si „Úrovne regálov v rúre“)	Teplota (°C) 	Čas pečenia (v min.)
Hovädzie mäso						
Hovädzie karé	1000	2	210 - 230	2	200 - 220	100 - 120
Hovädzia sviečková	1500	2	210 - 230	2	200 - 220	120 - 150
Rozbíf, krvavý	1000	2	230 - 240	2	220 - 230	30 - 40
Rozbíf, upečený	1000	2	230 - 240	2	220 - 230	40 - 50
Bravčové mäso						
Bravčová pečienka s kožou	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
Bravčové karé	1500	2	210 - 230	2	200 - 220	120 - 140
Mäsová roláda	1500	2	210 - 230	2	200 - 220	120 - 140
Bravčový rezeň	1500	2	190 - 210	2	170 - 200	100 - 120
Pečené mäso z mletého mäsa	1500	2	220 - 230	2	210 - 220	60 - 70
Teľacie mäso						
Teľacia rolka	1500	2	190 - 210	2	170 - 200	90 - 120
Teľacie kolienko	1700	2	190 - 210	2	170 - 200	120 - 130
Jahňacie mäso						
Jahňacie rebrá	1500	2	200 - 210	2	180 - 200	100 - 120
Barania kosť	1500	2	200 - 210	2	180 - 200	120 - 130
Divina						
Zajačie rebrá	1500	2	200 - 220	2	180 - 210	100 - 120
Zajačia chrbtica	1500	2	200 - 220	2	180 - 210	100 - 120
Šunka z diviny	1500	2	200 - 220	2	180 - 210	100 - 120
Hydina						
Celé kurča	1200	2	210 - 220	2	180 - 210	60 - 70
Celá sliepka	1500	2	210 - 220	2	180 - 210	70 - 90
Kačica	1700	2	190 - 210	2	170 - 200	120 - 150
Hus	4000	2	170 - 180	2	150 - 160	180 - 200
Morka	5000	2	160 - 170	2	140 - 150	180 - 240

Druh pečenia	Hmotnosť (v gramoch)	Výška regálu (pozrite si „Úrovne regálov v rúre“)	Teplota (°C) 	Výška regálu (pozrite si „Úrovne regálov v rúre“)	Teplota (°C) 	Čas pečenia (v min.)
Ryby						
Celá ryba	1000	2	210 - 220	2	200 - 210	50 - 60
Rybie suflé	1500	2	190 - 210	2	170 - 200	50 - 70

7.4 Grilovanie

Intenzívne teplo z infračerveného ohrevného telesa robí rúru a jej príslušenstvo extrémne horúce. Používajte kuchynské rukavice a vhodné grilovacie náčinie. Aby ste sa vyhli kontaktu s horúcim tukom, ktorý by mohol spôsobiť zranenie, používajte pri manipulácii s grilovanými potravinami dlhé grilovacie kliešte. Gril musí byť neustále pod dohľadom. Nadmerné teplo môže rýchlo spáliť váš pokrm, čo predstavuje riziko vzniku požiaru. Nedovoľte deťom, aby boli v blízkosti grilu, keď je gril v prevádzke. Grilovanie je ideálne pre nízkotučné klobásky, mäso, rybie filé a steaky, ako aj na opekánie alebo chrumkavosť pokrmov.

Tipy týkajúce sa grilovania

- **Poznámka:**
- Teplota a časy grilovania uvedené v tabuľkách sú orientačné a budú sa líšiť v závislosti od druhu, veľkosti a kvality mäsa.

Grilovanie sa musí vykonávať so zatvorenými dvierkami rúry.

Grilovacie teleso by sa malo predhrievať 3 minúty. Grilovaciu mriežku pred umiestnením pokrmu naolejajte, aby sa pokrm neprilepil na mriežku. Vložte plech na mriežku, ktorý zachytí odkvapkávajúci tuk a šťavu.

V polovici pečenia mäso otočte. Menšie kusy mäsa budú vyžadovať len jedno otočenie, zatiaľ čo väčšie kusy mäsa budú možno potrebovať viac otočení. Na manipuláciu s mäsom vždy používajte vhodné kuchynské kliešte.

Rúru a jej príslušenstvo po každom použití dôkladne vyčistite, aby ste zaistili dlhú životnosť vášho spotrebiča.

7.4 Tabuľka grilovania

Druh pečenia	Hmotnosť (v gramoch)	Výška regálu (pozrite si „Úrovne regálov v rúre“)	Teplota (°C) 	Čas pečenia (v min.)
Mäso a klobásy				
2 hovädzie stehná, krvavé	400	5	240	14 - 16
2 hovädzie stehná, medium	400	5	240	16 - 20
2 hovädzie stehná, prepečené	400	5	240	20 - 23
2 bravčové filety	350	5	240	19 - 23
2 bravčové kotlety	400	5	240	20 - 23
2 teľacie steaky	700	5	240	19 - 22
4 jahňacie kotlety	700	5	240	15 - 18
4 grilovacie klobásy	400	5	240	9 - 14
1 kurča, na polovicu	1400	3	240 - 250	28 - 33 (jedna strana) 23 - 28 (druhá strana)
Ryby				
Filety z lososa	400	4	240	19 - 22
Ryby v hliníkovej fólii	500	4	230	10 - 13
Toasty				
4 krajce bieleho chleba	200	5	240	1,5 - 3
2 krajce celozrnného chleba	200	5	240	2 - 3
Toastový sendvič	600	5	240	4 - 7
Mäso/hydina				
Kurča	1000	3	180 - 200	60 - 70
Bravčové pečené mäso	1500	3	160 - 180	90 - 120
Bravčové kosti	1500	3	160 - 180	100 - 180
Bravčové koleno	1000	3	160 - 180	120 - 160
Pečené hovädzie mäso	1500	3	190 - 200	40 - 80

8. INFORMAČNÝ LIST

Informačný list			PHILCO 
Nariadenie v prenesenej právomoci (EÚ) č. 65/2014			
Názov alebo ochranná známka výrobcu: PHILCO			
Adresa výrobcu: U Sanitasu 1621 Říčany 251 01, Česká republika			
Identifikačná značka modelu: POB 7614 SFCB KING, POB 7614 SFB KING, POB7 614 SB KING, POB 7614 X KING			
Základná špecifikácia: Vstavaná rúra			
Značka	PHILCO		
Model	POB 7614 SFCB KING, POB 7614 SFB KING, POB7 614 SB KING, POB 7614 X KING		
Typ rúry		ELEKTRICKÁ	
Počet vykurovacích častí		1	
Vykurovacia časť 1			
Koeficient energetickej účinnosti		102,5	
Trieda energetickej účinnosti		A	
Spotreba energie na cyklus (konvenčný režim)	kWh/cyklus	0,89	
Spotreba energie na cyklus (v režime s ventilátorovou nútenou konvekciou)	kWh/cyklus	0,82	
Zdroj tepla		Elektrická	
Objem	l	76	
Táto rúra vyhovuje norme EN 60350-1:2023			
Minimálna doba trvania záruky ponúkanej výrobcom: 24 mesiacov			
Dodatočné informácie:			
Webový odkaz na web výrobcu, kde sú informácie uvedené v bode 6 prílohy II nariadenia Komisie (EÚ) 2019/2022 nájdené: www.philco.cz			
https://eprel.ec.europa.eu/qr/2200597			
Tipy na úsporu energie			
Rúra			
- Ak je to možné, pečte pokrmu spolu.			
- Nechajte rúru na krátky čas predhriať.			
- Nepredlžujte čas pečenia.			
- Na konci pečenia nezabudnite rúru vypnúť.			
- V priebehu pečenia neotvárajte dvierka rúry.			

TECHNICKÉ INFORMÁCIE

Technické informácie sa nachádzajú na typovom štítku na vnútornej strane spotrebiča a na energetickom štítku. QR kód, na dodanom energetickom štítku, obsahuje odkaz na registráciu spotrebiča v databáze EÚ Eprel.

INFORMÁCIE O TESTOVANÍ

Dodané zariadenie je v súlade s Ecodesignem a EN 60350-1:2023.

Požiadavky na prístup vzduchu pre správnu prevádzku prístroja, minimálna vzdialenosť od steny a rozmery prístroja, sú súčasťou tohto návodu. V prípade ďalších otázok sa obráťte na výrobcu.

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A SERVIS

Vždy používajte iba originálne náhradné diely.

Označenie modelu a sériové číslo nájdete na typovom štítku. Polohu typového štítku je možné zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Originálne náhradné diely pre niektoré konkrétne komponenty sú k dispozícii minimálne 7 alebo 10 rokov. Závisí to od typu komponentu a od uvedenia posledného spotrebiča daného modelu na trh.

Pri kontaktovaní nášho autorizovaného servisu majte k dispozícii modelové označenie, sériové číslo a popis chyby.

Pre stiahnutie dokumentov navštívte www.philco.sk.

Pre nahlásenie závady a získanie ďalších servisných informácií navštívte www.philco.sk/servisne-miesta.

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

POKYNY A INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA LIKVIDÁCIE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalové materiály zlikvidujte na verejnom mieste pre likvidáciu odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



Význam symbolu na výrobku, jeho príslušenstve alebo obale znamená, že s týmto výrobkom nesmie byť zaobchádzané ako s komunálnym odpadom. Tento výrobok zlikviduje na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Popríklad je možné v niektorých štátoch Európskej únie alebo iných európskych štátoch vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi, v prípade kúpy podobného nového výrobku. Správna likvidácia tohto výrobku pomôže ušetriť cenné prírodné zdroje a pomôcť pri prevencii prípadného negatívneho vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie, ku ktorému by mohlo dôjsť v dôsledku nesprávnej likvidácie odpadu. Podrobnejšie informácie získate od miestneho úradu alebo v najbližšom stredisku pre zber odpadu. Nesprávna likvidácia tohto typu odpadu môže podliehať vnútroštátnym predpisom o pokutách.

Pre podnikateľské subjekty v Európskej únii

Ak chcete zlikvidovať elektrické alebo elektronické zariadenie, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v iných štátoch mimo Európskej únie

Ak chcete zlikvidovať tento výrobok, vyžiadajte si nevyhnutné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo svojho predajcu.



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

Zmeny v texte, dizajne a technických údajoch sa môžu vyskytnúť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradujeme si právo vykonať tieto zmeny.

NOTES/POZNÁMKY

[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**