

# Built-in Oven

## OWNER'S MANUAL

**PHILCO**



*Famous for Quality the World Over*

**POB 759 TSB**

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.  
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| 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 For steam cooking ..... 4
  - 1.3 Installation Warnings ..... 5
  - 1.4 During Use ..... 5
  - 1.5 During Cleaning and Maintenance ..... 7
- 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE ..... 9
  - 2.1 Instructions for the Installer ..... 9
  - 2.2 Installation of the Oven ..... 9
  - 2.3 Electrical Connection and Safety..... 11
- 3. PRODUCT FEATURES ..... 12
- 4. USE OF PRODUCT..... 13
  - 4.1 Oven Functions..... 13
  - 4.2 Cooking Table ..... 15
  - 4.3 For Steam Function ..... 16
  - 4.4 Use of the Full Touch Control Timer..... 17
  - 4.5 Accessories ..... 20
- 5. CLEANING AND MAINTENANCE..... 27
  - 5.1 Cleaning..... 27
  - 5.2 Maintenance ..... 31
- 6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT ..... 32
  - 6.1 Troubleshooting ..... 32
  - 6.2 Transport ..... 32
- 7. PRODUCT INFORMATION SHEET ..... 33

## 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 For steam cooking**

- The water must be poured into the water reservoir before oven operating.
- Do not add water to the water reservoir when the oven is hot.
- 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. Do not use flammable alcohol or solids with solid particles instead of water.
- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the water tank, it should be cleaned and this remaining water should not be used in the next cooking.

### **1.3 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.

### **1.4 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.

## 1.5 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.
- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes.

Then clean it with a damp wet cloth.

## 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.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**⚠ WARNING:** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### 2.1 Instructions for the Installer

#### General instructions

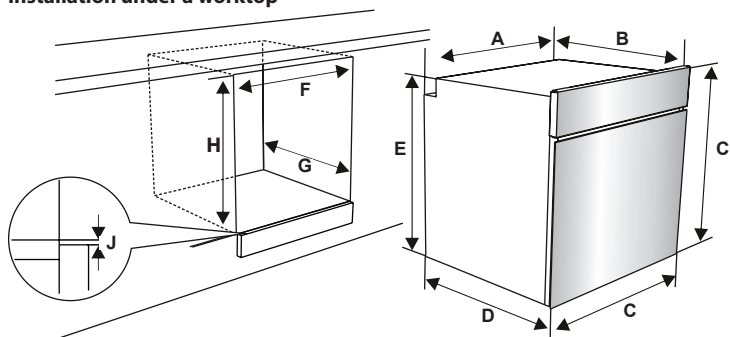
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100 °C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

### 2.2 Installation of the Oven

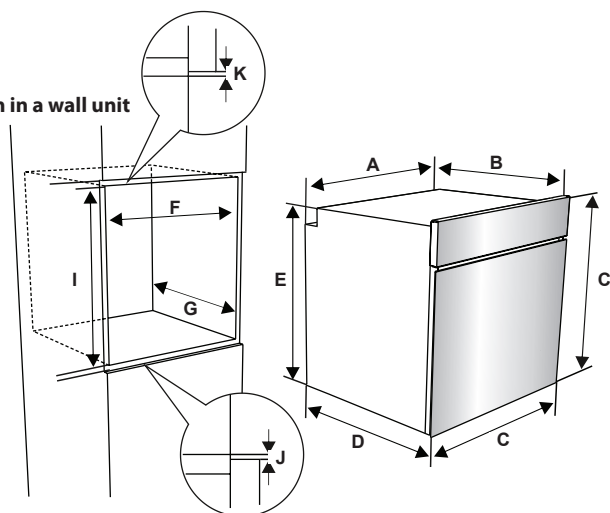
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

|               |     |                         |         |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| <b>A (mm)</b> | 557 | <b>min./max. F (mm)</b> | 560/580 |
| <b>B (mm)</b> | 550 | <b>min. G (mm)</b>      | 555     |
| <b>C (mm)</b> | 595 | <b>min. H/I (mm)</b>    | 600/590 |
| <b>D (mm)</b> | 575 | <b>min. J/K (mm)</b>    | 5/10    |
| <b>E (mm)</b> | 576 |                         |         |

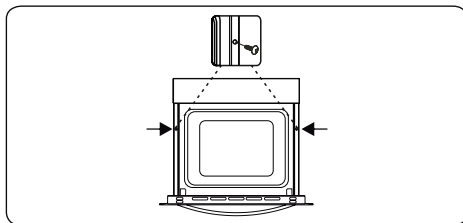
### Installation under a worktop



### Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

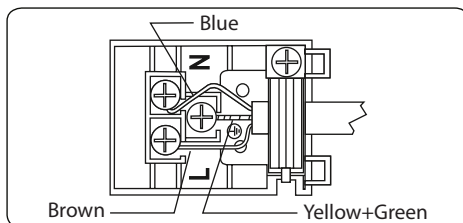


## 2.3 Electrical Connection and Safety

**WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220 - 240 V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

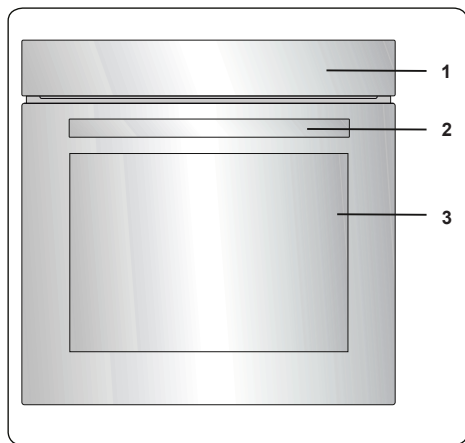


### 3. PRODUCT FEATURES



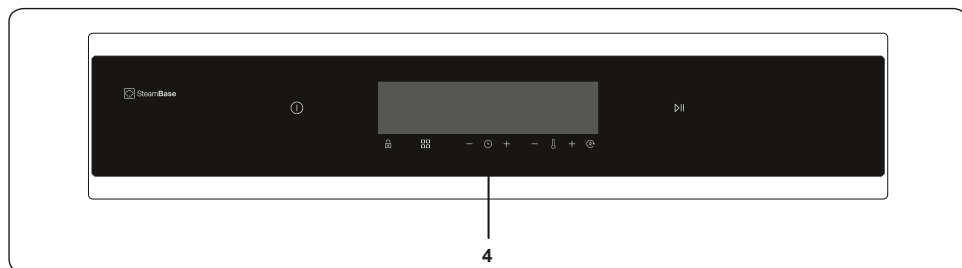
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



- 1. Control Panel
- 2. Oven Door Handle
- 3. Oven Door

#### Control Panel

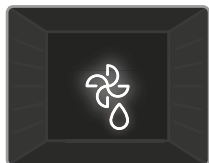


- 4. Timer

## 4. USE OF PRODUCT

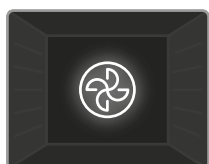
### 4.1 Oven Functions

\* The functions of your oven may differ depending on the product model.



#### **Defrost Function:**

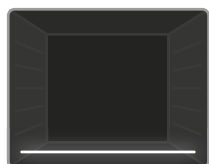
The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



#### **Turbo Function:**

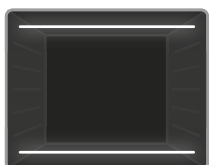
The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



#### **Lower Heating Function:**

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating. The lower heating function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



#### **Static Cooking Function:**

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.

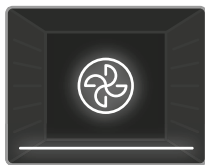


#### **Fan Function:**

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.

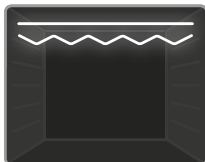
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



### Pizza Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

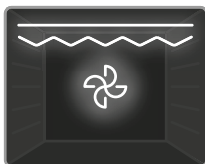
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



### Faster Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**WARNING:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



### Double Grill and Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**WARNING:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



### 3D Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element, top heating element, bottom heating element and fan will start operating. The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".

### VapClean:

Set your oven function to the function that includes the vap clean symbol (Bottom, Bottom+Fan, Turbo or Top+Bottom Function. It may differentiate among models.) at 90 °C to operate Vap Clean function. Pour 200-250 ml of water into the tray. In some models there is a cavity which is stated on the oven base. In this models pour 200 - 250 ml of water into this cavity. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60 minutes to prepare your oven for easy cleaning.

## 4.2 Cooking Table

| Function | Dishes            |  |  | <br>min. |
|----------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Static   | Puff Pastry       | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 35-45                                                                                     |
|          | Cake              | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 30-40                                                                                     |
|          | Cookie            | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 30-40                                                                                     |
|          | Stew              | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
|          | Chicken           | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45-60                                                                                     |
| Fan      | Puff Pastry       | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 25-35                                                                                     |
|          | Cake              | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                     |
|          | Cookie            | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                     |
|          | Stew              | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
|          | Chicken           | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45-60                                                                                     |
| Turbo    | Puff Pastry       | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 35-45                                                                                     |
|          | Cake              | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 30-40                                                                                     |
|          | Cookie            | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                     |
|          | Stew              | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
| Grilling | Grilled meatballs | 7                                                                                 | 200                                                                               | 10-15                                                                                     |
|          | Chicken           | *                                                                                 | 190                                                                               | 50-60                                                                                     |
|          | Chop              | 6 - 7                                                                             | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |
|          | Beefsteak         | 6 - 7                                                                             | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |

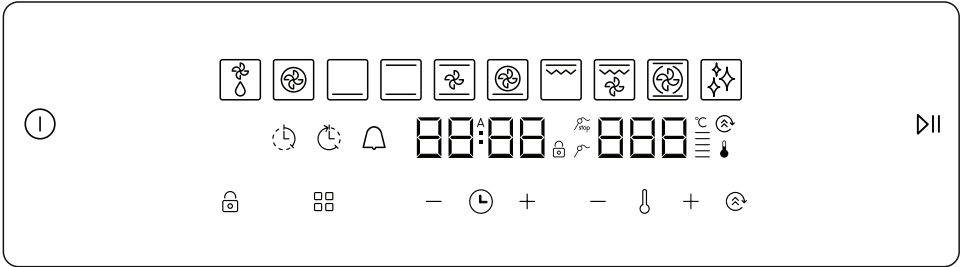
\* If available cook with roast chicken skewer.

### 4.3 For Steam Function

| Foods       | Function             | Temp. (°C) | Shelf Number | Water Amount (ml) | Time to add water (min)   | Cooking Time (Approximately) (min) | Amount (Approximately) (g) |
|-------------|----------------------|------------|--------------|-------------------|---------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| Bread       | Fan Function + Steam | 180 - 200  | 2 - 3        | 200               | Before starting the oven. | 30 - 50                            | 820                        |
| Baked pasta |                      | 200        | 3            | 200               |                           | 30 - 40                            | 1500                       |
| Pastry      |                      | 180        | 3            | 200               |                           | 30 - 40                            | 500                        |
| Potato      |                      | 200        | 3            | 200               |                           | 45 - 60                            | 500                        |
| Chicken     |                      | 200 - 220  | 3            | 200               |                           | 60 - 70                            | 2000                       |
| Steak       |                      | 180        | 3            | 200               |                           | 100 - 110                          | 1000                       |

-  **Important:** The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.
-  **Important:** Do not add water to the water tank when the oven is hot.
-  **Important:** Steam cooking is performed only in the functions specified in the manual.
-  **Important:** The capacity of the water tank located at the base of the oven is 300 ml maximum. Do not add more than 300 ml.
- The water poured into the bottom of the oven creates hot steam during cooking, allowing you to get better cooking results from your food.
  - While steaming reduces moisture loss in meat type foods, it makes the inside of the food more juicy and crispier on the outside, and in the pastry it makes the outside of the food more fluffy, crispy and voluminous.

## 4.4 Use of the Full Touch Control Timer



| Function Description |                 |  |                             |  |                 |  |                  |
|----------------------|-----------------|--|-----------------------------|--|-----------------|--|------------------|
|                      | On/Off          |  | Faster Grilling Function    |  | Auto Cooking    |  | Meat Probe Stop  |
|                      | Defrost         |  | Double Grill + Fan Function |  | Temperature Bar |  | Meat Probe       |
|                      | Turbo Function  |  | 3D Function                 |  | Thermostat      |  | Cooking Time     |
|                      | Bottom Function |  | Cleaning Function           |  | Minus           |  | Cooking End Time |
|                      | Static Function |  | Temperature Display         |  | Plus            |  | Minute Minder    |
|                      | Fan Function    |  | Time Display                |  | Key Lock        |  | Boost            |
|                      | Pizza Function  |  | Mode                        |  | Play/Pause      |  | Function Menu    |

The appliance is operated using touch control sensors. The functions are controlled by touching the sensor fields.

When you are using the controls, make sure that you touch the sensor field correctly. If your touch is too flat or too small the sensors will not operate correctly.

The cooling fan will switch on automatically in order to keep the surfaces of the appliance cool. The fan will continue to run until it automatically switches off, even after the oven has been switched off.

The control unit will switch off after 5 minutes if no function is selected or changed.

## Oven Function Selection

Touch the ON/OFF sensor for 2 seconds to switch the control unit on. The oven will enter "WAIT" mode. Defrost function comes as a default on "WAIT" mode.

However, unless the **PLAY/PAUSE** sensor is pressed, the function will not start.

During this mode, you will be able to select the desired cooking functions, adjust the temperature, activate the "BOOST" function, as well as adjust the cooking time, end time, Minute Minder timer and the time of day. During "WAIT" mode, the desired cooking function can be selected by touching the sensor button. Each touch on the sensor will change the oven function, as shown below (some of these cooking functions may not be present in your cooker model):

Defrost → Turbo → Bottom → Bottom and Top → Bottom and Top with Fan → Pizza → Faster Grilling (with/without turnspit) → Double Grill with Fan (with/without turnspit) → 3D → Vap clean

The operated heaters related to the selected function will be displayed.

When a cooking function is selected using the  sensor, the previously selected temperature value will show on the Temperature display. This can be adjusted using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the temperature button. The temperature can be adjusted within the range of 50 °C to 275 °C.

After the desired function, temperature and time have been selected, touch the **PLAY/ PAUSE** sensor to start the oven function operation.

## Adjusting the Time of Day

When the oven has been installed, the time of day must be set according to the following instructions.

Touch the **ON/OFF** sensor to switch the oven on and enter "WAIT" mode. During this mode, touch the **MODE**() sensor button for 5 second until the day time is selected. The symbol for the time will illuminate on the left side and you can adjust it using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the **MODE**() button.

To complete the time adjustment, touch the **MODE**() sensor once again or do not touch any button for 5 seconds.

The time will only have to be set again if the appliance is disconnected from the power supply for a long period of time.

## Adjusting the Cooking Time

The cooking time can be adjusted during "WAIT" mode or during "OPERATING" mode.

## Adjusting the Minute Minder

Touch the **MODE**() sensor until the Minute Minder symbol illuminates on the Time display and "00:00" appears. Adjust the desired time period for the warning signal using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons while the symbol is flashing. When you have completed the adjustment, do not press any buttons for a few seconds, then the Minute Minder timer will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound, and the Minute Minder symbol and "00:00" will flash on the Time display. Press any button to stop the audible warning and the symbol will disappear.

## Adjusting the Cooking Duration Time

This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then select the desired cooking function and the temperature. Touch the **MODE**() sensor button until you see the Duration Time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensors while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Duration Time symbol remains illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the Duration Time symbol will flash on the Time display. Touch any sensor on the control unit to end the sound.

## Adjusting the Cooking End Time

This function is used to begin cooking after a certain period of time and for a specific duration of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature.

Touch the **MODE**() button until you see the Cooking Duration Time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensor.

When you have completed the adjustment the Cooking Duration Time, touch the **MODE**() sensor button until you see the Cooking End Time symbol on the Time display. The time of day and the Cooking End Time symbol will flash. Set the required finish time using the **PLUS** and **MINUS** sensors. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Cooking End Time symbol remains illuminated. The oven will calculate the operating time by deducting the cooking period from the set finishing time, at which it will stop operating. The timer will give an audible warning and the Duration Time symbol will flash. Touching any button on the timer will end the audible warning.



The cooking end time cannot be set when the grill functions are activated. If the cooking end time was set before activating the grill functions, the cooking end time will be canceled after the grill functions are selected.

## Sound Adjustment

To change the warning signal sound, while the time display shows the time of day, press and hold the **THERMOSTAT**() sensor button for 5 seconds until there is an audible signal sound. After that, different signal sound will be heard each time the **PLUS** and **MINUS** buttons next to the thermostat button are pressed. There are five different types of signal sounds. If "tn0" is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds. Select the sound you want and any other do not press a button. After a short time the selected beep will be recorded.

## Boost Function

This function is used to shorten the preheating time. You can preheat in Turbo, Fan, Static or Pizza functions. In order to preheat, it is sufficient to press the **BOOST**() sensor after selecting the desired cooking function.

Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible.

This mode is not appropriate for cooking.

## Key Lock Function

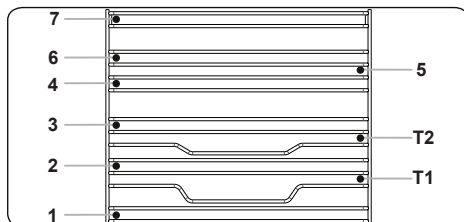
The key lock is used to avoid unintentional changes to oven settings. To activate the key lock, touch the **KEY LOCK**() sensor button for 2 seconds until you see Key Lock symbol on the display. To deactivate the key lock, touch the **KEY LOCK**() sensor for 2 seconds until the key lock symbol disappears from the display.

When the key lock is engaged, only the **ON/ OFF** sensor button can be activated. All other buttons will remain locked.

## 4.5 Accessories

### The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

\*\*\*\*Accessories may vary depending on the model purchased.

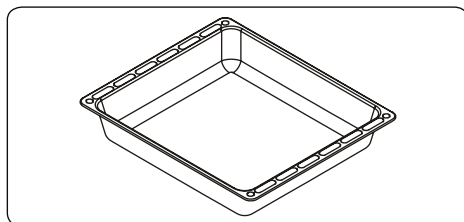
### The 8 cm-deep Tray

The 8 centimetre-deep tray is best used for cooking stews.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed. For the most efficient use, place the tray on the third shelf.

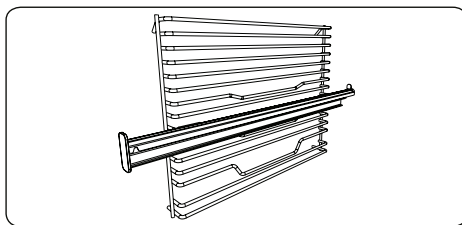


**WARNING:** The 8 cm-deep tray should not be used on the first (lowest) shelf. It is not recommended to simultaneously cook food using two 8 cm-deep trays.



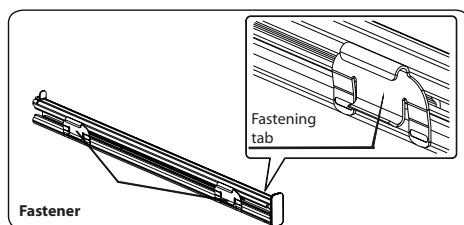
### The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food.

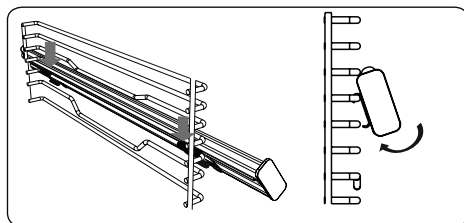


### Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



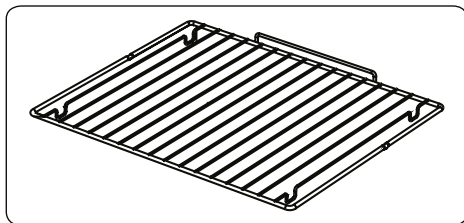
- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



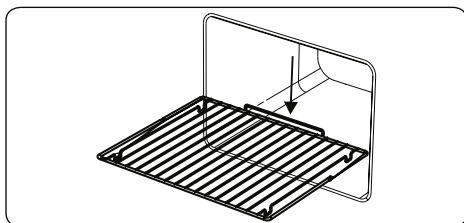
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.

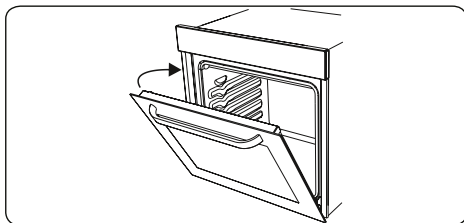


**⚠ WARNING:** Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



### Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



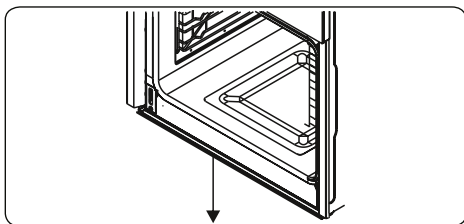
### The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 Cleaning



**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

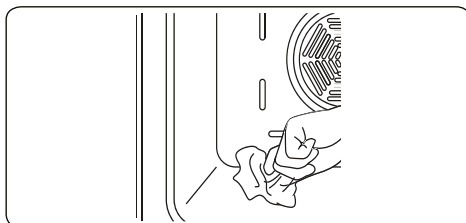
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



#### Pyrolytic cleaning



**WARNING:** Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty. Do not leave anything inside the oven, such as wire grids, trays, or oven shelves and supports (if available), as they could be damaged during pyrolytic cleaning.

- The oven cavity is coated with a special enamel that is resistant to high temperatures. During the pyrolytic cleaning operation, the temperature inside the oven can reach about 475°C.
- The oven door will automatically lock, for your safety, while the pyrolytic cleaning function is in operation. After the cleaning is complete, the cooling fan will begin operating and the oven will remain locked until it has cooled.

- It is advisable to wipe the oven down with a sponge soaked in warm water, after each cooking operation or pyrolytic cleaning cycle has been carried out.
- During the pyrolytic operation, a smell and some fumes will emanate due to the destruction of food residue within the oven. This is normal. Oven cleaning fumes could be fatal to birds, children and pets so all should be kept away until the operation is complete.
- The area where the oven is installed should be kept well-ventilated, especially during the pyrolytic cleaning function, and any doors leading into the area should be closed to avoid passing the smell and fumes throughout.

### **Cleaning the Glass Parts**

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

### **Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)**

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

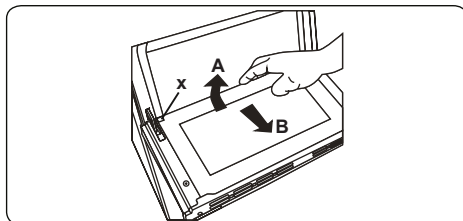
### **Cleaning Painted Surfaces (if available)**

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

## Removal of the Inner Glass

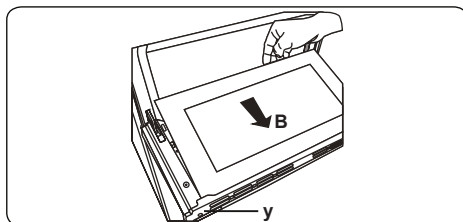
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

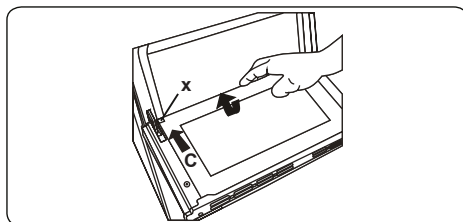


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

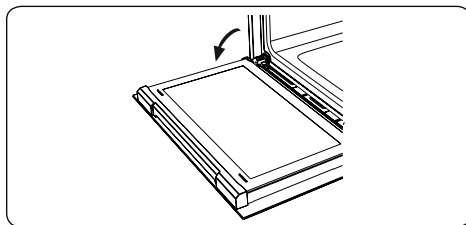


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

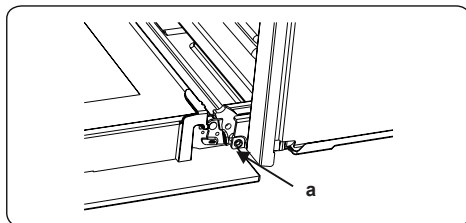
## Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

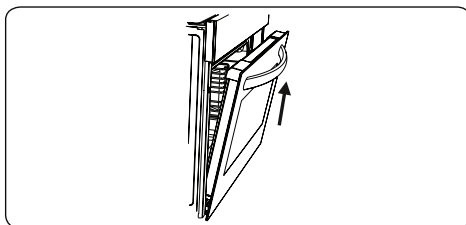
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

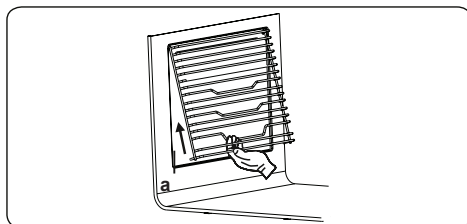


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



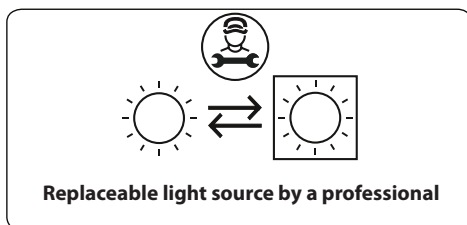
## 5.2 Maintenance

**WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

### Changing the Oven Lamp

**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



**Hand icon:** The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200- 250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

## 6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT

### 6.1 Troubleshooting



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

| Problem                                                                           | Possible Cause                                                                                       | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oven does not switch on.                                                          | Power is switched off.                                                                               | Check whether there is power supplied.<br>Also check that other kitchen appliances are working.                                                                                                                                                                                          |
| No heat or oven does not warm up.                                                 | Oven temperature control is incorrectly set.<br>Oven door has been left open.                        | Check that the oven temperature control knob is set correctly.                                                                                                                                                                                                                           |
| Cooking is uneven within the oven.                                                | Oven shelves are incorrectly positioned.                                                             | Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.<br>Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking. |
| Oven light (if available) does not operate.                                       | Lamp has failed.<br>Electrical supply is disconnected or switched off.                               | Replace lamp according to the instructions.<br>Make sure the electrical supply is turned on at the wall socket outlet.                                                                                                                                                                   |
| The oven fan (if available) is noisy.                                             | Oven shelves are vibrating.                                                                          | Check that the oven is level.<br>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.                                                                                                                                                      |
| The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.              | Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven. | The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.                                                                                                                                                                                              |
| The oven has switched itself off.                                                 | Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.             | The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.                                                                                                      |
| If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop. | Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.     | It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.                                                                                                      |

### 6.2 Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

## 7. 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 759 TSB

**General product parameters:** Built-in Oven

|                                                 |           |             |
|-------------------------------------------------|-----------|-------------|
| Brand                                           |           | PHILCO      |
| Model                                           |           | POB 759 TSB |
| Type of Oven                                    |           | ELECTRIC    |
| Mass                                            | kg        | 35.7        |
| Energy Efficiency Index - conventional          |           | 105.7       |
| Energy Efficiency Index - fan forced            |           | 94.3        |
| Energy Class                                    |           | A           |
| Energy consumption (electricity) - conventional | kWh/cycle | 0.93        |
| Energy consumption (electricity) - fan forced   | kWh/cycle | 0.83        |
| Number of cavities                              |           | 1           |
| Heat Source                                     |           | ELECTRIC    |
| Volume                                          | l         | 78          |
| This oven complies with EN 60350-1              |           |             |

**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](http://www.philco.cz)

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2018883>

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 NO 65/2014 NO 66/2014 IEC 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](http://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 759 TSB**

**Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt.**

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny k používání a údržbě tohoto spotřebiče.  
Přečtěte si, prosím, před použitím spotřebiče tento návod k použití a uložte si ho pro případ, že ho budete potřebovat v budoucnosti.

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

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

# OBSAH

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>                    | <b>2</b>  |
| 1.1 Všeobecné bezpečnostní pokyny .....                | 2         |
| 1.2 Pro vaření v páře .....                            | 4         |
| 1.3 Varování týkající se instalace .....               | 5         |
| 1.4 V průběhu používání .....                          | 5         |
| 1.5 V průběhu čištění a údržby .....                   | 7         |
| <b>2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ .....</b>         | <b>9</b>  |
| 2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž .....          | 9         |
| 2.2 Montáž trouby .....                                | 9         |
| 2.3 Napojení elektroinstalace a bezpečnost .....       | 11        |
| <b>3. VLASTNOSTI PRODUKTU .....</b>                    | <b>12</b> |
| <b>4. POUŽITÍ PRODUKTU .....</b>                       | <b>13</b> |
| 4.1 Funkce trouby .....                                | 13        |
| 4.2 Tabulka přípravy pokrmu .....                      | 15        |
| 4.3 Pro funkci vaření v páře .....                     | 16        |
| 4.4 Použití časovače úplného dotykového ovládání ..... | 17        |
| 4.5 Příslušenství .....                                | 20        |
| <b>5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....</b>                       | <b>27</b> |
| 5.1 Čištění .....                                      | 27        |
| 5.2 Údržba .....                                       | 31        |
| <b>6. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ A PŘEPRAVA .....</b>       | <b>32</b> |
| 6.1 Odstraňování problémů .....                        | 32        |
| 6.2 Přeprava .....                                     | 32        |
| <b>7. INFORMAČNÍ LIST .....</b>                        | <b>33</b> |

## 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 Pro vaření v páře**

- Voda se musí nalít do zásobníku vody před spuštěním trouby.
- Nepřidávejte vodu do zásobníku vody, když je trouba horká.
- Při otevření dvířek trouby může zevnitř unikat pára. Při otevírání dvířek trouby buďte opatrní, protože hrozí nebezpečí popálení.
- V důsledku vaření v páře může v troubě zůstat vlhkost. Protože vlhkost může způsobit korozi, ujistěte se, zda vnitřek trouby po vaření vyschl.
- K vaření v páře používejte v troubě pitnou vodu. Namísto vody nepoužívejte hořlavý alkohol nebo tuhé látky s pevnými částicemi.
- K vaření v páře používejte nerezové nádoby.
- Pokud na konci každého vaření v páře zůstane v zásobníku na vodu trochu vody, měla by se vyčistit a tato zbylá voda by se neměla použít při dalším vaření.

### 1.3 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.

### 1.4 V průběhu používání

- Při prvním použití trouby můžete zaznamenat mírný zápach. Je to zcela normální a je to způsobeno izolačními materiály na topných prvcích. Doporučujeme vám, abyste před prvním použitím, nechali prázdnou troubu nastavenou na maximální teplotu v trvání 45 minut. Ujistěte se, zda prostředí, ve kterém je spotřebič nainstalován, je dobře větrané.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek trouby v průběhu nebo po pečení. Horká pára z trouby může způsobit popáleniny.

- V průběhu provozu spotřebiče nedávejte do něj ani do jeho blízkosti hořlavé ani výbušné materiály.
  - Na vyjímání a vkládání pokrmu do trouby vždy používejte kuchyňské rukavice.
  - Za žádných okolností nesmí být trouba potažena hliníkovou fólií, protože by mohlo dojít k jejímu přehřátí.
  - V průběhu pečení neumísťujte nádobí nebo pečicí plechy přímo na dno trouby. Dno trouby je velmi horké a může dojít k poškození produktu.
-   V průběhu pečení tuhých nebo tekutých olejů nenechávejte troubu bez dozoru. Při extrémním zahřátí by se mohly vznítit. Nikdy nelijte vodu do ohně způsobeného olejem, ale vypněte troubu a zakryjte pánev víkem nebo protipožární přikrývkou.
- Pokud nebudete spotřebič používat delší dobu, vypněte hlavní vypínač.
  - Zajistěte, aby byly otočné ovladače spotřebiče vždy v poloze „0“ (zastavení), když je nepoužíváte.
  - Když jsou dvířka trouby otevřená, nic na ně neumísťujte. Mohlo by dojít k poškození dvířek trouby.
  - Na spotřebič ani na jeho rukojeť nevěšete ručníky, utěrky ani části oblečení.

## 1.5 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.
- Nesnažte se seškrábat zbytky vodního kamene, které se mohou vytvořit na dně trouby. V opačném případě se poškodí dno trouby.
- K odstranění vodního kamene, který se může vytvořit na dně trouby, nalijte na dno trouby 200–250 ml bílého octa s poměrem kyselin maximálně 6 % po každých 2 nebo 3 použitích a počkejte 30 minut.  
Potom jej očistěte vlhkou utěrkou.

## 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 byt 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.

## 2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

**VAROVÁNÍ:** Instalaci tohoto spotřebiče musí provést autorizovaný servisní pracovník nebo kvalifikovaný technik v souladu s pokyny v tomto návodu a v souladu s platnými místními nařízeními.

- Nesprávná instalace může způsobit úrazy a škody, za které výrobce odmítá zodpovědnost a které zneplatní záruku.
- Před instalací se ujistěte, že parametry lokální distribuční sítě (elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.
- Je třeba dodržet zákony, nařízení, směrnice a normy platné v zemi použití (bezpečnostní směrnice, správná recyklace v souladu s předpisy, atd.).
- Je-li produkt vybaven vyjímatelnými vodiči polic (drátěnými policemi) a uživatelská příručka zahrnuje recepty jako například jogurt, drátěné police je třeba vyjmout a troubu spustit v režimu podle návodu. Pokyny na vyjmutí drátěných polic jsou obsaženy v kapitole ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.

### 2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž

#### Všeobecné pokyny

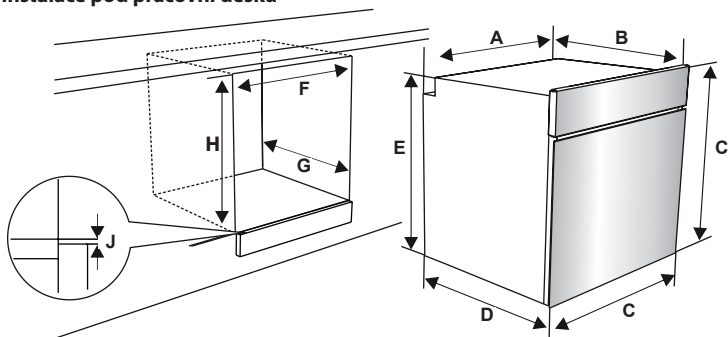
- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený Máte-li podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Přesvědčte se, že v bezprostřední blízkosti se nenachází hořlavé nebo výbušné materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se mohou vznítit.
- Pracovní deska a nábytek okolo spotřebiče musí být vyrobeny z materiálů odolných vůči teplotám nad 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, myčku nebo sušičku.

### 2.2 Montáž trouby

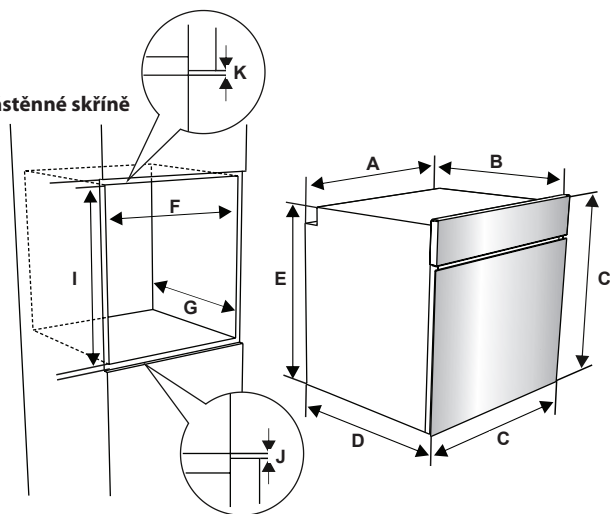
Spotřebiče se dodávají s montážními sadami a lze je instalovat na pracovní desku potřebných rozměrů. Rozměry pro montáž varné desky a trouby jsou uvedeny níže.

|        |     |                  |         |
|--------|-----|------------------|---------|
| A (mm) | 557 | min./max. F (mm) | 560/580 |
| B (mm) | 550 | min. G (mm)      | 555     |
| C (mm) | 595 | min. H/I (mm)    | 600/590 |
| D (mm) | 575 | min. J/K (mm)    | 5/10    |
| E (mm) | 576 |                  |         |

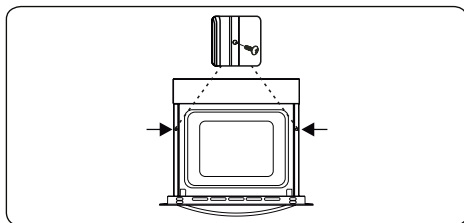
### Instalace pod pracovní desku



### Instalace do nástěnné skříně



Po napojení elektroinstalace zatlačte zepředu na troubu a zasuňte ji do skříně. Otevřete dveře trouby a do otvorů v rámu trouby zasuňte 2 šrouby. Zatímco se rám produktu dotýká dřevěného povrchu skříně, šrouby utáhněte.

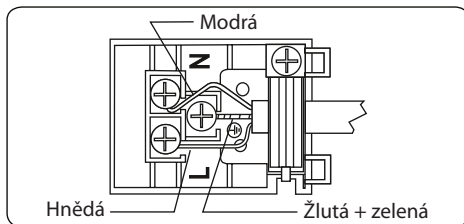


## 2.3 Napojení elektroinstalace a bezpečnost

**VAROVÁNÍ:** Elektroinstalaci tohoto spotřebiče musí provést zaměstnanci autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný elektrikář v souladu s pokyny v tomto průvodci a v souladu s platnými směrnicemi.

**VAROVÁNÍ:** TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, že jeho provozní napětí (vyražené na identifikačním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na identifikačním štítku).
- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může váš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba ho vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky a/ nebo prodlužovací kabely.
- Zapojovací šňůra se nesmí dostat do blízkosti horkých částí spotřebiče a nesmí se ohýbat nebo mačkat. Jinak může dojít k jejímu poškození a ke zkratu.
- Pokud není spotřebič napojený ke zdroji pomocí zástrčky, musí být použitý jistič s odpojením všech pólů (s kontaktním prostorem alespoň 3 mm), aby byla splněna bezpečnostní nařízení.
- Tento spotřebič je navržen na dodávku. Pokud je vaše dodávka energie jiná, kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Napájecí kabel (H05VV-F) musí být dostatečně dlouhý na to 220 - 240 V. Aby s ním bylo možné spotřebič zapojit i tehdy, když stojí před skříní.
- Přesvědčte se, že jsou všechny spoje dostatečně dotažené.
- Upevněte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt.
- Napojení svorkovnice je umístěno na skříní svorkovnice.

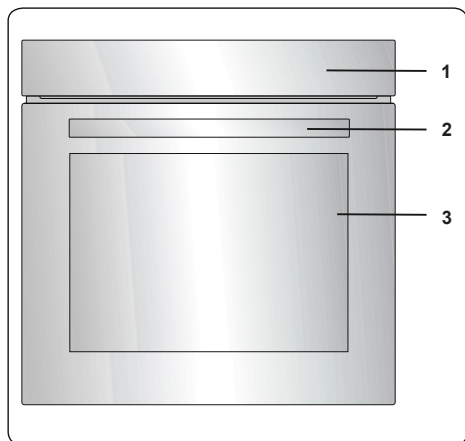


### 3. VLASTNOSTI PRODUKTU



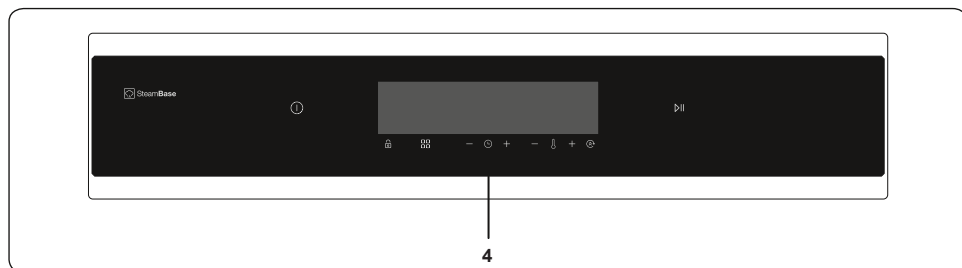
**Důležité:** Technické parametry produktu se liší a vzhled vašeho produktu se může lišit od níže uvedených obrázků.

#### Seznam komponent



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

#### Ovládací panel



#### 4. Časovač

## 4. POUŽITÍ PRODUKTU

### 4.1 Funkce trouby

\* Funkce vaší trouby se mohou v závislosti na modelu produktu lišit.



#### **Funkce rozmrazování:**

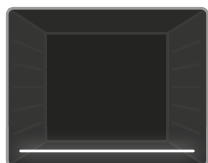
Rozsvítí se výstražné kontrolky trouby a spustí se ventilátor. Chcete-li použít funkci rozmrazování, umístěte zmražené jídlo do trouby na třetí patro odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmražením.



#### **Funkce Turbo:**

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso a ventilátor. Díky turbo funkci se teplo v troubě rozptýlí rovnoměrně, aby se rovnoměrně propekly pokrmy na všech patrech trouby. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

V této funkci můžete použít funkci vaření v páře. Podrobnosti si přečtete v textu „Používání funkce páry“.



#### **Funkce spodního ohřevu:**

Termostat trouby a varovné indikátory se rozsvítí a spustí se spodní topné těleso. Funkce spodního ohřevu je ideální pro ohřev pizzy, protože teplo stoupá ze spodní části trouby a zahřívá pokrm. Tato funkce je vhodná k ohřevu pokrmu namísto pečení.



#### **Statická funkce pečení:**

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa. Statická funkce přípravy pokrmů vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrnou přípravu pokrmu. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagni a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívat po dobu 10 minut a připravovat pokrm pouze na jednom patře.

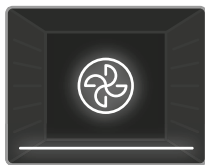


#### **Funkce ventilátoru:**

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topná tělesa a ventilátor. Tato funkce je užitečná při pečení sladkého pečiva. Pečení provádí spodní a horní topné těleso v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírné grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

Funkce ventilátoru a spodního ohřevu je ideální pro rovnoměrné pečení pokrmu, jako je pizza, v krátké době. Ventilátor rovnoměrně rozptýluje teplo trouby, zatímco spodní topné těleso peče pokrm.

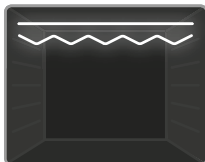
V této funkci můžete použít funkci vaření v páře. Podrobnosti si přečtete v textu „Používání funkce páry“.



### Funkce Pizza:

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné těleso a ventilátor. Tato funkce je ideální k rovnoměrnému krátkému upečení potravin, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně rozptýluje teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení těsta.

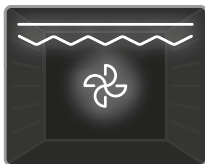
V této funkci můžete použít funkci vaření v páře. Podrobnosti si přečtěte v textu „Používání funkce páry“.



### Funkce rychlejšího grilování:

Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby a spustí se gril a horní topné těleso. Tato funkce se používá k rychlejšímu grilování a ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu, jako je například maso. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předežívali zhruba 10 minut.

**VAROVÁNÍ:** Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



### Funkce dvojitého grilu a ventilátoru:

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se gril, horní topné těleso a ventilátor. Tato funkce se používá k rychlejšímu grilování silnějších pokrmů nebo ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné pečení, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předežívali zhruba 10 minut.

**VAROVÁNÍ:** Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



### Funkce 3D pečení:

Termostat trouby a varovné indikátory se rozsvítí a spustí se kruhové topné těleso, horní topné těleso, spodní topné těleso a ventilátor. Funkce 3D rovnoměrně a rychle rozptýlí teplo v troubě, takže všechny pokrmy na všech roštích se upečou a rovnoměrně. Doba pečení bude kratší než u jiných funkcí. Doporučuje se předežívat troubu asi 10 minut. Navíc díky této funkci bude vaše pečivo upečené nadýchanější a měkké.

V této funkci můžete použít funkci vaření v páře. Podrobnosti si přečtěte v textu „Používání funkce páry“.

### Čištění párou:

Nastavte troubu na funkci, která obsahuje symbol pro čištění párou (Spodní, Spodní + Horký vzduch, Turbo nebo Horní + Spodní – může se lišit dle modelu) a nastavte teplotu na 90 °C, aby se spustila funkce čištění párou VapClean. Nalijte do tácku 200–250 ml vody. Některé modely mají na dně trouby prohlubně. V takovém případě nalijte 200-250 ml do této prohlubně. Spustíte troubu a funkce Čištění párou bude spuštěná zhruba 30-60 minut a trouba bude poté připravená ke snadnému čištění.

## 4.2 Tabulka přípravy pokrmu

| Funkce            | Pokrm          |  |  | <br>min. |
|-------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Statická příprava | Listové těsto  | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 35-45                                                                                     |
|                   | Koláč/dort     | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 30-40                                                                                     |
|                   | Čajové pečivo  | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 30-40                                                                                     |
|                   | Dušené maso    | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
|                   | Kuře           | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45-60                                                                                     |
| Větrák            | Listové těsto  | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 25-35                                                                                     |
|                   | Koláč/dort     | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                     |
|                   | Čajové pečivo  | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                     |
|                   | Dušené maso    | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
|                   | Kuře           | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45-60                                                                                     |
| Turbo             | Listové těsto  | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 35-45                                                                                     |
|                   | Koláč          | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 30-40                                                                                     |
|                   | Čajové pečivo  | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                     |
|                   | Dušené maso    | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
| Gril              | Masové kuličky | 7                                                                                 | 200                                                                               | 10-15                                                                                     |
|                   | Kuře           | *                                                                                 | 190                                                                               | 50-60                                                                                     |
|                   | Plátky masa    | 6 - 7                                                                             | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |
|                   | Beefsteak      | 6 - 7                                                                             | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |

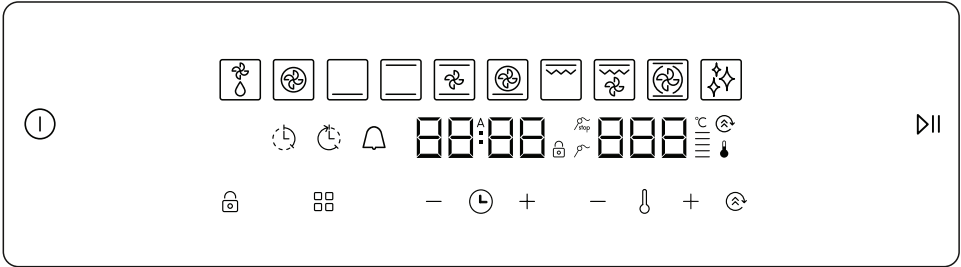
\* Pokud je to možné, při pečení použijte jehlici na kuřecí špíz.

### 4.3 Pro funkci vaření v páře

| Pokrm              | Funkce                    | Teplota (°C) | Číslo regálu | Množství vody (ml) | Čas na přidání vody (min) | Čas vaření (přibližně) (min) | Množství (přibližně) (g) |
|--------------------|---------------------------|--------------|--------------|--------------------|---------------------------|------------------------------|--------------------------|
| Chléb              | Funkce ventilátoru + para | 180 - 200    | 2 - 3        | 200                | Před spuštěním trouby.    | 30 - 50                      | 820                      |
| Zapékané těstoviny |                           | 200          | 3            | 200                |                           | 30 - 40                      | 1500                     |
| Pečivo             |                           | 180          | 3            | 200                |                           | 30 - 40                      | 500                      |
| Brambory           |                           | 200          | 3            | 200                |                           | 45 - 60                      | 500                      |
| Kuře               |                           | 200 - 220    | 3            | 200                |                           | 60 - 70                      | 2000                     |
| Steak              |                           | 180          | 3            | 200                |                           | 100 - 110                    | 1000                     |

- **Důležité:** Teploty a časy ve výše uvedené tabulce vaření byly testovány v našich laboratořích a tyto hodnoty jsou; Může se lišit v závislosti na kvalitě, množství, teplotě vařeného materiálu a použitém síťovém napětí.
- **Důležité:** Nepřidávejte vodu do zásobníku na vodu, když je trouba horká.
- **Důležité:** Vaření v páře se provádí pouze u funkcí uvedených v návodu.
- **Důležité:** Objem zásobníku na vodu umístěného na dně trouby je maximálně 300 ml. Nepřidávejte více než 300 ml vody.
- Voda nalitá do spodní části trouby vytváří během vaření horkou páru, což vám umožní dosáhnout lepších výsledků vaření vašeho pokrmu.
  - Zatímco vaření v páře snižuje ztrátu vlhkosti v potravinách masitého typu, vnitřek je na vnější straně šťavnatější a křupavější a v pečivu je vnější strana jídla nadýchanější, křupavější a objemnější.

## 4.4 Použití časovače úplného dotykového ovládání



| Popis funkce |                          |  |                                      |  |                           |  |                            |
|--------------|--------------------------|--|--------------------------------------|--|---------------------------|--|----------------------------|
|              | Zap./Vyp.                |  | Funkce rychlejšího grilování         |  | Automatické pečení/vaření |  | Zastavení sondy na maso    |
|              | Rozmrazování             |  | Funkce dvojitého grilu + ventilátoru |  | Teplotní sloupec          |  | Sonda na maso              |
|              | Funkce Turbo             |  | Funkce 3D                            |  | Termostat                 |  | Čas pečení/vaření          |
|              | Funkce spodního ohřevu   |  | Funkce čištění                       |  | Minus                     |  | Čas ukončení pečení/vaření |
|              | Funkce statického pečení |  | Zobrazení teploty                    |  | Plus                      |  | Kuchyňská minutka          |
|              | Funkce ventilátoru       |  | Zobrazení času                       |  | Uzamčení tlačítek         |  | Posílení výkonu            |
|              | Funkce pizzy             |  | Režim                                |  | Přehrát/Pozastavit        |  | Funkce menu                |

Spotřebič se ovládá pomocí dotykových ovládacích senzorů. Funkce se ovládají dotykem na senzorové plochy. Když používáte ovládací prvky, ujistěte se, zda se správně dotýkáte senzorové plochy. Pokud je váš dotyk velmi plochý nebo velmi slabý, senzory nebudou fungovat správně.

Chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržel povrchy spotřebiče chladné. Ventilátor je v provozu, dokud se automaticky nevypne a to i po vypnutí trouby.

Pokud nezvolíte nebo nezměníte žádnou funkci, řídicí jednotka se po 5 minutách vypne.

## Volba funkce trouby

Dotkněte se tlačítka **ZAP/VYP** na 2 sekundy, čímž zapnete řídicí jednotku. Trouba přejde do režimu „**WAIT**“. Funkce rozmrazování je výchozí v režimu „**WAIT**“.

Pokud však nestisknete tlačítko **PŘEHRÁT/POZASTAVIT**, funkce se nespustí.

Během tohoto režimu budete moci zvolit požadované funkce pečení/vaření, upravit teplotu, aktivovat funkci „**BOOST**“, jakož i upravit čas pečení/vaření, čas ukončení, kuchyňskou minutku a denní čas.

Během režimu „**WAIT**“ lze zvolit požadovanou funkci pečení dotykem sensorového tlačítka. Každý dotek na tlačítko změní funkci trouby, jak je znázorněno níže (některé z těchto funkcí pečení nemusí být ve vašem modelu sporáku):

Rozmrazování → Turbo → Spodní ohřev → Spodní a horní ohřev → Spodní a horní ohřev s ventilátorem → Pizza → Rychlejší grilování (s/bez otočného rožně) → Dvojité gril s ventilátorem (s/bez otočného rožně) → 3D → Parní čištění

Zobrazí se provozované topné prvky související se zvolenou funkcí.

Když pomocí tlačítka  zvolíte funkci pečení/vaření, na displeji teploty se zobrazí dříve zvolená hodnota teploty. To lze nastavit pomocí sensorových tlačítek **PLUS** a **MINUS** na boční straně tlačítka teploty. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 °C až 275 °C. Po zvolení požadované funkce, teploty a času se dotkněte tlačítka **PŘEHRÁT/POZASTAVIT**, čímž spustíte funkci trouby.

## Nastavení denního času

Po instalaci pečí trouby je třeba nastavit denní čas podle následujících pokynů.

Dotykem tlačítka **ZAP/VYP** zapnete troubu a vstupte do režimu „**WAIT**“. Během tohoto režimu se dotkněte sensorového tlačítka **MODE**() na 5 vteřin, dokud nezvolíte denní čas. Symbol času se rozsvítí na levé straně a můžete jej upravit pomocí sensorových tlačítek **PLUS** a **MINUS** na straně tlačítka **MODE**().

Chcete-li dokončit nastavení času, znovu se dotkněte tlačítka **MODE**() nebo se nedotýkejte žádného tlačítka během 5 sekund. Čas bude třeba znovu nastavit pouze tehdy, je-li spotřebič odpojen od elektrické sítě na delší dobu.

## Úprava času pečení/vaření

Čas pečení/vaření lze upravit v režimu „**WAIT**“ nebo v režimu „**OPERATING**“.

## Úprava kuchyňské minutky

Dotýkejte se tlačítka **MODE**() dokud se na displeji času nerozsvítí symbol kuchyňské minutky a nezobrazí se „**00:00**“. Pomocí sensorových tlačítek **PLUS** a **MINUS** nastavte požadované časové období pro varovný signál, dokud symbol bliká. Po dokončení nastavení nemačkejte několik sekund žádné tlačítko, poté se nastaví časovač kuchyňské minutky.

Když časovač dosáhne nuly, zazní zvukové upozornění a na displeji času bude blikat symbol kuchyňské minutky a „**00:00**“. Stisknutím libovolného tlačítka zastavíte zvukovou výstrahu a symbol zmizí.

## Úprava délky trvání pečení/vaření

Tato funkce vám pomáhá při pečení/vaření během stanoveného časového období. Připravte potraviny na přípravu a vložte je do trouby. Potom zvolte požadovanou funkci pečení/vaření a teplotu. Dotýkejte se senzorového tlačítka **MODE**() dokud se na displeji času nezobrazí symbol délky trvání. Nastavte požadovanou délku trvání pečení/vaření pomocí tlačítek **PLUS** a **MINUS**, dokud je časovač v této poloze. Po dokončení nastavení počkejte, dokud se nezobrazí aktuální čas dne a dokud nezůstane svítit symbol délky trvání.

Když časovač dosáhne nuly, trouba se vypne, zazní zvukové varování a na displeji času bude blikat symbol délky trvání. Zvuk ukončíte dotknutím se libovolného tlačítka na řídicí jednotce.

## Nastavení času ukončení pečení/vaření

Tato funkce se používá k zahájení pečení/vaření po určité době a na určitý čas. Připravte potraviny na pečení/vaření a vložte je do trouby. Potom zvolte požadovanou funkci pečení/vaření a teplotu.

Dotýkejte se tlačítka **MODE**() , dokud se na displeji času nezobrazí symbol délky trvání pečení/vaření. Nastavte požadovanou délku trvání pečení/vaření pomocí tlačítka **PLUS** a **MINUS**.

Po dokončení nastavení délky trvání pečení/vaření se dotkněte senzorového tlačítka **MODE**() , dokud se na displeji času nezobrazí symbol času ukončení pečení/vaření. Čas dne a symbol času ukončení pečení/vaření budou blikat. Nastavte požadovaný čas ukončení pomocí tlačítek **PLUS** a **MINUS**. Po dokončení nastavení počkejte, dokud se nezobrazí aktuální čas dne a dokud nezůstane svítit symbol času ukončení pečení/vaření. Trouba vypočítá provozní dobu odečtením délky trvání pečení/vaření od nastavené doby ukončení, po které přestane fungovat. Časovač vydá zvukové upozornění a symbol délky trvání bude blikat. Pokud se dotknete libovolného tlačítka na časovači, zvukové upozornění se ukončí.



Čas ukončení pečení/vaření nelze nastavit, když jsou aktivovány funkce grilu. Pokud byl čas ukončení pečení/vaření nastaven před aktivací funkcí grilu, čas ukončení pečení/vaření se po zvolení funkcí grilu zruší.

## Úprava zvuku

Chcete-li změnit zvuk varovného signálu, když je na časovém displeji zobrazen denní čas, stiskněte a podržte tlačítko **THERMOSTAT** () na 5 sekund, dokud nezazní zvukový signál. Pak se při každém stisknutí tlačítek **PLUS** a **MINUS** vedle tlačítka termostatu ozve jiný signál. Existuje pět různých typů zvukových signálů.

Pokud zvolíte možnost „tn0“, všechny zvuky se vypnou kromě zvuků alarmů a chybových hlášení. Vyberte požadovaný zvuk a nemačkejte žádné tlačítko. Po krátké době se nahraje zvolené pípnutí.

## Funkce Boost (Posílení výkonu)

Tato funkce se používá ke zkrácení doby předehřívání. Předehřívat lze u funkcí Turbo, Ventilátor, Statické pečení nebo Pizza. Pro předehřátí stačí po zvolení požadované funkce pečení/vaření stisknout tlačítko **BOOST** () .

Tuto funkci použijte pro co nejrychlejší zahřátí trouby na požadovanou teplotu.

Tento režim není vhodný pro pečení/vaření.

## Funkce uzamčení tlačítek

Uzamčení tlačítek se používá k zabránění neúmyslným změnám nastavení trouby. Chcete-li aktivovat uzamčení tlačítek, dotkněte se tlačítka **KEY LOCK**() na 2 sekundy, dokud se na displeji nezobrazí symbol uzamčení tlačítek. Chcete-li deaktivovat zámek tlačítek, dotkněte se tlačítka **KEY LOCK**() na 2 sekundy, dokud symbol uzamčení tlačítek nezmizí z displeje.

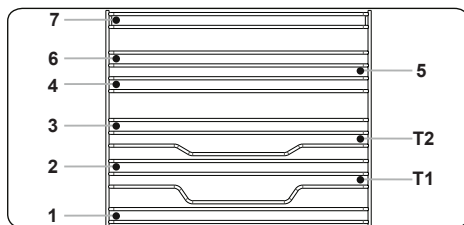
Když je spuštěno uzamčení tlačítek, lze aktivovat pouze senzorové tlačítko **ZAP/VYP**.

Všechna ostatní tlačítka zůstanou uzamčena.

## 4.5 Příslušenství

### Drátěný rošt EasyFix

Před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Použijte čistý měkký hadr.



- Vložte příslušenství na správnou pozici do trouby.
- Mezi krytem větráku a příslušenstvím ponechte mezeru alespoň 1 cm.
- Při vyndávání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popáleniny.
- Příslušenství se v horkém prostředí může deformovat. Po zchladnutí se mu vrátí původní tvar a funkce.
- Plechy a drátěné rošty lze umístit na výškovou úroveň 1 až 7.
- Teleskopické kolejnice lze umístit na výškovou úroveň T1, T2.
- Výškovou úroveň 3 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni.
- Výškovou úroveň T2 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni s teleskopickými kolejnicemi.
- Výškové úrovně 2 a 4 doporučujeme použít při pečení na dvou výškových úrovních.
- Drátěná mřížka otočného rožně musí být umístěna na výškové úrovni 3.
- Výšková úroveň T2 se používá pro drátěnou mřížku otočného rožně při použití teleskopických kolejnic.

\*\*\*\*Příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

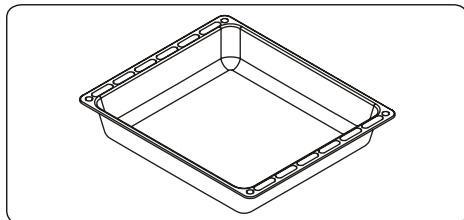
### 8 cm hluboký plech

8 cm hluboký plech se nejlépe hodí pro přípravu dušených pokrmů.

Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec. Aby bylo využití plechu co nejefektivnější, položte ho na třetí patro.

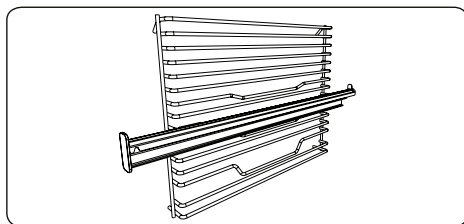


**VAROVÁNÍ:** 8 cm hluboký plech by se neměl používat na prvním (nejnižším) patře. Nedoporučuje se připravovat pokrmy ve dvou 8 cm hlubokých pleších.



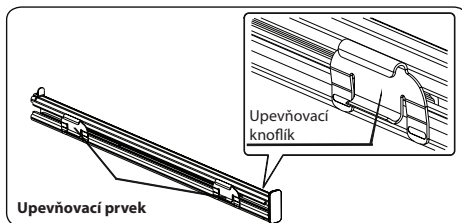
## Drátěný rošt s jednou napůl vysunovací teleskopickou kolejničí EasyFix

Teleskopické kolejnice lze napůl vysunout, abyste měli lepší přístup k pečenému jídlu.

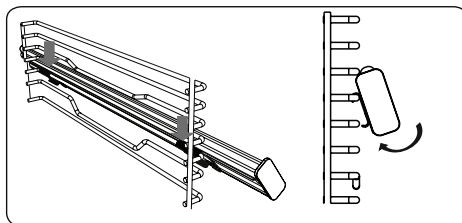


### Teleskopické kolejnice

Před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Použijte čistý měkký hadr.



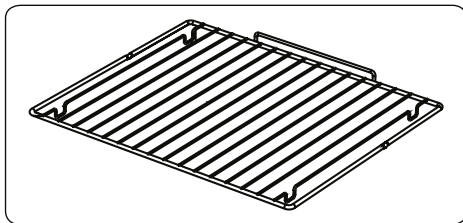
- Na každé teleskopické kolejnici jsou upevňovací prvky, které umožňují jejich vyndání, abyste je mohli umýt nebo přendat na jinou výškovou úroveň.
- Vyndejte boční pojezdy. Viz sekce „Vyndání drátěné mřížky“.



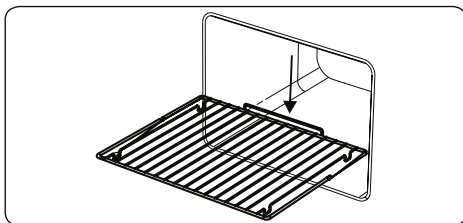
- Zavěste horní upevňovací prvek teleskopické kolejnice na příslušný drát postranní výškové úrovně a současně zatlačte na spodní upevňovací prvek, dokud neuslyšíte zacvaknutí do drátu.
- Pokud budete chtít kolejnici odstranit, podržte ji za přední část a postupujte podle výše uvedených kroků v opačném pořadí.

## Drátěná mřížka

Drátěná mřížka se nejlépe hodí na grilování nebo zpracování potravin v nádobách vhodných do trouby.

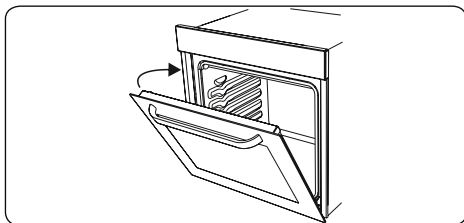


**VAROVÁNÍ:** Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající patro uvnitř trouby a zasuňte ji až nakonec.



## Dvířka s tichým zavíráním

Když dvířka trouby pustíte těsně před zavřením, sama se pomalu zavřou.



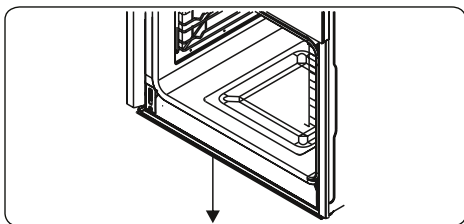
## Kolektor na vodu

Někdy může při vaření vznikat na vnitřním skle dvířek trouby kondenzace. Nejedná se o poruchu produktu.

Otevřete dvířka trouby do pozice na grilování a nechte je takto 20 vteřin.

Voda steče do kolektoru na vodu.

Nechte troubu zchladnout a utřete vnitřní část dvířek suchou utěrkou. Tento proces se musí pravidelně opakovat.



## 5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### 5.1 Čištění

**VAROVÁNÍ:** Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

#### Všeobecné pokyny

- Než na spotřebič použijete nějaký čisticí materiál, zkontrolujte, zda je k tomu vhodný a je doporučený výrobcem.
- Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Nepoužívejte leptavé (korozivní) krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky ani tvrdé nástroje. Mohly by poškodit povrchy spotřebiče.

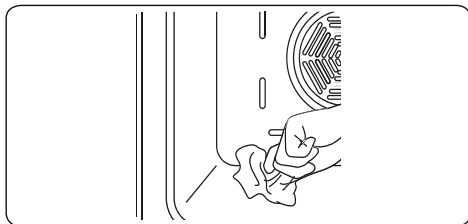
 Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem drobných částic. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované anebo natřené části spotřebiče.

- Pokud na spotřebiči přeteče tekutina, ihned ji otřete, aby nedošlo k poškození částí.

 Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čističem.

#### Čištění vnitřního prostoru

- Vnitřní prostor smaltovaných trub je nejlepší čistit, dokud jsou teplé.
- Po každém použití troubu vytřete měkkým hadrem namočeným ve vodě s čisticím prostředkem. Poté ji znovu otřete mokřím hadrem a vysušte.
- K občasnému kompletnímu vyčištění trouby může být potřeba tekutý čisticí prostředek.



#### Pyrolytické čištění

**VAROVÁNÍ:** Před aktivací funkce pyrolytického čištění otřete jakékoli nadměrné rozlití a ujistěte se, zda je trouba prázdná. Nenechávejte nic uvnitř trouby, jako jsou drátěné rošty, plechy nebo police a podpěry trouby (pokud jsou k dispozici), protože by se mohly během pyrolytického čištění poškodit.

- Vnitřní prostor trouby je potažen speciálním smaltem, který je odolný vůči vysokým teplotám. Během pyrolytického čištění může teplota uvnitř trouby dosáhnout přibližně 475 °C.
- Dvířka trouby se pro vaši bezpečnost automaticky uzamknou, dokud je v činnosti funkce pyrolytického čištění. Po dokončení čištění se spustí chladič ventilátor a trouba zůstane zablokována, dokud nevychladne.

- Po každém cyklu pečení/vaření nebo pyrolytického čištění se doporučuje otřít troubu houbou namočenou v teplé vodě.
- Během provozu pyrolytického čištění bude vycházet zápach a některé výpary v důsledku zničení zbytků pokrmu v troubě. Toto je normální. Výpary z čištění trouby mohou být smrtelné pro ptáky, děti a domácí zvířata, proto je všechny držte dále od trouby, dokud se operace nedokončí.
- Prostor, kde je trouba instalována, by měl být dobře větraný, zejména během funkce pyrolytického čištění, a všechny dveře vedoucí do prostoru by měly být zavřené, aby se zabránilo pronikání zápachu a výparů.

### **Čištění skleněných částí**

- Skleněné části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Na vnitřní i vnější skleněné části použijte čistič skla. Poté je důkladně opláchněte a osušte suchým hadrem.

### **Čištění nerezových částí (pokud je spotřebič má)**

- Nerezové části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Otřete nerezové části měkkým hadrem namočeným pouze do vody. Poté je důkladně osušte suchým hadrem.



Nečistěte nerezové části, dokud jsou ještě horké po přípravě pokrmů.



Nenechávejte na nerezových částech delší dobu ocet, kávu, mléko, sůl, vodu, nebo citronovou či rajčatovou šťávu.

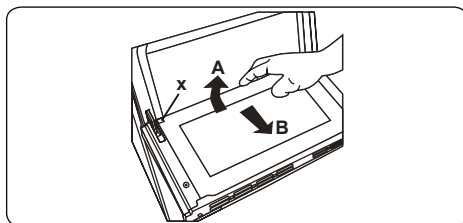
### **Čištění částí s nátěrem (pokud je spotřebič má)**

- Skvrny od rajčat, rajčatového protlaku, kečupu, citronu, olejových derivátů, mléka, jídel s cukrem, slazených nápojů a kávy se musí ihned očistit hadrem namočeným do teplé vody. Pokud tyto skvrny hned neočistíte a zaschnou na povrchu, NESMÍ se odírat tvrdými předměty (hranatými předměty, ocelovými nebo plastovými drátěnkami, houbičkami s hrubým povrchem) ani čisticími prostředky s vysokým obsahem alkoholu, odstraňovači skvrn, odmašťovači nebo abrazivními chemikáliemi. Jinak na povrchu s práškovým nátěrem může dojít ke korozi a vzniku skvrn. Výrobce neponese zodpovědnost za žádné škody způsobené nevhodnými čisticími prostředky nebo postupy.

## Odstranění vnějšího skla

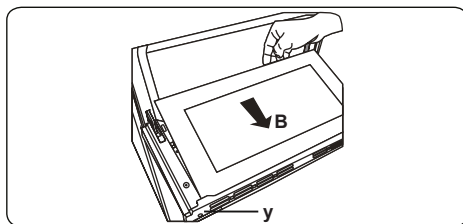
Před čištěním musíte sklo dvířek trouby odstranit, jak vidíte níže.

1. Zatlačte sklo ve směru **B** a uvolněte ho z upevňovací svorky (**x**). Zatáhněte za sklo ve směru **A**.

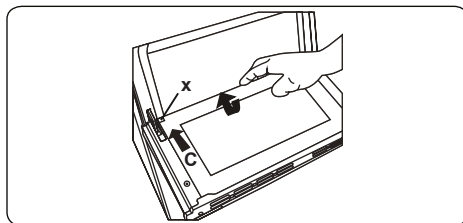


Vrácení vnějšího skla na místo:

2. Zatlačte na sklo směrem k upevňovací svorce a pod ni (**y**) ve směru **B**.



3. Usadte sklo pod upevňovací svorku (**x**) ve směru **C**.

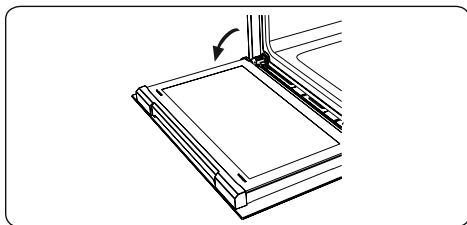


Pokud jsou dvířka trouby z trojitého skla, lze třetí vrstvu skla vyndat stejným způsobem jako druhou vrstvu skla.

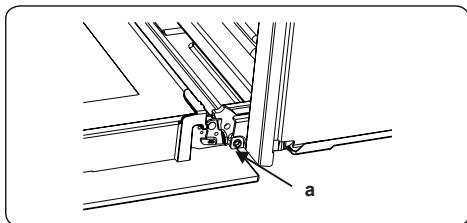
## Odstranění dvířek trouby

Než začnete čistit sklo dvířek trouby, musíte dvířka sundat, jak vidíte níže.

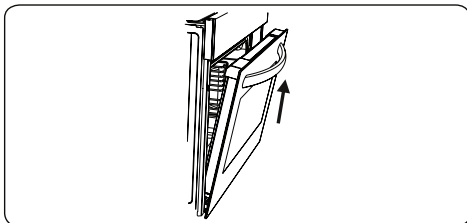
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Otevřete západku (a) (pomocí šroubováku) až na koncovou pozici.

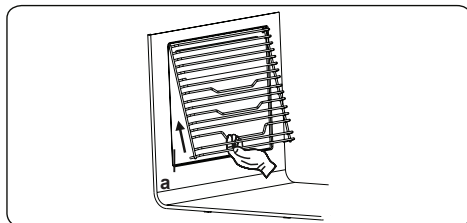


3. Dejte dvířka do téměř uzavřené pozice a zatažením dvířek směrem k sobě je sundejte.



### Odstranění drátěné police

Drátěnou polici odstraňte tak, že za ni zatáhnete, jak vidíte na obrázku. Po uvolnění police ze svorek (a) ji zdvihnete nahoru.



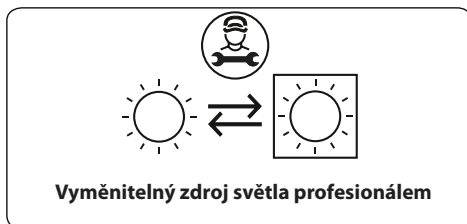
## 5.2 Údržba

**VAROVÁNÍ:** Údržbu tohoto spotřebiče smí provádět pouze zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný technik.

### Výměna lampy trouby

**VAROVÁNÍ:** Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

- Sundejte skleněnou čočku a odstraňte žárovku.
- Vložte novou žárovku (odolnou teplotám do 300 °C) namísto staré žárovky (230 V, 15–25 Watt, typ E14).
- Vraťte na místo skleněnou čočku. Trouba je nyní připravena k použití.
- Výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.
- Světelný zdroj nemůže být nahrazen koncovým uživatelem. Je zapotřebí poprodejní servis.
- Přiložený světelný zdroj není určen k použití v jiných aplikacích.



**!** Lampa je navržena speciálně pro použití v domácích kuchyňských spotřebičích. Není vhodná pro osvětlení místnosti v domácnosti.

- Nesnažte se seškrábat zbytky vodního kamene, které se mohou vytvořit na dně trouby. V opačném případě se poškodí dno trouby.
- Na rozpuštění vodního kamene, který se může vytvořit na dně trouby, nalijte na dno trouby 200–250 ml bílého octa s poměrem kyselin maximálně 6 % po každých 2 nebo 3 použití a počkejte 30 minut. Potom jej očistěte vlhkým hadříkem.

# 6. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ A PŘEPRAVA

## 6.1 Odstraňování problémů

 Pokud i po použití těchto základních kroků pro odstraňování potíží budou potíže se spotřebičem přetrvávat, kontaktujte personál autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.

| Problém                                                                                     | Možná příčina                                                                                                       | Řešení                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Troubu nejde zapnout.                                                                       | Je vypnutý proud.                                                                                                   | Zkontrolujte, zda je v pořádku dodávka energie. Zkontrolujte také, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.                                                                                                                                                                                |
| Spotřebič nehřeje nebo se nezahřívá trouba.                                                 | Je nesprávně nastavená teplota trouby. Dvířka trouby zůstala otevřená.                                              | Zkontrolujte, že teplota trouby je pomocí ovládacího knoflíku správně nastavená.                                                                                                                                                                                                            |
| Světlo v troubě (pokud v ní je) nesvítí.                                                    | Porucha lampy. Elektrína je vypnutá nebo odpojená.                                                                  | Vyměňte žárovku dle pokynů. Přesvědčte se, že je zapnutá elektrická zásuvka.                                                                                                                                                                                                                |
| Pokrm je nerovnoměrně upečený.                                                              | Patra trouby jsou nesprávně nastavená.                                                                              | Zkontrolujte, zda jste dle doporučení správně nastavili teplotu a umístili patra trouby. Neotvírejte příliš často dvířka trouby, pokud nepřipravujete jídla, která je potřeba otáčet. Pokud otevřete dvířka trouby, vnitřní teplota se sníží, což může mít vliv na výsledky přípravy jídla. |
| Tlačítka časovače nelze správně stisknout.                                                  | Mezi tlačítka se něco zachytilo. Dotykový model: v ovládacím panelu je vlhkost. Je nastavená funkce zámku tlačítek. | Odstraňte nečistoty zachycené v tlačítku a zkuste to znovu. Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu. Zkontrolujte, zda je nastavená funkce zámku tlačítek.                                                                                                                                      |
| Ventilátor trouby (pokud ho trouba má) je hlučný.                                           | Patra trouby vibrují.                                                                                               | Zkontrolujte, zda trouba stojí rovně. Zkontrolujte, zda pečicí plechy/nádoby nevibrují nebo nejsou v kontaktu se zadním panelem trouby.                                                                                                                                                     |
| Chladicí ventilátor pokračuje v provozu i po vypnutí trouby.                                | Elektronicky řízený ventilátor trouby automaticky běží určitý čas, aby troubu ochladil.                             | Ventilátor se automaticky vypne, když elektronické komponenty dostatečně vychladnou.                                                                                                                                                                                                        |
| Trouba se sama vypnula.                                                                     | Elektronicky řízené trouby se automaticky vypnou, není-li v činnosti žádná funkce.                                  | Trouba se automaticky vypne, aby se šetřila energie, pokud se v určitém časovém období po jejím zapnutí nebo po ukončení programu pečení neprovede žádná jiná činnost.                                                                                                                      |
| Pokud se dvířka otevřou během funkce s použitím ventilátoru, vnitřní ventilátor se zastaví. | Elektronicky řízené trouby se spínačem dvířek přestanou péct, pokud se otevřou dvířka trouby.                       | Jedná se o normální provoz spotřebiče, který je užitečný při vaření potravin, aby se zabránilo nadměrnému úniku tepla. Po zavření dvířek se trouba restartuje do normálního provozu.                                                                                                        |

## 6.2 Přeprava

Pokud budete produkt potřebovat přepravit jinam, použijte originální obalové materiály a přenášejte ho v originální krabici. Řiďte se pokyny pro přepravu uvedenými na obalu.

Všechny volné části přilepte páskou k produktu, abyste zabránili poškození produktu během přepravy. Pokud nemáte originální balení, zajistěte přepravní box, ve kterém bude spotřebič – obzvláště jeho externí povrchy – chráněn před vnějšími riziky poškození.

## 7. 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 759 TSB

**Základní specifikace:** Vestavěná trouba

|                                                                       |            |             |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
| Značka                                                                |            | PHILCO      |
| Model                                                                 |            | POB 759 TSB |
| Typ trouby                                                            |            | ELEKTRICKÁ  |
| Hmotnost                                                              | kg         | 35,7        |
| Index energetické účinnosti – teplovzdušné pečení                     |            | 105,7       |
| Index energetické účinnosti – pečení s použitím ventilátoru           |            | 94,3        |
| Energetická třída                                                     |            | A           |
| Spotřeba energie (elektrické energie) – teplovzdušné pečení           | kWh/cyklus | 0,93        |
| Spotřeba energie (elektrické energie) – pečení s použitím ventilátoru | kWh/cyklus | 0,83        |
| Počet vnitřních prostorů 1                                            |            | 1           |
| Zdroj tepla                                                           |            | ELEKTRIKA   |
| Volume                                                                | l          | 78          |
| Tato trouba vyhovuje normě EN 60350-1                                 |            |             |

**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](http://www.philco.cz)

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2018883>

Tipy na úsporu energie

Trouba

- Pokud je to možné, pečte pokrmy spolu.
- Nechte troubu na krátký čas předehřát.
- 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 NO 65/2014 NO 66/2014 IEC 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](http://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 vyhrazuje si právo provést tyto změny.



# Vstavaná rúra

## NÁVOD NA OBSLUHU

**PHILCO**



*Famous for Quality the World Over*

**POB 759 TSB**

**Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok.**

Tento návod na používanie obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny týkajúce sa prevádzky a údržby vášho zariadenia.

Pred použitím zariadenia si prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho pre budúce použitie.

| Ikona                                                                             | Typ                                        | Význam                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | VÝSTRAHA                                   | Nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo smrti.           |
|  | NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU<br>ELEKTRICKÝM PRÚDOM | Nebezpečné napätie                                      |
|  | POŽIAR                                     | Výstraha; Nebezpečenstvo požiaru /<br>horľavé materiály |
|  | UPOZORNENIE                                | Nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia<br>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

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....</b>                      | <b>2</b>  |
| 1.1 Všeobecné bezpečnostné pokyny .....                  | 2         |
| 1.2 Pre varenie v pare .....                             | 4         |
| 1.3 Varovanie týkajúce sa inštalácie .....               | 5         |
| 1.4 V priebehu používania .....                          | 5         |
| 1.5 V priebehu čistenia a údržby .....                   | 7         |
| <b>2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE .....</b>        | <b>9</b>  |
| 2.1 Pokyny pre inštalátora .....                         | 9         |
| 2.2 Inštalácia rúry .....                                | 9         |
| 2.3 Elektrické pripojenie a bezpečnosť .....             | 11        |
| <b>3. FUNKCIE PRODUKTU .....</b>                         | <b>12</b> |
| <b>4. POUŽITIE PRODUKTU .....</b>                        | <b>13</b> |
| 4.1 Funkcie rúry .....                                   | 13        |
| 4.2 Tabuľka pečenia/varenia .....                        | 15        |
| 4.3 Pre funkciu varenia v pare .....                     | 16        |
| 4.4 Použitie časovača úplného dotykového ovládania ..... | 17        |
| 4.5 Príslušenstvo .....                                  | 20        |
| <b>5. ČISTENIE A ÚDRŽBA .....</b>                        | <b>27</b> |
| 5.1 Čistenie .....                                       | 27        |
| 5.2 Údržba .....                                         | 31        |
| <b>6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA .....</b>            | <b>32</b> |
| 6.1 Riešenie problémov .....                             | 32        |
| 6.2 Preprava .....                                       | 32        |
| <b>7. INFORMAČNÝ LIST .....</b>                          | <b>33</b> |

## 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 opravárenské 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 Pre varenie v pare**

- Voda sa musí naliať do zásobníka vody pred spustením rúry.
- Nepridávajte vodu do zásobníka vody, keď je rúra horúca.
- Pri otvorení dvierok rúry môže zvnútra unikať para. Pri otváraní dvierok rúry buďte opatrní, pretože hrozí nebezpečenstvo popálenia.
- V dôsledku varenia v pare môže v rúre zostať vlhkosť. Pretože vlhkosť môže spôsobiť koróziu, uistite sa, či vnútro rúry po varení vyschlo.
- Na varenie v pare používajte v rúre pitnú vodu. Namiesto vody nepoužívajte horľavý alkohol alebo tuhé látky s pevnými časticami.
- Na varenie v pare používajte nerezový riad.
- Ak na konci každého varenia v pare zostane v zásobníku na vodu trochu vody, mala by sa vyčistiť a táto zvyšná voda by sa nemala použiť pri ďalšom varení.

### 1.3 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.

### 1.4 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.
- Buďte 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.

## 1.5 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.
- Nesnažte sa zoškrabať zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na dne rúry. V opačnom prípade sa poškodí dno rúry.
- Na odstránenie vodného kameňa, ktorý sa môže vytvoriť na dne rúry, nalejte na dno rúry 200 – 250 ml bieleho octu s pomerom kyselín maximálne 6 % po každých 2 alebo 3 použitíach a počkajte 30 minút.  
Potom ho očistite vlhkou utierkou.

## 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.

## 2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE

**! VÝSTRAHA:** Toto zariadenie musí nainštalovať autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik podľa pokynov v tejto príručke a v súlade s platnými miestnymi predpismi.

- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škodu a poškodenie, za ktoré výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a nevzťahuje sa na to záruka.
- Pred inštaláciou sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (napätie a frekvencia elektrickej siete) a požiadavky zariadenia kompatibilné. Požiadavky tohto zariadenia sú uvedené na štítku.
- Musíte dodržiavať zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine používania (bezpečnostné nariadenia, správnu recykláciu v súlade s nariadeniami, a pod.)
- Ak je produkt vybavený vyberateľnými vodičmi políc (drôtenými policami) a užívateľská príručka zahŕňa recepty ako napríklad jogurt, drôtené police treba vybrať a rúru spustiť v režime podľa návodu. Pokyny na vybratie drôtených políc sú obsiahnuté v kapitole ČISTENIE A ÚDRŽBA.

### 2.1 Pokyny pre inštalatéra

#### Všeobecné pokyny

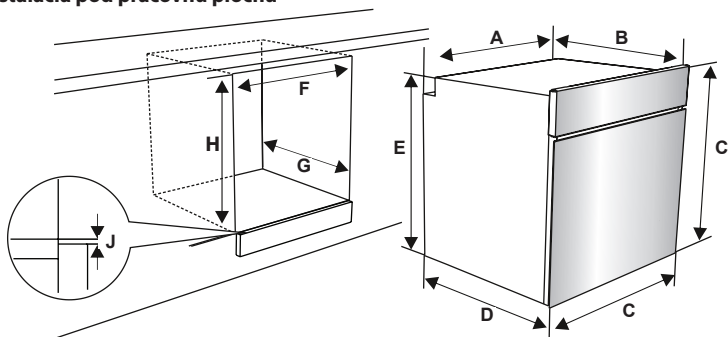
- Po odstránení baliaceho materiálu zo zariadenia a príslušenstva skontrolujte, či zariadenie nie je poškodené. Ak máte podozrenie, že je niečo poškodené, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.
- Dávajte pozor na to, aby v blízkosti zariadenia neboli žiadne horľavé materiály, napríklad záclony, olej, šaty a pod. Tie totiž môžu spôsobiť požiar.
- Pracovná plocha a nábytok obklopujúci zariadenie musia byť vyrobené z materiálov odolných voči teplotám nad 100 °C.
- Zariadenie by nemalo byť inštalované priamo nad umývačkou riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne.

### 2.2 Inštalácia rúry

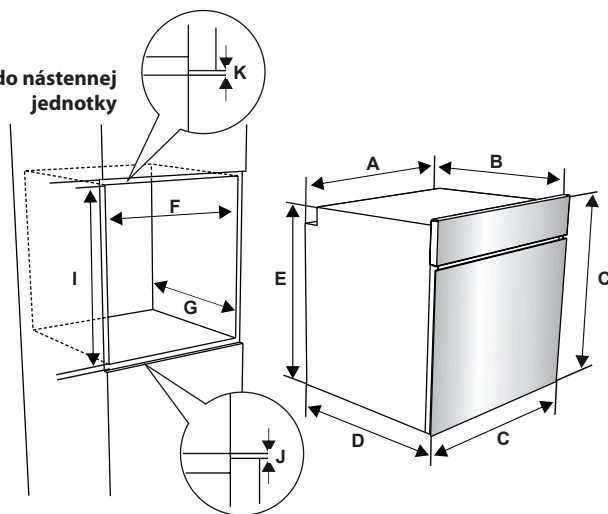
Zariadenia sa dodávajú s inštaláčnymi súpravami a môžu sa inštalovať do pracovnej plochy s príslušnými rozmermi. Nižšie sú uvedené rozmery pre inštaláciu variča a rúry.

|               |     |                         |         |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| <b>A (mm)</b> | 557 | <b>min./max. F (mm)</b> | 560/580 |
| <b>B (mm)</b> | 550 | <b>min. G (mm)</b>      | 555     |
| <b>C (mm)</b> | 595 | <b>min. H/I (mm)</b>    | 600/590 |
| <b>D (mm)</b> | 575 | <b>min. J/K (mm)</b>    | 5/10    |
| <b>E (mm)</b> | 576 |                         |         |

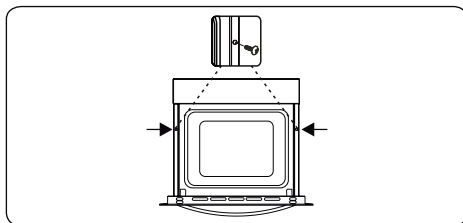
### Inštalácia pod pracovnú plochu



### Inštalácia do nástennej jednotky



Po pripojení elektrických pripojení vložte rúru do skrinky jej zasunutím smerom dopredu. Otvorte dvere rúry a vložte 2 skrutky do otvorov nachádzajúcich sa na ráme rúry. Zariadte, aby sa rám produktu dotýkal dreveného povrchu skrinky, a utiahnite skrutky.

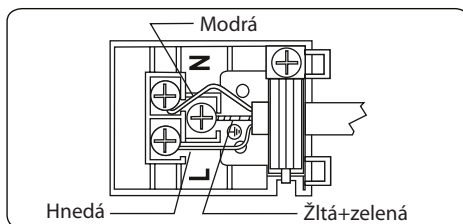


## 2.3 Elektrické pripojenie a bezpečnosť

**! VÝSTRAHA:** Elektrické pripojenie tohto zariadenia musí urobiť oprávnený servisný personál alebo kvalifikovaný elektrikár, a to podľa pokynov v tomto návode na použitie a v súlade s aktuálnymi nariadeniami.

**! VÝSTRAHA: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**

- Pred pripojením zariadenia k napájaciemu zdroju je potrebné skontrolovať, či je napätie zariadenia (vyrazené na identifikačnom štítku zariadenia) v súlade s dostupným sieťovým napätím a elektrické vedenie v sieti by malo byť schopné zvládnuť menovitý výkon zariadenia (ktorý je tiež uvedený na identifikačnom štítku).
- Počas inštalácie použite izolované káble. Nesprávne pripojenie môže poškodiť vaše zariadenie. Ak je sieťový kábel poškodený a je potrebné ho vymeniť, mal by to urobiť kvalifikovaný personál.
- Nepoužívajte adaptéry, viacero zásuviek a/alebo predlžovacie káble.
- Napájací kábel by mal byť umiestnený mimo horúcich častí zariadenia a nesmie sa ohýbať ani stlačiť. V opačnom prípade by sa kábel mohol poškodiť a spôsobiť skrat.
- Ak zariadenie nie je pripojené k sieťovej zásuvke pomocou zástrčky, musí sa na splnenie bezpečnostných predpisov použiť odpojovač pre všetky póly (s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm).
- Zariadenie je navrhnuté pre napájanie 220 - 240 V. Ak je vaše napájanie odlišné, kontaktujte autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného elektrikára.
- Napájací kábel (H05VV-F) musí byť dostatočne dlhý na to, aby bol pripojený k zariadeniu, aj keď zariadenie stojí na prednej strane skrinky.
- Skontrolujte, či sú všetky spoje správne dotiahnuté.
- Pripevnite napájací kábel do káblovej svorky a potom zatvorte kryt.
- Pripojenie svorkovnice je umiestnené na svorkovnici.

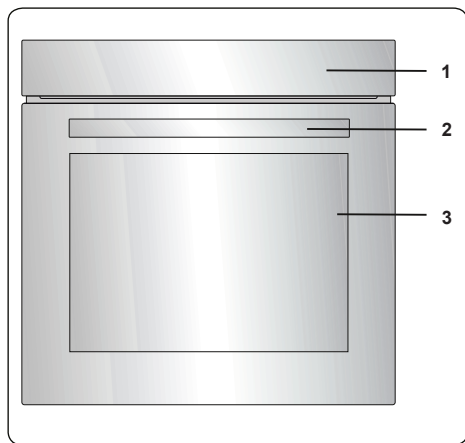


### 3. FUNKCIE PRODUKTU



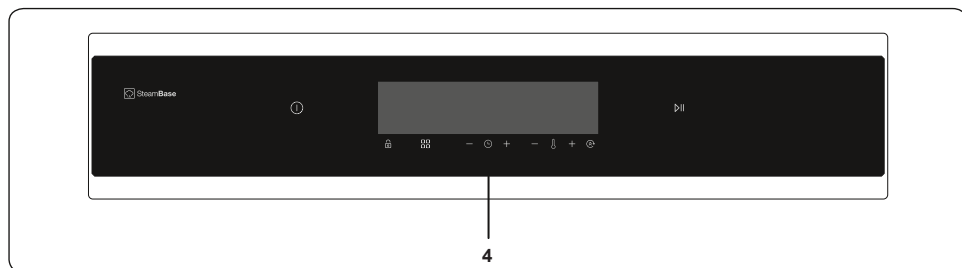
**Dôležité upozornenie:** Technické údaje produktu sa líšia a vzhľad vášho zariadenia sa môže líšiť od tých, ktoré sú zobrazené na obrázkoch nižšie.

#### Zoznam komponentov



- 1. Ovládací panel
- 2. Rukoväť dverí rúry
- 3. Dvere rúry

#### Ovládací panel

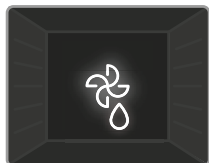


#### 4. Časovač

## 4. POUŽITIE PRODUKTU

### 4.1 Funkcie rúry

\* Funkcie vašej rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu vášho produktu.



#### **Funkcia rozmrazovania:**

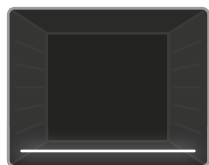
Zapnú sa výstražné kontrolky rúry, začne pracovať ventilátor. Ak chcete použiť funkciu rozmrazovania, dajte svoje zmrazené potraviny do rúry na regál umiestnený v tretej priehradke od spodku. Odporúča sa, aby ste pod rozmrazované jedlo umiestnili podnos do rúry, aby ste zachytili vodu, ktorá sa nahromadí vplyvom roztápajúceho sa ľadu. Táto funkcia neuvarí ani neupečie vaše potraviny, pomôže iba pri ich rozmrazení.



#### **Funkcia Turbo:**

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok a ventilátor. Funkcia Turbo rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre tak, aby sa všetko jedlo na všetkých regáloch uvarilo rovnomerne. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

V tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia v pare. Podrobnosti si prečítajte v texte „Používanie funkcie pary“.



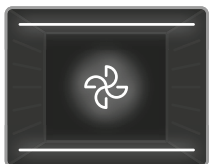
#### **Funkcia spodného ohrevu:**

Termostat rúry a varovné indikátory sa rozsvietia a spustí sa spodné výhrevné teleso. Funkcia spodného ohrevu je ideálna na ohrev pizze, pretože teplo stúpa zo spodnej časti rúry a zohrieva pokrm. Táto funkcia je vhodná na ohrev pokrmu namiesto pečenia.



#### **Funkcia statického varenia:**

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa dolný a horný ohrevný prvok. Funkcia statického varenia vyžaruje teplo, zaisťuje rovnomerný ohrev potravín. Toto je ideálne pri pečení pečiva, koláčov, zapekaných cestovín, lazaní a pizze. Odporúčame rúru predhriať na 10 minút a pri tejto funkcii je najlepšie piecť naraz iba na jednej policike.

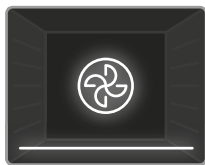


#### **Funkcia ventilátora:**

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa horný a dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia je veľmi dobrá na pečenie pečiva. Varenie sa vykonáva pomocou dolného a horného ohrevného prvku v rúre a pomocou ventilátora poskytujúceho cirkuláciu vzduchu, ktorý jedlo mierne ugriluje. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

Funkcia ventilátora a spodného ohrevu je ideálna na rovnomerné pečenie pokrmu, ako je pizza, v krátkom čase. Ventilátor rovnomerne rozptyľuje teplo rúry, zatiaľ čo spodné výhrevné teleso pečie pokrm.

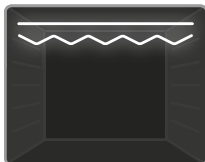
V tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia v pare. Podrobnosti si prečítajte v texte „Používanie funkcie pary“.



### Funkcia Pizza:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok, dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia je ideálna na rovnomerné pečenie jedál, ako je pizza, za krátky čas. Ventilátor rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre, zatiaľ čo dolný ohrevný prvok zaisťuje upečenie jedla.

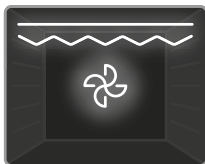
V tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia v pare. Podrobnosti si prečítajte v texte „Používanie funkcie pary“.



### Funkcia rýchlejšieho grilovania:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril a horný ohrevný prvok. Táto funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie a na grilovanie potravín, ktoré pokrývajú väčší povrch, napríklad mäso. Použite horné poličky rúry. jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

**! VÝSTRAHA:** Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



### Funkcia dvojitého grilu a ventilátora:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril, horný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie objemnejších jedál a na grilovanie potravín, ktoré pokrývajú väčší povrch. Na zaistenie rovnomerného varenia budú hriať horný ohrevný prvok a gril spolu s ventilátorom. Použite horné poličky rúry. jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

**! VÝSTRAHA:** Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



### Funkcia 3D pečenia:

Termostat rúry a varovné indikátory sa rozsvietia a spustí sa kruhové výhrevné teleso, horné výhrevné teleso, spodné výhrevné teleso a ventilátor. Funkcia 3D rovnomerne a rýchlo rozptýli teplo v rúre, takže všetky pokrmy na všetkých roštoch sa upečú a rovnomerne. Čas pečenia bude kratší ako pri iných funkciách. Odporúča sa predhriať rúru asi 10 minút. Navyše vďaka tejto funkcii bude vaše pečivo upečené nadýchanejšie a mäkké.

V tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia v pare. Podrobnosti si prečítajte v texte „Používanie funkcie pary“.

### VapClean (Čistenie parou):

Nastavte rúru na funkciu, ktorá obsahuje symbol čistenia parou Vap clean (režim spodné, spodné+ventilátor, turbo alebo horné+spodné – môže sa líšiť v závislosti od modelu) pri 90 °C, aby fungovala funkcia čistenia parou Vap Clean. Do zásobníka nalejte 200 – 250 ml vody. Niektoré modely majú dutinu, ktorá je na základni rúry. Pri týchto modeloch vylejte do tejto dutiny 200 – 250 ml vody. Spustíte rúru a Vapclean (čistenie parou) bude trvať približne 30 – 60 minút, kým pripraví vašu rúru na jednoduché čistenie.

## 4.2 Tabuľka pečenia/varenia

| Funkcia    | Pokrm                 |  |  | <br>min. |
|------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Statické   | Lístkové cesto        | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 35-45                                                                                     |
|            | Koláč                 | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 30-40                                                                                     |
|            | Pečivo                | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 30-40                                                                                     |
|            | Dusené mäso           | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
|            | Kura                  | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45-60                                                                                     |
| Ventilátor | Lístkové cesto        | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 25-35                                                                                     |
|            | Koláč                 | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                     |
|            | Pečivo                | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                     |
|            | Dusené mäso           | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
|            | Kura                  | 2 - 3 - 4                                                                         | 200                                                                               | 45-60                                                                                     |
| Turbo      | Lístkové cesto        | 2 - 3 - 4                                                                         | 170-190                                                                           | 35-45                                                                                     |
|            | Koláč                 | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 30-40                                                                                     |
|            | Pečivo                | 2 - 3 - 4                                                                         | 150-170                                                                           | 25-35                                                                                     |
|            | Dusené mäso           | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
| Gril       | Grilované mäsové gule | 7                                                                                 | 200                                                                               | 10-15                                                                                     |
|            | Kura                  | *                                                                                 | 190                                                                               | 50-60                                                                                     |
|            | Kotleta               | 6 - 7                                                                             | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |
|            | Bifteľ                | 6 - 7                                                                             | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |

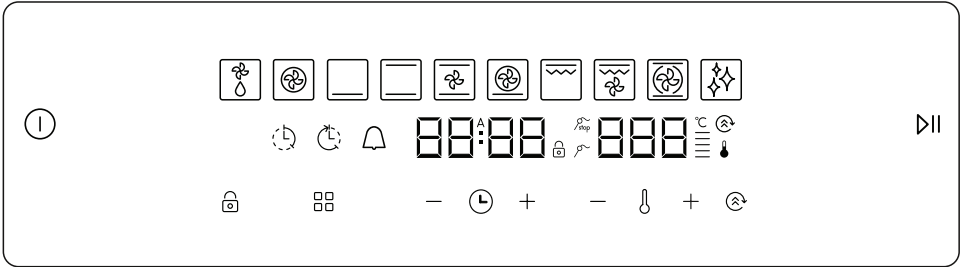
\* Ak je to možné, pripravujte s pečeným kuracím na ražni.

### 4.3 Pre funkciu varenia v pare

| Pokrm              | Funkcia                    | Teplota (°C) | Číslo regálu | Množstvo vody (ml) | Čas na pridanie vody (min) | Čas varenia (približne) (min) | Množstvo (približne) (g) |
|--------------------|----------------------------|--------------|--------------|--------------------|----------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| Chlieb             | Funkcia ventilátora + para | 180 - 200    | 2 - 3        | 200                | Pred spustením rúry.       | 30 - 50                       | 820                      |
| Zapekané cestoviny |                            | 200          | 3            | 200                |                            | 30 - 40                       | 1500                     |
| Pečivo             |                            | 180          | 3            | 200                |                            | 30 - 40                       | 500                      |
| Zemiaky            |                            | 200          | 3            | 200                |                            | 45 - 60                       | 500                      |
| Kurča              |                            | 200 - 220    | 3            | 200                |                            | 60 - 70                       | 2000                     |
| Steak              |                            | 180          | 3            | 200                |                            | 100 - 110                     | 1000                     |

- **Dôležité:** Teploty a časy vo vyššie uvedenej tabuľke varenia boli testované v našich laboratóriách a tieto hodnoty sú; Môže sa líšiť v závislosti od kvality, množstva, teploty vareného materiálu a použitého sieťového napätia.
- **Dôležité:** Nepridávajte vodu do zásobníka na vodu, keď je rúra horúca.
- **Dôležité:** Varenie v pare sa vykonáva iba pri funkciách uvedených v návode.
- **Dôležité:** Objem zásobníka na vodu umiestneného na dne rúry je maximálne 300 ml. Nepridávajte viac ako 300 ml vody.
- Voda naliata do spodnej časti rúry vytvára počas varenia horúcu paru, čo vám umožní dosiahnuť lepšie výsledky varenia vášho pokrmu.
  - Zatiaľ čo varenie v pare znižuje stratu vlhkosti v potravinách mäsitého typu, vnútro je na vonkajšej strane šťavnatejšie a chrumkavejšie a v pečive je vonkajšia strana jedla nadýchanejšia, chrumkavejšia a objemnejšia.

## 4.4 Použitie časovača úplného dotykového ovládania



| Popis funkcie |                            |  |                                       |  |                             |  |                               |
|---------------|----------------------------|--|---------------------------------------|--|-----------------------------|--|-------------------------------|
|               | Zap./Vyp.                  |  | Funkcia rýchlejšieho grilovania       |  | Automatické pečenie/varenie |  | Zastavenie sondy na mäso      |
|               | Rozmrazovanie              |  | Funkcia dvojitého grilu + ventilátora |  | Teplotný stĺpec             |  | Sonda na mäso                 |
|               | Funkcia Turbo              |  | Funkcia 3D                            |  | Termostat                   |  | Čas pečenia/varenia           |
|               | Funkcia spodného ohrevu    |  | Funkcia čistenia                      |  | Plus                        |  | Čas ukončenia pečenia/varenia |
|               | Funkcia statického pečenia |  | Zobrazenie teploty                    |  | Uzamknutie tlačidiel        |  | Kuchynská minútka             |
|               | Funkcia ventilátora        |  | Zobrazenie času                       |  | Prehrať/Pozastaviť          |  | Posilnenie výkonu             |
|               | Funkcia pizze              |  | Režim                                 |  |                             |  | Funkcia menu                  |

Spotrebič sa ovláda pomocou dotykových ovládacích senzorov. Funkcie sa ovládajú dotykom na senzorové plochy.

Keď používate ovládacie prvky, uistite sa, či sa správne dotýkate senzorovej plochy. Ak je váš dotyk veľmi plochý alebo veľmi slabý, senzory nebudú fungovať správne.

Chladiaci ventilátor sa automaticky zapne, aby udržal povrchy spotrebiča chladné. Ventilátor je v prevádzke, kým sa automaticky nevypne a to aj po vypnutí rúry.

Ak nezvolíte alebo nezmeníte žiadnu funkciu, riadiaca jednotka sa po 5 minútach vypne.

## Voľba funkcie rúry

Dotknite sa tlačidla **ZAP/VYP** na 2 sekundy, čím zapnete radiáciu jednotku. Rúra prejde do režimu „**WAIT**“. Funkcia rozmrazovania je predvolená v režime „**WAIT**“.

Ak však nestlačíte tlačidlo **PREHRAŤ/POZASTAVIŤ**, funkcia sa nespustí.

Počas tohto režimu budete môcť zvoliť požadované funkcie pečenia/varenia, upraviť teplotu, aktivovať funkciu „**BOOST**“, ako aj upraviť čas pečenia/varenia, čas ukončenia, kuchynskú minútku a denný čas.

Počas režimu „**WAIT**“ je možné zvoliť požadovanú funkciu pečenia dotykom sensorového tlačidla. Každý dotyk na tlačidlo zmení funkciu rúry, ako je znázornené nižšie (niektoré z týchto funkcií pečenia nemusia byť vo vašom modeli sporáka):

Rozmrazovanie → Turbo → Spodný ohrev → Spodný a horný ohrev → Spodný a horný ohrev s ventilátorom → Pizza → Rýchlejšie grilovanie (s/bez otočného ražňa) → Dvojitý gril s ventilátorom (s/bez otočného ražňa) → 3D → Parné čistenie

Zobrazia sa prevádzkované ohrevné prvky súvisiace so zvolenou funkciou.

Keď pomocou tlačidla  zvolíte funkciu pečenia/varenia, na displeji teploty sa zobrazí predtým zvolená hodnota teploty. To je možné nastaviť pomocou sensorových tlačidiel **PLUS** a **MÍNUS** na bočnej strane tlačidla teploty. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 °C až 275 °C.

Po zvolení požadovanej funkcie, teploty a času sa dotknite tlačidla **PREHRAŤ/POZASTAVIŤ**, čím spustíte funkciu rúry.

## Nastavenie denného času

Po inštalácii rúry na pečenie je potrebné nastaviť denný čas podľa nasledujúcich pokynov.

Dotykom tlačidla **ZAP/VYP** zapnete rúru a vstúpte do režimu „**WAIT**“. Počas tohto režimu sa dotknite sensorového tlačidla **MODE** () na 5 sekúnd, kým nezvolíte denný čas. Symbol času sa rozsvieti na ľavej strane a môžete ho upraviť pomocou sensorových tlačidiel **PLUS** a **MÍNUS** na strane tlačidla **MODE** ()

Ak chcete dokončiť nastavenie času, znova sa dotknite tlačidla **MODE** () alebo sa nedotýkajte žiadneho tlačidla v priebehu 5 sekúnd.

Čas bude potrebné znova nastaviť iba vtedy, ak je spotrebič odpojený od elektrickej siete na dlhší čas.

## Úprava času pečenia/varenia

Čas pečenia/varenia je možné upraviť v režime „**WAIT**“ alebo v režime „**OPERATING**“.

## Úprava kuchynskej minútky

Dotýkajte sa tlačidla **MODE** () kým sa na displeji času nerozsvieti symbol kuchynskej minútky a nezobrazí sa „**00:00**“. Pomocou sensorových tlačidiel **PLUS** a **MÍNUS** nastavte požadované časové obdobie pre varovný signál, kým symbol bliká. Po dokončení nastavenia nestláčajte niekoľko sekúnd žiadne tlačidlo, potom sa nastaví časovač kuchynskej minútky.

Keď časovač dosiahne nulu, zaznie zvukové upozornenie a na displeji času bude blikat symbol kuchynskej minútky a „**00:00**“. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte zvukovú výstrahu a symbol zmizne.

## Úprava dĺžky trvania pečenia/varenia

Táto funkcia vám pomáha pri pečení/varení počas stanoveného časového obdobia. Pripravte potraviny na prípravu a vložte ich do rúry. Potom zvolte požadovanú funkciu pečenia/varenia a teplotu. Dotýkajte sa senzorového tlačidla **MODE** (☺), kým sa na displeji času nezobrazí symbol dĺžky trvania. Nastavte požadovanú dĺžku trvania pečenia/varenia pomocou tlačidiel **PLUS** a **MÍNUS**, kým je časovač v tejto polohe. Po dokončení nastavenia počkajte, kým sa nezobrazí aktuálny čas dňa a kým nezostane svietiť symbol dĺžky trvania.

Keď časovač dosiahne nulu, rúra sa vypne, zaznie zvukové varovanie a na displeji času bude blikať symbol dĺžky trvania. Zvuk ukončíte dotknutím sa ľubovoľného tlačidla na riadiacej jednotke.

## Nastavenie času ukončenia pečenia/varenia

Táto funkcia sa používa na začatie pečenia/varenia po určitom čase a na určitý čas. Pripravte potraviny na pečenie/varenie a vložte ich do rúry. Potom zvolte požadovanú funkciu pečenia/varenia a teplotu.

Dotýkajte sa tlačidla **MODE** (☺), kým sa na displeji času nezobrazí symbol dĺžky trvania pečenia/varenia. Nastavte požadovanú dĺžku trvania pečenia/varenia pomocou tlačidla **PLUS** a **MÍNUS**.

Po dokončení nastavenia dĺžky trvania pečenia/varenia sa dotknite senzorového tlačidla **MODE** (☺), kým sa na displeji času nezobrazí symbol času ukončenia pečenia/varenia. Čas dňa a symbol času ukončenia pečenia/varenia budú blikať. Nastavte požadovaný čas ukončenia pomocou tlačidiel **PLUS** a **MÍNUS**. Po dokončení nastavenia počkajte, kým sa nezobrazí aktuálny čas dňa a kým nezostane svietiť symbol času ukončenia pečenia/varenia. Rúra vypočíta prevádzkový čas odpočítaním dĺžky trvania pečenia/varenia od nastaveného času ukončenia, po ktorom prestane fungovať. Časovač vydá zvukové upozornenie a symbol dĺžky trvania trvania bude blikať. Ak sa dotknete ľubovoľného tlačidla na časovači, zvukové upozornenie sa ukončí.



Čas ukončenia pečenia/varenia nie je možné nastaviť, keď sú aktivované funkcie grilu. Ak bol čas ukončenia pečenia/varenia nastavený pred aktiváciou funkcií grilu, čas ukončenia pečenia/varenia sa po zvolení funkcií grilu zruší.

## Úprava zvuku

Ak chcete zmeniť zvuk varovného signálu, keď je na časovom displeji zobrazený denný čas, stlačte a podržte tlačidlo **THERMOSTAT** (🔥) na 5 sekúnd, kým nezaznie zvukový signál. Potom sa pri každom stlačení tlačidiel **PLUS** a **MÍNUS** vedľa tlačidla termostatu ozve iný signál. Existuje päť rôznych typov zvukových signálov.

Ak zvolíte možnosť „tn0“, všetky zvuky sa vypnú okrem zvukov alarmov a chybových hlásení. Vyberte požadovaný zvuk a nestláčajte žiadne tlačidlo. Po krátkom čase sa nahrá zvolené pípnutie.

## Funkcia Boost (Posilnenia výkonu)

Táto funkcia sa používa na skrátenie času predhrievania. Predhrievať môžete pri funkciách Turbo, Ventilátor, Statické pečenie alebo Pizza. Na predhriatie stačí po zvolení požadovanej funkcie pečenia/varenia stlačiť tlačidlo **BOOST** (⚡).

Túto funkciu použite na čo najrýchlejšie zahriatie rúry na požadovanú teplotu.

Tento režim nie je vhodný na pečenie/varenie.

## Funkcia uzamknutia tlačidiel

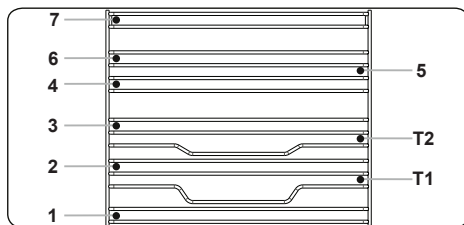
Uzamknutie tlačidiel sa používa na zabránenie neúmyselným zmenám nastavení rúry. Ak chcete aktivovať uzamknutie tlačidiel, dotknite sa tlačidla **KEY LOCK** (🔒) na 2 sekundy, kým sa na displeji nezobrazí symbol uzamknutia tlačidiel. Ak chcete deaktivovať zámok tlačidiel, dotknite sa tlačidla **KEY LOCK** (🔒) na 2 sekundy, kým symbol uzamknutia tlačidiel tlačidiel nezmizne z displeja.

Keď je spustené uzamknutie tlačidiel, je možné aktivovať iba senzorové tlačidlo **ZAP/VYP**. Všetky ostatné tlačidlá zostanú uzamknuté.

## 4.5 Príslušenstvo

### Drôtený rošt EasyFix

Pri prvom použití dôkladne očistite príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a čistou mäkkou handričkou.



- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vo vnútri rúry.
- Medzi krytom ventilátora a príslušenstvom nechajte medzeru najmenej 1 cm.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry dávajte pozor. Horúce jedlo alebo príslušenstvo môže spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo sa môže pôsobením tepla deformovať. Po ochladení sa obnoví jeho pôvodný vzhľad a výkon.
- Plechy a mriežky môžete umiestniť na ľubovoľnú úroveň od 1 do 7.
- Teleskopickú koľajničku môžete umiestniť na úrovne T1, T2.
- Pri jednourovňovom varení sa odporúča úroveň 3.
- Pri jednourovňovom varení s teleskopickými koľajničkami sa odporúča úroveň T2.
- Pri dvojurovňovom varení sa odporúča úroveň 2 a úroveň 4.
- Mriežku na ražeň musíte umiestniť na úroveň 3.
- Úroveň T2 sa používa pri umiestnení mriežky na ražeň s teleskopickými koľajničkami.

\*\*\*\*Príslušenstvo sa môže líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

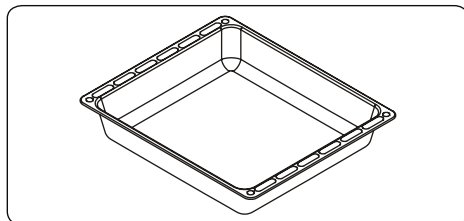
### 8 cm hlboký plech

8 cm hlboký plech sa používa najmä na prípravu duseného mäsa.

Dajte plech do ľubovoľného regálu a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený. Pre čo najefektívnejšie použitie umiestnite plech na tretí rošt.

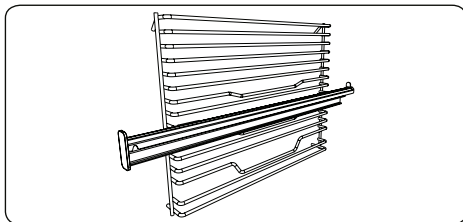


**VÝSTRAHA:** 8 cm hlboký plech by sa nemal používať na prvom (najnižšom) rošte. Neodporúča sa súčasne pripravovať jedlo na dvoch 8 cm hlbokých plechoch.



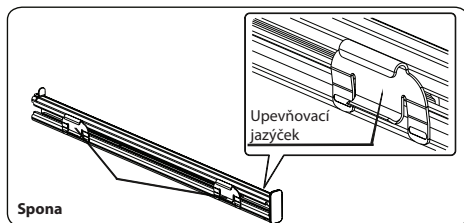
## Drôtený rošt s polovičnou teleskopickou koľajničkou Easyfix

Polovičná teleskopická koľajnička sa rozťahuje do polovice pre jednoduchý prístup k jedlu.

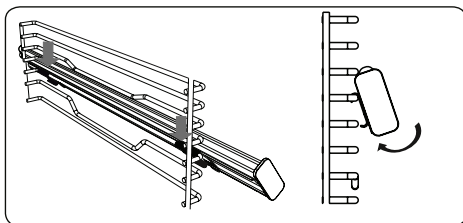


## Teleskopické koľajničky

Pri prvom použití dôkladne očistite príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a čistou mäkkou handričkou.



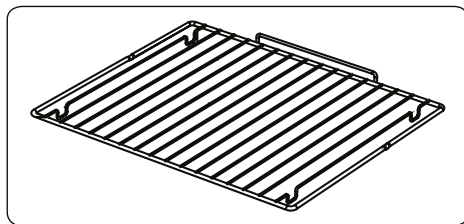
- Na každej teleskopickej koľajničke sú spony, ktoré vám umožňujú odstrániť koľajničky na čistenie a premiestnenie.
- Odstráňte bočného bežca. Pozrite si časť „Odstránenie drôteného roštu“.



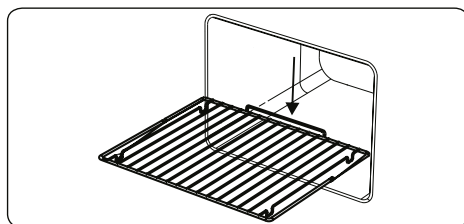
- Zaveste horné spony teleskopickej koľajničky na referenčný drôt úrovne bočného roštu a súčasne stlačte spodné spony, kým jasne nebudete počuť spony zaklapnúť do upevňovacieho drôtu úrovne bočného roštu.
- Ak chcete odstrániť koľajničku podržte predný povrch koľajničky a zopakujte predchádzajúce pokyny v opačnom poradí.

## Mriežka

Mriežka je vhodná najmä na grilovanie alebo spracovanie jedla v nádobách vhodných do rúry.

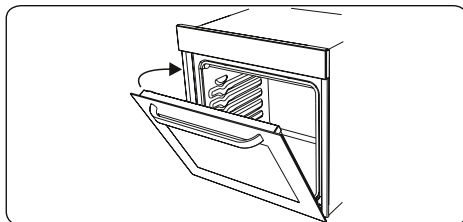


**VÝSTRAHA:** Dajte mriežku správne na príslušný regál v rúre a zatlačte ju dozadu.



## Dvere rúry s jemným zatvorením

Dvere rúry sa samočinne pomaly zatvárajú, keď ich pustíte tesne pred zatvorenou polohou.



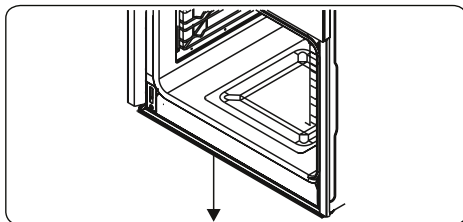
## Zberač vody

V niektorých prípadoch varenia sa na vnútornom skle dverí rúry môže objaviť kondenzácia. Nejde o poruchu produktu.

Otvorte dvere rúry do polohy na grilovanie a nechajte ich v tejto polohe po dobu 20 sekúnd.

Voda odkvapká do zberača.

Ochladte rúru a utrite vnútro dverí suchou utierkou. Tento postup sa musíte robiť pravidelne.



## 5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

### 5.1 Čistenie

**⚠ VÝSTRAHA:** Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite a nechajte ho vychladnúť.

#### Všeobecné pokyny

- Pred použitím na vašom zariadení skontrolujte, či sú čistiace materiály vhodné a odporúčané výrobcom.
- Použite krémové alebo kvapalinové čistiace prostriedky, ktoré neobsahujú pevné čistočky. Nepoužívajte leptavé (žieravé) krémy, drsné čistiace prášky, drsnú drôtenú vlnu alebo tvrdé nástroje, pretože by mohli poškodiť povrch sporáka.

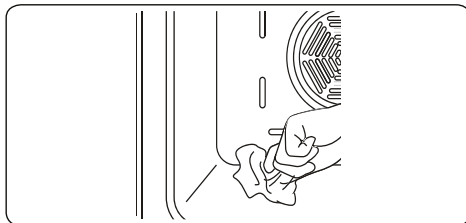
**🚫** Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú pevné čistočky, ktoré by mohli poškriabať sklo, smaltované a/alebo natreté časti zariadenia.

- Ak by nejaké kvapaliny pretiekli, okamžite ich vyčistite, aby nedošlo k poškodeniu častí.

**🚫** Na čistenie žiadnej časti zariadenia nepoužívajte parné čističe.

#### Čistenie vnútra rúry

- Vnútro smaltovaných rúr sa najlepšie vyčistí vtedy, keď je rúra teplá.
- Otrite rúru mäkkou handričkou, ktorú po každom použití namočíte v mydlovej vode. Potom rúru znovu utrite navlhčenou handričkou a vysušte.
- Na úplné vyčistenie rúry možno budete musieť občas použiť tekutý čistiaci materiál.



#### Pyrolytické čistenie

**⚠ VAROVANIE:** Pred aktiváciou funkcie pyrolytického čistenia utrite akékoľvek nadmerné rozliatie a uistite sa, či je rúra prázdna. Nenechávajte nič vo vnútri rúry, ako sú drôtené rošty, plechy alebo police a podpery rúry (ak sú k dispozícii), pretože by sa mohli počas pyrolytického čistenia poškodiť.

- Vnútrotný priestor rúry je potiahnutý špeciálnym smaltom, ktorý je odolný voči vysokým teplotám. Počas pyrolytického čistenia môže teplota vo vnútri rúry dosiahnuť približne 475 °C.
- Dvierka rúry sa pre vašu bezpečnosť automaticky uzamknú, kým je v činnosti funkcia pyrolytického čistenia. Po dokončení čistenia sa spustí chladiaci ventilátor a rúra zostane zablokovaná, kým nevychladne.

- Po každom cykle pečenia/varenia alebo pyrolytického čistenia sa odporúča utrieť rúru špongiou namočenou v teplej vode.
- Počas prevádzky pyrolytického čistenia bude vychádzať zápach a niektoré výpary v dôsledku zničenia zvyškov pokrmu v rúre. Toto je normálne. Výpary z čistenia rúry môžu byť smrteľné pre vtáky, deti a domáce zvieratá, preto by sa všetky mali držať ďalej, kým sa operácia nedokončí.
- Priestor, kde je rúra inštalovaná, by mal byť dobre vetraný, najmä počas funkcie pyrolytického čistenia, a všetky dvere vedúce do priestoru by mali byť zatvorené, aby sa zabránilo prenikaniu zápachu a výparov.

### Čistenie sklenených častí

- Pravidelne čistite sklenené časti vášho zariadenia.
- Na čistenie vnútorných a vonkajších sklenených častí použite čistiaci prostriedok na sklo. Potom ich opláchnite a dôkladne vysušte suchou handričkou.

### Čistenie častí z nehrdzavejúcej ocele (ak nejaké sú)

- Pravidelne čistite časti vášho zariadenia, ktoré sú z nehrdzavejúcej ocele.
- Časti z nehrdzavejúcej ocele utrite mäkkou handričkou namočenou vo vode. Potom ich dôkladne vysušte suchou handričkou.



Časti z nehrdzavejúcej ocele nečistite, pokiaľ sú ešte stále teplé.



Nenechávajúť ocot, kávu, mlieko, soľ, vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na nehrdzavejúcej oceli po dlhú dobu.

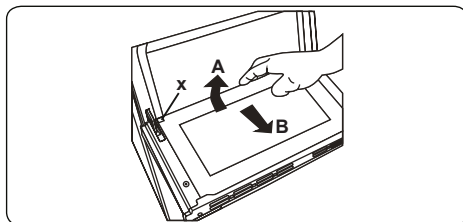
### Čistenie natretých povrchov (ak nejaké sú)

- Škrvny z paradajok, paradajkovej pasty, kečupu, citróna, olejových derivátov, mlieka, sladkých jedál, sladkých nápojov a kávy by ste mali okamžite vyčistiť handričkou namočenou v teplej vode. Ak sa tieto škrvny nevyčistia a necháte ich uschnúť na povrchu, na ktorom sú, NEMALI by sa zotierať tvrdými predmetmi (špicaté predmety, drôty z ocele a plastu, drôtenky poškodzujúce povrch) ani čistiacimi prostriedkami s vysokým obsahom alkoholu, odstraňovačmi škvŕn, odmasťovačmi, povrchovými abrazívnymi chemikáliami. Inak môže na povrchoch s práškovým náterom dôjsť ku korózii a môžu sa vyskytnúť škrvny. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené použitím nevhodných čistiacich prostriedkov alebo metód.

## Odstránenie vnútorného skla

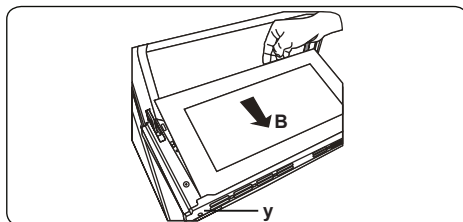
Pred čistením musíte odstrániť sklo dvierok rúry, ako je to znázornené nižšie.

1. Sklo zatlačte v smere **B** a uvoľnite ho z polohovacieho držiaka (**x**). Sklo vytiahnite v smere **A**.

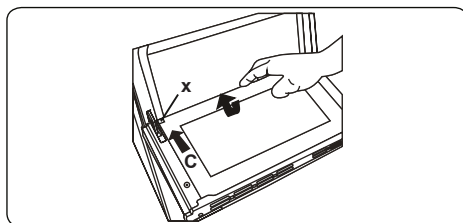


Ak chcete vymeniť vnútorné sklo:

2. Sklo zatlačte smerom k a pod polohovací držiak (**y**), v smere **B**.



3. Sklo dajte pod polohovací držiak (**x**) v smere **C**.



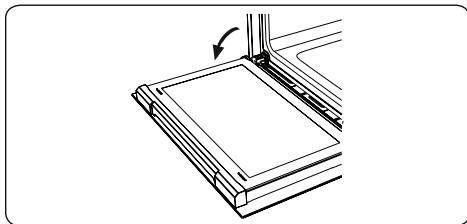


Ak sú dvere rúry trojsklené, tretiu sklenenú vrstvu môžete odstrániť rovnakým spôsobom ako druhú sklenenú vrstvu.

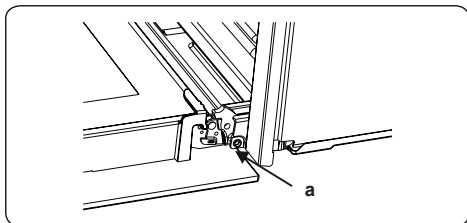
### Odstránenie dverí rúry

Pred čistením skla dverí rúry musíte odstrániť dvere rúry, ako je to znázornené nižšie.

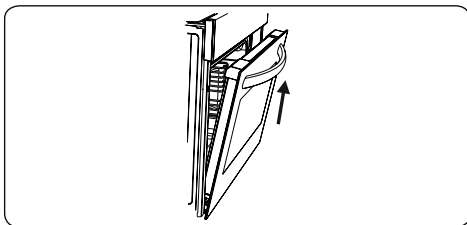
1. Otvorte dvere rúry.



2. Otvorte blokovaciu západku (a) (pomocou skrutkovača) až do koncovkej polohy.

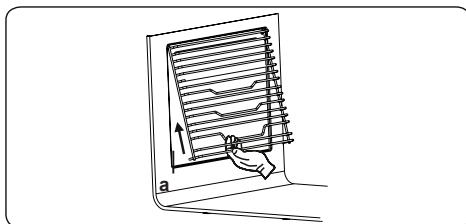


3. Zatvorte dvere, až kým nebudú takmer úplne zatvorené, a vytiahnite ich smerom k sebe.



### Odstránenie kovového roštu

Ak chcete kovový rošt vybrať, potiahnite kovový rošt podľa obrázka. Po uvoľnení z objímok (a) ho nadvihnite.



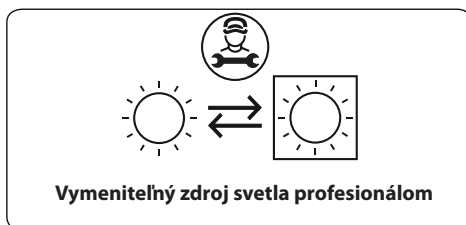
## 5.2 Údržba

**! VÝSTRAHA:** Údržbu tohto zariadenia by mal vykonávať iba autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik.

### Výmena žiarovky v rúre

**! VÝSTRAHA:** Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite zariadenie a nechajte ho vychladnúť.

- Vyberte sklenený kryt a potom vyberte žiarovku.
- Vložte novú žiarovku (odolnú do 300 °C) namiesto vybratej žiarovky (230 V, 15 – 25 W, typ E14).
- Nasadte znova sklenený kryt a rúra je pripravená na použitie.
- Výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Koncový používateľ nemôže svetelný zdroj nahradiť. Je potrebný popredajný servis.
- Priložený svetelný zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



**!** Lampa je navrhnutá špeciálne na použitie v domácych kuchynských zariadeniach. Nie je vhodná na osvetľovanie miestnosti v domácnosti.

- Nesnažte sa zoškrabať zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na dne rúry. V opačnom prípade sa poškodí dno rúry.
- Na rozpustenie vodného kameňa, ktorý sa môže vytvoriť na dne rúry, nalejte na dno rúry 200 – 250 ml bieleho octu s pomerom kyselín maximálne 6 % po každých 2 alebo 3 použitíach a počkajte 30 minút. Potom ho očistite vlhkou handričkou.

## 6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA

### 6.1 Riešenie problémov

 Ak problém s vašim zariadením pretrváva aj po vykonaní týchto základných krokov na riešenie problémov, obráťte sa na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.

| Problém                                                                                     | Možná príčina                                                                                                                                            | Riešenie                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rúra sa nezapne.                                                                            | Napájanie je vypnuté.                                                                                                                                    | Skontrolujte, či je k dispozícii napájanie. Skontrolujte tiež, či fungujú ostatné kuchynské zariadenia.                                                                                                                              |
| Žiadne teplo alebo sa rúra nezahrieva.                                                      | Ovládanie teploty rúry je nastavené nesprávne. Dvere rúry boli ponechané otvorené.                                                                       | Skontrolujte, či je ovládací regulátor teploty rúry nastavený správne.                                                                                                                                                               |
| Svetlo v rúre (ak je k dispozícii) nefunguje.                                               | Došlo k poruche žiarovky. Elektrické napájanie je odpojené alebo vypnuté.                                                                                | Vymeňte žiarovku podľa pokynov. Uistite sa, že je elektrické napájanie zapnuté a že je zariadenie zapojené v sieťovej zásuvke.                                                                                                       |
| Varenie je v rúre nerovnomerné.                                                             | Poličky rúry sú umiestnené nesprávne.                                                                                                                    | Skontrolujte, či sa používajú odporúčané teploty a polohy políc. Neotvárajte dvere často, pokiaľ nevaríte veci, ktoré je potrebné otočiť. Ak často otvárate dvere, vnútorná teplota bude nižšia, čo môže ovplyvniť výsledky varenia. |
| Tlačidlá časovača sa nedajú správne stlačiť.                                                | Medzi tlačidlami časovača sú zachytené cudzie predmety. Model s dotykovým panelom: na ovládacom paneli je vlhkosť. Je nastavená funkcia zámku tlačidiel. | Odstráňte cudzie predmety a skúste to znova. Odstráňte vlhkosť a skúste to znova. Skontrolujte, či je nastavená funkcia zámku tlačidiel.                                                                                             |
| Ventilátor rúry (ak je k dispozícii) je hlučný.                                             | Poličky rúry vibrujú.                                                                                                                                    | Skontrolujte, či je rúra vo vodorovnej polohe. Skontrolujte, či poličky a akékoľvek nádoby na pečenie nevibrujú alebo nie sú v kontakte so zadným panelom rúry.                                                                      |
| Chladiaci ventilátor pokračuje v prevádzke aj po vypnutí rúry.                              | Elektronicky riadený ventilátor rúry automaticky beží určitý čas, aby rúru ochladil.                                                                     | Ventilátor sa automaticky vypne, keď elektronické komponenty dostatočne vychladnú.                                                                                                                                                   |
| Rúra sa sama vypla.                                                                         | Elektronicky riadené rúry sa automaticky vypnú, ak nie je v činnosti žiadna funkcia.                                                                     | Rúra sa automaticky vypne, aby sa šetrila energia, ak sa v určitom časovom období po jej zapnutí alebo po ukončení programu pečenia nevykoná žiadna iná činnosť.                                                                     |
| Ak sa dvierka otvoria počas funkcie s použitím ventilátora, vnútorný ventilátor sa zastaví. | Elektronicky riadené rúry so spínačom dvierok prestanú piecť, ak sa otvoria dvierka rúry.                                                                | Ide o normálnu prevádzku spotrebiča, ktorá je užitočná pri varení potravín, aby sa zabránilo nadmernému úniku tepla. Po zatvorení dvierok sa rúra reštartuje do normálnej prevádzky.                                                 |

### 6.2 Preprava

Ak potrebujete produkt prepraviť, použite originálny obal produktu a prenášajte ho v pôvodnom balení. Dodržiavajte prepravné značky na obale. Páskou pripevnite na všetky nezávislé časti, aby ste zabránili poškodeniu produktu počas prepravy.

Ak nemáte originálny obal, pripravte si prepravnú škatuľu tak, aby bolo zariadenie, najmä vonkajšie povrchy produktu, chránené pred vonkajšími hrozbami.

## 7. INFORMAČNÝ LIST

# Informačný list



Nariadenie v prenesenej právomoci (EÚ) č. 65/2014

**Názov alebo ochranná známka výrobcu:** PHILCO

**Adresa výrobcu:** U Sanitasu 1621 Říčany 251 01, Czech Republic

**Identifikačná značka modelu:** POB 759 TSB

**Základná špecifikácia:** Vstavaná rúra

|                                                                         |            |             |
|-------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
| Značka                                                                  |            | PHILCO      |
| Model                                                                   |            | POB 759 TSB |
| Typ rúry                                                                |            | ELEKTRICKÁ  |
| Hmotnosť                                                                | kg         | 35,7        |
| Index energetickej účinnosti - teplovzdušné pečenie                     |            | 105,7       |
| Index energetickej účinnosti - pečenie s použitím ventilátora           |            | 94,3        |
| Energetická trieda                                                      |            | A           |
| Spotreba energie (elektrickej energie) - teplovzdušné pečenie           | kWh/cyklus | 0,93        |
| Spotreba energie (elektrickej energie) - pečenie s použitím ventilátora | kWh/cyklus | 0,83        |
| Počet vnútorných priestorov                                             |            | 1           |
| Zdroj tepla                                                             |            | ELEKTRINA   |
| Objem                                                                   | l          | 78          |
| Táto rúra vyhovuje norme EN 60350-1                                     |            |             |

**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](http://www.philco.cz)

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2018883>

Tipy na úsporu energie

Rúra

- Ak je to možné, pečte pokrmy 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 NO 65/2014 NO 66/2014 IEC 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](http://www.philco.sk).

Pre nahlásenie poruchy a získanie ďalších servisných informácií navštívte [www.philco.sk/servisne-miesta](http://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 vyhradzuje si právo vykonať tieto zmeny.

## NOTES/POZNÁMKY

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper appears to be a standard notebook page or a sheet of stationery.

## 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**