

SPORÁK

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PCGD 900 X

Vážený zákazníku,

Děkujeme vám za zakoupení produktu značky PHILCO. Aby vám nový spotřebič dobře sloužil, přečtěte si prosím pečlivě všechny pokyny v této uživatelské příručce.

OBSAH

| | |
|---|-----------|
| ČÁST 1: BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE A VAROVÁNÍ..... | 2 |
| Upozornění | 2 |
| ČÁST 2: POKYNY PRO INSTALATÉRA | 7 |
| Rozměry a instalační prvky | 7 |
| Elektrické připojení | 8 |
| Připojení napájecího kabelu k síti..... | 9 |
| Elektrické vlastnosti | 9 |
| Odvětrávání | 9 |
| Hořlavé povrchy | 9 |
| Připojení plynu | 9 |
| Přizpůsobení různým typům plynu..... | 10 |
| Nastavení minimálního plamene..... | 11 |
| ČÁST 3: POPIS SPOTŘEBIČE | 14 |
| ČÁST 4: POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ | 15 |
| Popis hlavních částí spotřebiče..... | 15 |
| Popis symbolů..... | 16 |
| Zapalování a ovládání hořáků..... | 16 |
| Rady k používání plynových hořáků..... | 17 |
| Knoflík termostatu elektrické trouby..... | 17 |
| Knoflík ovladače elektrické trouby..... | 18 |
| Digitální časovač s hodinami..... | 19 |
| Digitální časovač s hodinami a snímačem* | 20 |
| ČÁST 5: POKYNY PRO PEČENÍ..... | 26 |
| Pečení v troubě..... | 26 |
| Praktické tipy pro úsporu energie..... | 26 |
| Obecné rady | 26 |
| ČÁST 6: UŽITEČNÉ RADY A TIPY | 29 |
| Čištění dvířek trouby | 31 |
| Výměna žárovky trouby..... | 31 |
| ČÁST 7: INFORMAČNÍ LIST | 32 |

ČÁST 1: BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE A VAROVÁNÍ

- Tento spotřebič se vyznačuje snadným ovládáním; před jeho instalací a použitím si prosím pozorně přečtete tuto příručku. Informace uvedené v této příručce umožňují optimální instalaci, používání a údržbu tohoto spotřebiče.

Upozornění

- Tento spotřebič musí být nainstalován podle platných předpisů a smí být používán pouze na dobře větraném místě. Před instalací a použitím tohoto spotřebiče si přečtete tyto pokyny.
- Velmi důležité: uložte tuto příručku s pokyny tak, aby byla u vašeho spotřebiče vždy po ruce
- Tento spotřebič je určen pro použití v soukromých domácnostech. Uvědomte si prosím, že předního příslušenství byste se neměli dotýkat.
- Tento přístroj nesmí používat osoby (včetně dětí s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud nejsou pod dozorem anebo nebyli poučeni o užívání tohoto přístroje osobou, která odpovídá za jejich bezpečnost. Děti musí být pod dozorem, aby si s přístrojem nehrály.
- Nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
- Když je gril zapnutý, jsou všechna dostupná tělesa horká, a proto udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od těchto těles.
- Tento spotřebič musí být nainstalován výhradně autorizovanou osobou a podle pokynů výrobce pro instalaci, místních předpisů pro montáž plynovodů, komunálních

stavebních předpisů, předpisů pro elektroinstalaci a místních předpisů pro přívod vody.

- Před zapnutím tohoto spotřebiče zkontrolujte, zda je správně nastaven na dostupný typ plynu (viz příslušná část). Nepoužívejte pro čištění parní trysku.
- Před údržbou nebo čištěním odpojte spotřebič od sítě a počkejte, než vychladne.
- Když jsou hořáky zapálené, zkontrolujte, zda je plamen vždy pravidelný. Před odstraněním pánví hořáky vypněte.
- Servis by měl provádět výhradně servisní technik.
- Používání plynového spotřebiče vytváří v místnosti teplo a vlhkost. Zajistěte, aby byla místnost dobře větraná, ponechte otevřené přirozené větrací otvory nebo nainstalujte větrací digestoř s dešťovým kanálkem.
- Pokud je plynový spotřebič dlouho používán, může vyžadovat přídatné odvětrávání (otevření okna nebo zvýšení míry odsávání).
- Nikdy neobkládejte tuto troubu hliníkovými plechy, protože štěrby určené k zajištění rychlé výměny tepla by se mohly ucpat a poškodit glazuru.
- Dávejte pozor, abyste na hořáky nepostavili pánve s nestabilním nebo deformovaným dnem, u kterých by mohlo dojít k převrnutí nebo vylití.
- Pokud je hlavní přívod hořáku náhodně vypnut, vypněte ovládací knoflík. Zapalte znovu plamen až po uplynutí minimálně jedné minuty.

Před použitím této trouby doporučujeme:

- Odstraňte veškeré speciální fólie pokrývající sklo dvířek trouby (pokud se používají)

- Ohřívejte prázdnou troubu při max. teplotě po dobu 45 minut (pro odstranění nepříjemného zápachu a kouře od zbytků z výroby a tepelné izolace)
- Opatrně očistěte vnitřek trouby mýdlovou vodou a opláchněte jej.
- Pokud potřebujete jakoukoli opravu, vždy kontaktujte servisní středisko a požádejte o originální náhradní díly. Opravy provedené nekvalifikovanými osobami mohou způsobit poškození.
- Obaly udržujte neustále mimo dosah dětí.
- Při odebírání a vkládání potravin do trouby vždy používejte rukavice do trouby. Při odebírání grilovací pánve z trouby ji vždy podepírejte.
- Nedovolte dětem, aby si sedaly na dvířka trouby nebo aby si s nimi hrály. Nepoužívejte padací dvířka jako stoličku pro dosažení vysoko umístěných skříněk.

- NESTŘÍKEJTE V BLÍZKOSTI TOHOTO SPOTŘEBIČE, KTERÝ JE ZAPNUTÝ, SPREJEM.
- NESKLADUJTE A NEPOUŽÍVEJTE V BLÍZKOSTI TOHOTO SPOTŘEBIČE HOŘLAVÉ TEKUTINY NEBO PŘEDMĚTY.
- TAM, KDE JE TENTO SPOTŘEBIČ NAINSTALOVÁN DO NÁMOŘNÍHO PLAVIDLA NEBO KARAVANU, NESMÍ BÝT POUŽÍVÁN JAKO TEPLOMET.
- Nevytahujte zástrčku tahem za kabel.



VAROVÁNÍ!

Aby nedošlo k převrnutí tohoto spotřebiče, musíte nainstalovat tyto stabilizační prostředky. Postupujte podle pokynů pro instalaci. Během provozu se může spotřebič zahřívat. Dávejte pozor, abyste se nedotknuli topných těles uvnitř trouby.



VAROVÁNÍ!

Dostupné části se mohou během používání zahřívat. V blízkosti spotřebiče se nesmí pohybovat malé děti.

Nepoužívejte k čištění skla dvířek trouby hrubé čisticí prostředky s brusným účinkem nebo ostré kovové škrabky, aby nedošlo k poškrábání povrchu, které by mohlo způsobit rozbití skla. Tento spotřebič nesmí používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo pokud neobdržely pokyny pro používání spotřebiče od osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Děti musí být neustále pod dozorem, aby si s tímto spotřebičem nehrály.

- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby bylo vyloučeno jakékoli nebezpečí. V případě náhodného uhašení plamenů hořáku vypněte ovladač hořáku a nepokoušejte se hořák alespoň 1 minutu znovu zapálit.

- **Poznámka:** Tyto pokyny jsou platné pouze tehdy, když je na spotřebiči uveden symbol příslušné země. Pokud tento symbol na spotřebiči není uveden, je nezbytné postupovat podle technických pokynů, které obsahují potřebné instrukce pro úpravu spotřebiče pro podmínky používání plynového spotřebiče v dané zemi

VAROVÁNÍ!

Nikdy nepoužívejte zásuvku ohřívače potravin umístěnou v dolní části sporáku pro skladování hořlavých látek nebo předmětů, které nejsou odolné vůči teple, jako například: dřevo, papír, rozprašovače, hadry, apod.

ČÁST 2: POKYNY PRO INSTALATÉRA

Upozornění:

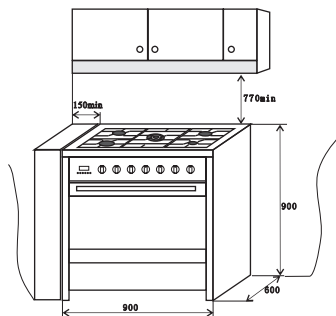
Samotnou instalaci a připojení musí provádět kvalifikovaná osoba. Tyto pokyny jsou pro kvalifikovaného technika, instalace musí být v souladu s místními a obecnými předpisy. Všechny práce se musí provádět při odpojení napájení.

Rozměry a instalační prvky

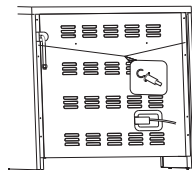
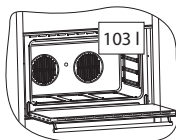


Varování:

- Před instalací se ujistěte, že podmínky místní distribuce (charakter a tlak plynu) a seřízení spotřebiče jsou kompatibilní;
- Podmínky seřízení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku s údaji;
- Tento spotřebič se nepřipojuje k zařízení pro odvod spalin. Musí být nainstalován a připojen podle platných předpisů pro instalaci. Zvýšenou pozornost je nutno věnovat příslušným požadavkům na odvětrávání.



Jmenovitá kapacita trouby

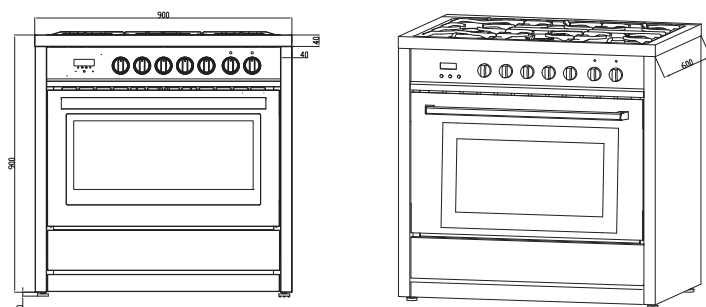


Tento sporák je dodáván s řetízkem proti převrnutí, který chrání spotřebič před nakloněním dopředu a náhodným poškozením plynové trubky. Najděte rozšíření s háčkem a vytvořte na stěně za spotřebičem příslušný otvor, ve stejné výšce jako je místo připevnění řetízku. Vložte do tohoto otvoru hmoždinku a pak zašroubujte háček tak, aby byl pevně připevněn ke stěně. Připevněte řetízek k háčku. Nastavte rovinu sporáku připevněním dodávaných nožek.

V případě, že je tento spotřebič mezi dvěma skříněmi a řetězec proti převrnutí nelze připevnit, navrhujeme zajištění přišroubováním skrz obě strany skříní ke stranám sporáku. Šrouby by měly být připevněny následovně. Umístěte troubu mezi skříně do její finální polohy a pak vyznačte polohu vodicího otvoru uvnitř skříně. Polohu vodicího otvoru určete pomocí níže uvedeného obrázku. Pomocí vrtné korunky o průměru 3,5 mm vyvrtajte vodicí otvor skrz skříně a obě strany sporáku. Před vrtním zkontrolujte rozměry, aby bylo zajištěno, že vodicí otvory budou umístěny v rozsahu uvedeném na obrázku. Vyvrtný otvor ve straně sporáku, který je mimo uvedený rozsah, může znamenat ukončení platnosti záruky. Před vrtním skříně pečlivě zkontrolujte, aby nedošlo k poškození elektrických vodičů nebo plynového potrubí. Připevněte dva samořezné šrouby o průměru Gauge 12 x délka 40 mm skrz vodicí otvory uvnitř obou skříní ke stranám sporáku.

Poznámka! Délka šroubu vychází z tloušťky skříně 20 mm a mezery mezi skříní a troubou velikosti 10 mm. Délka šroubu se může lišit v závislosti na tloušťce materiálu skříně a mezeře mezi troubou a skříněmi.

Poznámka! Šrouby musí zůstat dostupné pro odstranění v případě opravy sporáku. Tyto šrouby nesmí být zakryty skříněmi.



Minimální a maximální výška stojících nožek je 10–50 mm.

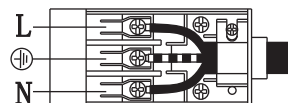
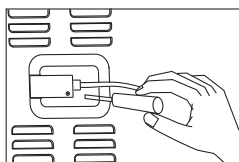
Typ zařízení: volně stojící (třída 1)
Izolační třída: třída 1

VÝROBCE ODMÍTÁ JAKOUKOLI ODPOVĚDNOST ZA POŠKOZENÍ PŘEDMĚTŮ NEBO ZRANĚNÍ OSOB ČI ZVÍŘAT ZPŮSOBENÉ NESPRÁVNOU INSTALACÍ NEBO POUŽÍVÁNÍM TOHOTO ZAŘÍZENÍ.

Elektrické připojení

Tento spotřebič je vybaven schválenou 15A flexibilní šňůrou a zástrčkou, kterou je nutno připojit do řádně uzemněné zásuvky. Výrobce nenese odpovědnost za jakékoli přímé nebo nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací nebo připojením. Je proto nutné, aby všechny operace instalace a připojení prováděla kvalifikovaná osoba splňující platné místní a obecné předpisy.

Průřez vodiče kabelu nesmí být menší, než 1,5 mm (kabel 3 x 1,5). Používejte pouze speciální kabely dostupné v našich servisních střediscích.



Připojení napájecího kabelu k síti

Připojte napájecí kabel k zástrčce vhodné pro zátěž uvedenou na typovém štítku produktu. V případě přímého připojení k síti (kabel bez zástrčky) je nezbytné připojit před spotřebič vhodný všesměrový (omnipolární) vypínač s minimální mezerou mezi kontakty 3 mm (uzemňovací vodič by neměl být tímto vypínačem přerušen). Před připojením k síti zajistěte:

- Aby byly počítadlo elektřiny, bezpečnostní ventil, napájecí vedení a zásuvka dostatečně dimenzovány s ohledem na požadovanou maximální zátěž (viz typový štítek).
- Aby byl napájecí systém regulérně uzemněn, podle platných předpisů.
- Aby byly zásuvka a všesměrový (omnipolární) vypínač po instalaci trouby snadno dosažitelné.
- Po připojení k síti zkontrolujte, zda není napájecí kabel v kontaktu s částmi vystavenými vlivu tepla.
- Nikdy nepoužívejte redukce, bočníky a adaptéry, které by mohly způsobit přehřátí nebo vzplanutí.

Výrobce nenese odpovědnost za jakékoli přímé nebo nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací nebo připojením. Je proto nutné, aby všechny operace instalace a připojení prováděla kvalifikovaná osoba splňující platné místní a obecné předpisy.

Elektrické vlastnosti

| | |
|------------------------|-----------|
| Světlo trouby | 2 × 25 W |
| Motor rožně | 4 W |
| Horní topné těleso | 2 200 W |
| Dolní topné těleso | 1 800 W |
| Grilovací topné těleso | 2 900 W |
| Kruhové topné těleso | 2 × 900 W |
| Motor ventilátoru | 2 × 13 W |
| Chladicí ventilátor | 18 W |

Tento spotřebič musí být nainstalován výhradně autorizovanou osobou a podle pokynů pro instalaci od výrobce, místních předpisů pro montáž plynovodů, komunálních stavebních předpisů, předpisů pro elektroinstalaci a místních předpisů pro přívod vody.

Odvětrávání

Obecně by měl mít tento spotřebič odpovídající odvětrávání pro kompletní spalování plynu, správné odvádění kouře a udržování teploty bezprostředního okolí v bezpečných limitech.

Hořlavé povrchy

Jakýkoli sousední povrch stěny vzdálený maximálně 200 mm od okraje jakéhokoli hořáku varné desky musí být z vhodného nehořlavého materiálu pro výšku 150 mm a celou délku varné desky. Jakákoli hořlavá konstrukce nad plotýnkou musí být minimálně 600 mm nad horní částí hořáku a žádná konstrukce nesmí být méně než 450 mm nad horní částí hořáku. Na bočních a zadních sousedních površích pod varnou deskou není povolen žádný volný prostor.

Připojení plynu

Tento spotřebič musí být připojen k přívodu plynu nebo bombě podle specifikací norem a po kontrole, že je seřízen pro dostupný typ plynu.

Pro připojení plynu se používá zástrčka 1/2" BSP, umístěná 55 mm od pravé strany a 560 mm od podlahy. Pokud to vyžadují národní podmínky, je nutné změnit flexibilní trubku. Existují dva způsoby provedení připojení k hlavnímu plynovému potrubí:

A. Sporák lze připojit pomocí měděného materiálu. Uvolněte spojení a spojte jeden konec trubky s plynovým kolenem o délce 1–1,2 m. Hadice by neměla být vystavena otěru, tvorbě smyček nebo trvalé deformaci, a měla

by být dostupná pro kontrolu po celé své délce. Musíte použít spojky kompatibilní s hadicovými armaturami a otestovat spojení na únik plynu. Flexibilní trubku je nutno upevnit tak, aby nemohla přijít do styku s pohyblivou částí krytu přístroje (například zásuvka) a aby neprocházela jakýmkoli prostorem, u kterého hrozí přeplnění. Pevný výstup potrubí zákazníka by měl být přibližně ve stejné výšce, jako připojovací bod sporáku, měl by být otočený dolů a měl by být přibližně 150 mm od boku sporáku. Hadice by měla být po instalaci sporáku v dostatečné vzdálenosti od podlahy. Připevněte jeden konec řetízku na šroub vedle připojení přívodu plynu, a druhý konec ukotvěte k podlaze/stěně tak, aby řetízek zabraňoval napnutí hadicového připojení při posunutí sporáku dopředu.

Tento spotřebič je z výroby nastaven na Zemní plyn. Tlak kontrolního vývodu by měl být seřízen na 20 mbar při Trojitém hořáku nastaveném na maximum.

Tento spotřebič je nastaven na provoz pomocí plynu uvedeného na typovém štítku plynu v zadní části spotřebiče.

Při provádění těchto operací musí kvalifikovaný odborník na instalaci dodržovat údaje uvedené v části „Přizpůsobení různým typům plynu“. Pro bezpečnější provoz zajistěte, aby vstupní tlak odpovídal hodnotám uvedeným v části „Tabulka charakteristik hořáků a vstříkovačů“.

Při instalaci pro použití s LPG plynem zajistěte, aby byl součástí dodávky plynové nádrže plynový regulátor vhodný pro vstupní tlak 29 mbar a aby byl tlak kontrolního vývodu seřízen na 29 mbar.

Při instalaci pro použití s TG plynem zajistěte, aby byl součástí dodávky plynové nádrže plynový regulátor vhodný pro vstupní tlak 8 mbar a aby byl tlak kontrolního vývodu seřízen na 8 mbar.

Po instalaci spotřebiče se ujistěte, že plynová trubka není rozmačkána ani poškozena pohyblivými díly.

Před odchodem – Zkontrolujte všechna spojení na únik plynu pomocí mýdla a vody. **NEPOUŽÍVEJTE** pro detekci úniků přímý plamen. Zapalte všechny hořáky jednotlivě a samostatně, abyste se ujistili o správné činnosti plynových ventilů, hořáků a zapalování. Otočte plynové kohoutky do polohy nízkého plamene a zkontrolujte stabilitu plamenů pro každý hořák jednotlivě a samostatně. Když jste s provozem sporáku spokojeni, použte prosím uživatele o správném způsobu ovládání. Pokud spotřebič nefunguje správně, přestože jste provedli všechny kontroly, obraťte se na poskytovatele autorizovaného servisu ve vaší oblasti.

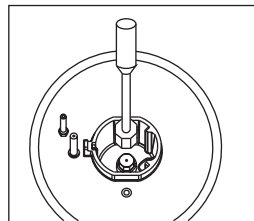
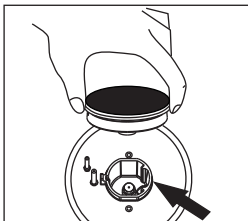
Přizpůsobení různým typům plynu

Při konverzi z Univerzálního LPG na Zemní plyn zajistěte, aby byl odstraněn kontrolní vývod LPG a nahrazen NG regulátorem schváleným CE, dodávaným v této sadě. Tlak kontrolního vývodu musí být seřízen na 20 mbar při největším hořáku nastaveném na maximální plamen.

Při konverzi ze Zemního plynu na Univerzální LPG zajistěte, aby byl odstraněn NG regulátor a nahrazen montážním celkem kontrolního vývodu dodávaným v této sadě. Plynový regulátor schválený CE vhodný pro vstupní tlak 29 mbar by měl být součástí dodávky plynové nádrže a tlak kontrolního vývodu musí být seřízen na 29 mbar.

Pro přizpůsobení spotřebiče na plyn odlišný od toho, pro který byl nastaven (viz štítek s typem plynu uvnitř dvířek ohřívacího prostoru) postupujte následovně:

- odstraňte mřížky
- odstraňte krytky a hlavy hořáků
- pomocí 7mm nástrčkového klíče odšroubujte a vyjměte vstříkovače.
- nahradte vstříkovače dodávanými vstříkovači odpovídajícími dostupnému plynu (viz tabulka charakteristik hořáků a vstříkovačů)
- opačným postupem vraťte různé díly zpět.



Při konverzi ze Zemního plynu na LPG zajistěte, aby byl odstraněn NG regulátor a nahrazen celkem kontrolního vývodu. Plynový regulátor vhodný pro vstupní tlak by měl být součástí dodávky plynové nádrže a tlak kontrolního vývodu by měl být seřízen na tlak podle štítku s údaji.

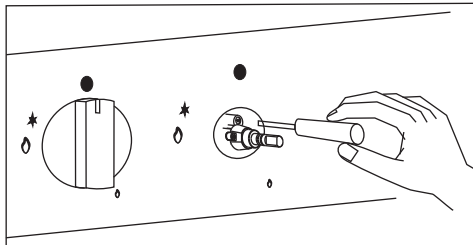
Nastavení minimálního plamene

Plamen na malém výstupu je nastaven od výrobce.

Po výměně vstříkovačů, nebo pokud existují speciální podmínky síťového tlaku, se může ukázat jako nezbytné znovu nastavit minimální plamen.

Operace nutné pro nastavení minimálního plamene jsou následující:

- zapalte hořák;
- otočte knoflík do minimální polohy;
- vyjměte knoflík (a těsnění, pokud se používá);
- LPG NA NG: Pomocí šroubováku s tenkým hrotem otočte obtokový šroub umístěný nad levou částí hřídele plynového ventilu, jak je zobrazeno vpravo. Jemně otočte obtokový šroub ve směru hodinových ručiček na úplný konec a pak jej otočte proti směru hodinových ručiček o 1 otáčku pro Trojitý kroužek, 7/8 otáčky pro hořák pro Ryby, 3/4 otáčky pro Rychlý, 1/2 otáčky pro Středně rychlý a 3/8 otáčky pro Pomocný hořák.
- NG NA LPG: Pomocí šroubováku s tenkým hrotem otočte obtokový šroub umístěný nad levou částí hřídele plynového ventilu, jak je zobrazeno vpravo. Jemně otočte obtokový šroub ve směru hodinových ručiček na konec.
- LPG NA TG: Pomocí šroubováku s tenkým hrotem otočte obtokový šroub umístěný nad levou částí hřídele plynového ventilu, jak je zobrazeno vpravo. Jemně otočte obtokový šroub ve směru hodinových ručiček až na úplný konec a pak jej otočte proti směru hodinových ručiček o otáčku pro Trojitý kroužek, otáčku pro hořák pro Ryby, otáčku pro Rychlý, otáčku pro Středně rychlý a otáčku pro Pomocný hořák.
- TG NA LPG: Pomocí šroubováku s tenkým hrotem otočte obtokový šroub umístěný nad levou částí hřídele plynového ventilu, jak je zobrazeno vpravo. Jemně otočte obtokový šroub ve směru hodinových ručiček na konec.
- NG NA TG: Pomocí šroubováku s tenkým hrotem otočte obtokový šroub umístěný nad levou částí hřídele plynového ventilu, jak je zobrazeno vpravo. Jemně otočte obtokový šroub ve směru hodinových ručiček až na úplný konec a pak jej otočte proti směru hodinových ručiček o otáčku pro Trojitý kroužek, otáčku pro hořák pro Ryby, otáčku pro Rychlý, otáčku pro Středně rychlý a otáčku pro Pomocný hořák.
- TG na NG: Pomocí šroubováku s tenkým hrotem otočte obtokový šroub umístěný nad levou částí hřídele plynového ventilu, jak je zobrazeno vpravo. Jemně otočte obtokový šroub ve směru hodinových ručiček až na úplný konec a pak jej otočte proti směru hodinových ručiček o otáčku pro Trojitý kroužek, otáčku pro hořák pro Ryby, otáčku pro Rychlý, otáčku pro Středně rychlý a otáčku pro Pomocný hořák.
- nasadte knoflík zpět a rychle jej otočte z maximální polohy do minimální polohy, přičemž kontrolujte, zda při tom nezhasne plamen;
- pro hořáky s bezpečnostním ventilem zajistěte, aby byla dosažená regulace dostatečná pro udržení ohřevu termočlánku. Pokud tomu tak není, zvyšte minimum



HOŘÁKY NEVYŽADUJÍ ŽÁDNOU REGULACI PRIMÁRNÍHO VZDUCHU.

NEOBVYKLÝ PROVOZ

JAKÝKOLI Z NÁSLEDUJÍCÍCH PŘÍZNAKŮ JE POVAŽOVÁN ZA NEOBVYKLÝ PROVOZ

A MŮŽE VYŽADOVAT SERVISNÍ ZÁSAH:

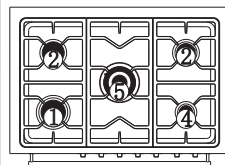
- Žluté konce plamenů hořáku varné desky.
- Znečištění kuchyňského nádobí sazemi.
- Hořáky se nezapalují správně.
- Hořáky nezůstávají zapálené.
- Hořáky zhašené dvířky trouby.
- Plynové ventily lze obtížně otáčet.

POKUD TENTO SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE SPRÁVNĚ, KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉHO POSKYTOVATELE SLUŽEB VE VAŠÍ OBLASTI.

Tabulka charakteristik hořáků a vstřikovačů

| | Hořák | Obtok mm | Spotřeba (*) | | | | | | | |
|----------------------------|--------------------|-------------------|----------------------------|-------------------|----------------------------|-------------------|----------------------------|--------------|----------------------------|-----------|
| | | | LPG | | | | | | | |
| | | | I3B/P (30) | | I3+ (28–30/37) | | | | I3B/P (50) | |
| | | | G30 | | G30 | | G31 | | G30 | |
| | | Vstup kw (g/h) | Hlavní vstřikovač mm | Vstup kw (g/h) | Hlavní vstřikovač mm | Vstup kw (g/h) | Hlavní vstřikovač mm | Vstup kw | Hlavní vstřikovač mm | |
| 1 | Rychlý | 0,44 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (218) | 0,85 | 3,0 (214) | 0,85 | 3,0 | 0,75 (S) |
| 2 | Středně rychlý | 0,34 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (125) | 0,65 | 1,75 | 0,58 (M) |
| 2 | Středně rychlý | 0,34 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (127) | 0,65 | 1,75 (125) | 0,85 | 1,75 | 0,58 (M) |
| 4 | Pomocný | 0,29 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (72,7) | 0,50 | 1,0 (71) | 0,50 | 1,0 | 0,43 (H2) |
| 5 | Trojítý kroužek | 0,64 | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (269) | 0,95 (F4) | 3,7 (264) | 0,95 | 3,7 | 0,76 (F4) |
| Tlak kontrolního vývodu | | G30: 29 mbar | | | | | | G30: 50 mbar | | |

| | Hořák | Obtok mm | Spotřeba (*) | | | | | |
|----------------------------|--------------------|--------------|----------------------------|--------------|----------------------------|--------------|----------------------------|----------|
| | | | Zemní plyn | | | | Svítiplyn | |
| | | | I2H | | I2L | | I1a | |
| | | | G20 | | G25 | | G110 | |
| | | Vstup kw | Hlavní vstřikovač mm | Vstup kw | Hlavní vstřikovač mm | Vstup kw | Hlavní vstřikovač mm | |
| 1 | Rychlý | 0,44 | 3,0 | 1,18 (Y) | 3,0 | 1,21 (F2) | 3,0 | 2,6 (3) |
| 2 | Středně rychlý | 0,34 | 1,75 | 0,97 (Z) | 1,75 | 0,94 (Y) | 1,75 | 1,9 (2) |
| 2 | Středně rychlý | 0,34 | 1,75 | 0,97 (Z) | 1,75 | 0,94 (Y) | 1,75 | 1,9 (2) |
| 4 | Pomocný | 0,29 | 1,0 | 0,72 (X) | 1,0 | 0,72 (F1) | 1,0 | 1,45 (1) |
| 5 | Trojítý kroužek | 0,64 | 3,7 | 1,35 (K) | 3,7 | 1,42 (K) | 3,7 | 3,5 (13) |
| Tlak kontrolního vývodu | | G20: 20 mbar | | G25: 25 mbar | | G110: 8 mbar | | |



(*) = Se suchým plynem a s větší výhřevností (Hs) při 15 a 1 013,26 mbar

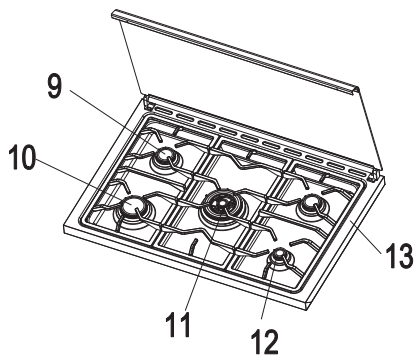
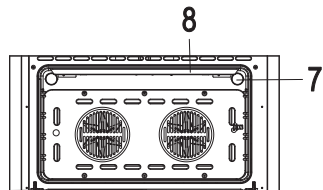
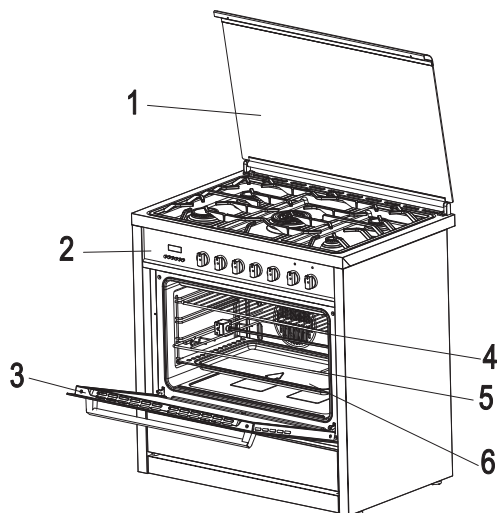
| | |
|------------|-----------------------------------|
| Model | CELKOVÝ TEPELNÝ: PŘÍKON (Hs: (Qn) |
| PCGD 900 X | 11,2 kW |

| Kód země | II _{1a2H} | II _{2H3B/P} | II _{2H3+} | II _{2H3P} | II _{2L3B/P} | II _{2L3P} | II _{2E3B/P} | II _{2E+3+} | II _{2R3R} ^a |
|-----------------|--------------------|----------------------|--------------------|--------------------|----------------------|--------------------|----------------------|---------------------|---------------------------------|
| CZ | | × | × | × | | | | | |
| HU ^b | | | | | | | | | |
| PL ^b | | | | | | | | | |
| SK | | × | | × | | | | | |

^a Kategorie nevybraná žádnou zemí; definici této kategorie najdete v EN 437:2003+A1:2009.

^b Informace o kategoriích, které budou dodány novým členem CEN.

ČÁST 3: POPIS SPOTŘEBIČE



- 1 Kryt varné desky
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvířka trouby
- 4 Drátěná mřížka
- 5 Rošt otočného rožně
- 6 Rošt grilu
- 7 Světlo trouby

- 8 Horní gril
- 9 Středně rychlý hořák
- 10 Rychlý hořák
- 11 Hořák s trojitým kroužkem
- 12 Pomocný hořák
- 13 Varná deska

ČÁST 4: POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ

Popis hlavních částí spotřebiče

(horní strana vaření na plynu)



VÝSTRAHA: HORKÝ POVRCH

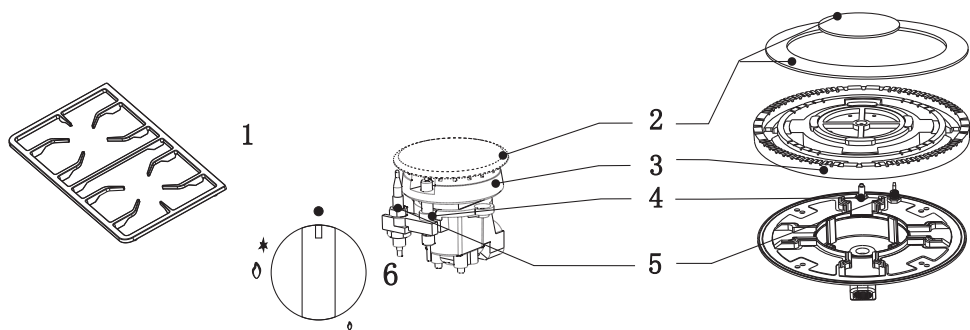
Spotřebič a jeho přístupné části se při používání stávají horkými.

Pozornost by se měla věnovat tomu, aby se zabránilo dotyku topných článků.

Musí se zabránit v přístupu dětem mladším 8 let, nejsou-li trvale pod dozorem.

Varování:

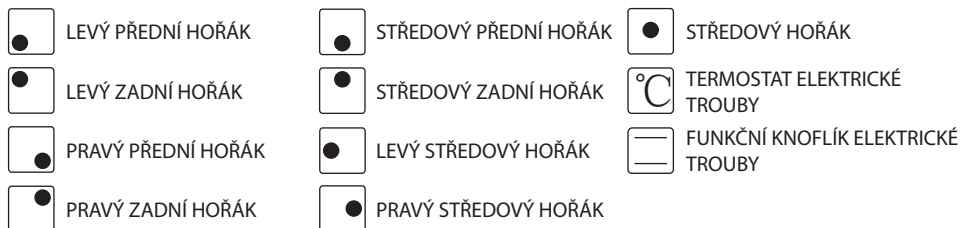
- 1 Tento spotřebič musí být nainstalován podle platných předpisů a smí být používán pouze na dobře větraném místě (např. **NEPOUŽÍVEJTE** tento spotřebič ve vozovně, ve sklepě, v místnosti bez oken, apod.)
Před instalací nebo použitím tohoto spotřebiče si přečtěte tyto pokyny.
- 2 Používání plynového varného spotřebiče způsobuje produkci tepla a vlhkosti v místnosti, kde je nainstalován. Zajistěte, aby byla kuchyň dobře větraná: udržujte přirozené větrací otvory otevřené nebo nainstalujte mechanické větrací zařízení (mechanickou odsávací digestoř).
- 3 Dlouhodobé intenzivní používání tohoto spotřebiče může vyžadovat přídatné odvětrávání, například otevření okna nebo účinnější odvětrávání, například zvýšení úrovně existujícího mechanického odvětrávání, pokud se používá.



- 1 = Mřížka
2 = Krytka hořáku
3 = Hlava hořáku

- 4 = Zapalovací svíčka
5 = Bezpečnostní ventil (pro modely vybavené bezpečnostním ventilem)

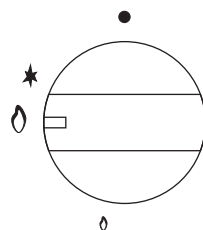
Popis symbolů



Zapalování a ovládání hořáků

Pro zapálení hořáku je nezbytné držet stisknutý knoflík během jeho otáčení proti směru hodinových ručiček, dokud není značka vyrovnána s polohou odpovídající maximálnímu přísunu plynu (tj. symbol velkého plamene). U modelů vybavených bezpečnostním ventilem po zapálení plamene podržte knoflík stisknutý po dobu přibližně 3–4 sekund, dokud zařízení neudrží hořák automaticky zapálený. Pokud nelze hořák zapálit, počkejte před opakováním pokusu o zapálení jednu minutu na rozptýlení plynu. V tomto okamžiku je možné upravit intenzitu plamene otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček z maximální polohy do minimální polohy (tj. symbol malého plamene).

Pro vypnutí hořáku otočte knoflík ve směru hodinových ručiček tak, aby byla značka nastavena zpět do polohy odpovídající symbolu uzavření (●).



DOPORUČENÍ

V případě výpadku elektrického napájení je nezbytné provést výše uvedené operace umístěním plynového zapalovače nebo plamene do blízkosti hořáku (v takovém případě dávejte maximální pozor, abyste se nepopálili).

Bezpečnostní ventil (pro modely jím vybavené) zasáhne v případě náhodného uhašení plamenů zablokováním dodávky plynu (např.: průvan, vylití tekutin, apod.).

V každém případě nesmí být zapalovací zařízení aktivováno déle, než 15 sekund. Pokud zapalovací manévr selže nebo pokud dojde k náhodnému zhasnutí hořáku, okamžitě uzavřete aktivační knoflík a zopakujte zapalování po uplynutí minimálně jedné minuty.

Po úspěšném zapálení seřídte plamen podle vašich potřeb.

Rady k používání plynových hořáků

Pro snížení spotřeby plynu a lepší efektivitu používejte pánve s průměrem odpovídajícím hořákům a tak, aby plamen nestoupal vzhůru kolem boku pánve (viz tabulka nádob). Používejte pouze pánve s plochým dnem.

Jakmile začne tekutina vřít, snižte plamen na úroveň dostatečnou pro udržení varu. Během vaření buďte při používání tuků a olejů velmi opatrní, protože v případě přehřátí může dojít k jejich vznícení.



Tabulka nádob (používejte pánve s plochým dnem)

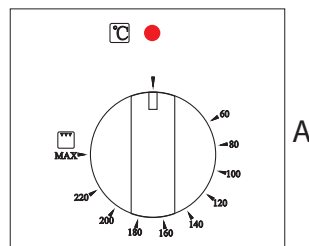
| Hořák | min. \varnothing pánve (mm) | max. \varnothing pánve (mm) |
|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Pomocný | 90 | 160 |
| Středně rychlý | 130 | 180 |
| Rychlý | 150 | 260 |
| Trojité kroužek | 210 | 260 |

(strana trouby)

Knoflík termostatu elektrické trouby

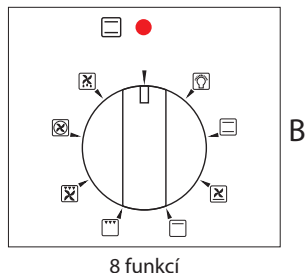
Výběr teploty pečení se provádí otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček na požadovanou teplotu v rozmezí 60 °C a MAX.

Pokud je spotřebič vybaven elektrickou troubou, rozsvítí se při ohřívání trouby varovný indikátor. Když zhasne, znamená to, že bylo dosaženo požadované teploty. Pravidelné blikání znamená, že teplota trouby je konstantně udržována na naprogramované úrovni.



Knoflík ovladače elektrické trouby

Každou z níže uvedených funkcí lze používat pouze společně se správnou teplotou.



Ovladač termostatu A se používá pro výběr různých funkcí trouby a výběr teplot pečení nejlépe odpovídajících pečeným potravinám. Během provozu trouby bude světlo vždy svítit.



Světlo trouby svítí, nejsou zapnutá žádná topná tělesa (elektrické odpory). Během provozu trouby bude světlo vždy svítit

TRADIČNÍ PEČENÍ

PŘEPÍNAČ VOLIČE TERMOSTATU MEZI 60 °C A MAX



Teplo je poskytováno horním a dolním tělesem. Před vložením potravin do trouby musí být trouba předehřátá. Stálé pečení poskytuje optimální výsledky u koláčů, pizz, chleba a opatrného pomalého pečení dušeného masa se zeleninou. Charakteristiky stálého pečení: teplo je poskytováno z horní a dolní části, pečení je možné pouze na prostřední polici a potraviny by měly být uprostřed trouby.

LEHKÉ PEČENÍ

PŘEPÍNAČ VOLIČE TERMOSTATU MEZI 60 °C A MAX



Ideální pro sladké pečivo a koláče s vlhkým povlakem a trochou cukru, a vlhké dezerty ve formách. Skvělých výsledků je možno rovněž dosáhnout dokončením pečení v dolní části a u pokrmů vyžadujících teplo zejména v dolní části. Plech je nejlépe umístit v dolní části.

PEČENÍ V HORNÍ TROUBĚ

PŘEPÍNAČ VOLIČE TERMOSTATU MEZI 60 °C A MAX



Horní trouba – Používejte ji pro pečení potravin dohněda na konci pečení.

GRILOVÁNÍ

PŘEPÍNAČ VOLIČE TERMOSTATU MEZI 60 °C A MAX



Grilovací těleso – Používejte jej pro toustování a rozpouštění sýru nebo pečení dohněda. Doba pečení by neměla být delší, než 5 minut. Pro zapnutí prosím vyberte funkci maximálního grilu společně s teplotou.

GRILOVÁNÍ S VENTILÁTOREM

PŘEPÍNAČ VOLIČE TERMOSTATU MEZI 60 A 200 °C



Použití grilovacího tělesa a ventilátoru. Používejte pro grilování masa, zeleniny a drůbeže. Předehřejte troubu, položte potraviny na grilovací rošt v pečící misce a umístěte je doprostřed trouby. Během grilování můžete pod grilem péct jiné potraviny. Dvířka trouby musí být v všech způsobů pečení zavřena

PEČENÍ SE ZAPNUTÝM VENTILÁTOREM PŘEPÍNAČ VOLIČE TERMOSTATU MEZI 60 °C A MAX

Je používáno kruhové topné těleso a ventilátor, a teplo je rovnoměrně šířeno do všech poloh polic.



Lze péct různé typy potravin na různých policích, samozřejmě s použitím vhodných časů pečení. Před vložením potravin dovnitř musí být trouba předehřátá. Režim ventilátoru poskytuje optimální výsledky u koláčů (jemné a silné), velkého množství potravin a současného pečení různých pokrmů. Pro zapnutí prosím vyberte funkci zapnutého ventilátoru společně s teplotou.

ROZMRAZOVÁNÍ JAKÁKOLI POLOHA PŘEPÍNAČE VOLIČE TERMOSTATU





Ventilátor umístěný v dolní části trouby zajišťuje cirkulaci vzduchu s pokojovou teplotou kolem potravin. Tento režim je doporučen pro rozmrazování všech typů potravin, ale zejména pro choulostivé typy potravin nevyžadující teplo, jako například zmrzlinové dorty, zmrzliny nebo pudinkové dezerty a ovocné dorty. Pomocí ventilátoru se doba rozmrazování zkrátí přibližně na polovinu. U masa, ryb a chleba je možné tento proces urychlit pomocí „Zapnutého ventilátoru“ a nastavení teploty na 80 až 100 °C



Dvířka trouby musí být u všech způsobů pečení zavřená.

Otočný rožeň (k dispozici pouze u určitých modelů)




Pro zapnutí otočného rožně postupujte následovně:

- 1 Vložte na 1. rošt misku do trouby;
- 2 Vložte na 2. rošt speciální podpěru otočného rožně a umístěte rožeň jeho vložením skrz speciální otvor pro otočný rožeň v zadní části trouby;
- 3 Spusťte otočný rožeň pomocí ovládacího knoflíku elektrické trouby výběrem nastavení  /  /  / .

Digitální časovač s hodinami

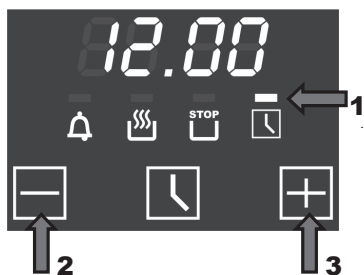
Digitální časovač



-  Snížení času
-  Funkce
-  Zvýšení času

Digitální časovač s hodinami a snímačem*

Dotykové ovládání trouby



Po prvním zapnutí přístroje začne symbol **1** blikat.

Na displeji se zobrazí symboly **12.00**.

Nastavení hodin

Nastavení aktuální denního času:

- Čas můžete nastavit stisknutím tlačítka volby **2** nebo **3** (– nebo +).

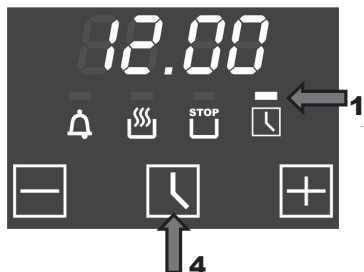
Po několika sekundách nastaví ovladač aktuálně zobrazený čas a symbol **1** zhasne.

Nastavený čas můžete později znovu nastavit. V takovém případě:

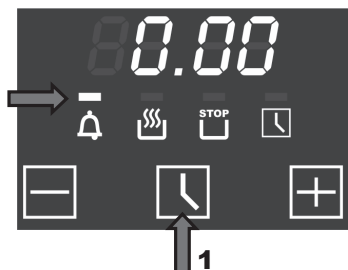
- Stiskněte opakovaně prostřední tlačítko **4**, dokud nezačne blikat symbol **1**.
- Nastavte čas výše uvedeným způsobem.



Důležité! Pokud změníte nastavení času, resetujete tím časovač a zrušíte dříve nastavené programy.



Elektronický časovač pro odpočítávání



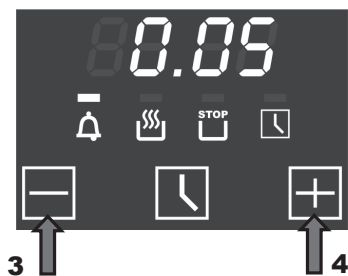
Časovač pro odpočítávání funguje nezávisle na všech dalších funkcích časovače a lze jej použít dokonce tehdy, když je trouba vypnutá.

Zapnutí časovače pro odpočítávání

- Stiskněte opakovaně prostřední tlačítko **1**, dokud nezačne blikat symbol **2**.

Na displeji se zobrazí symboly **0.00**.

- Stisknutím tlačítka volby **3** nebo **4** (– nebo +) nastavte dobu trvání a několik sekund počkejte.



Po několika sekundách spustí časovač odpočítávání – na displeji se zobrazí čas odpočítávání a objeví se symbol **časovače pro odpočítávání 2**. Stisknutím tlačítka **1** můžete na 5 sekund zobrazit indikaci aktuálního času.

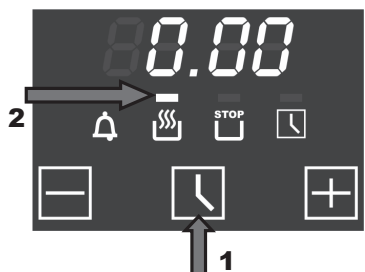


Po dokončení odpočítávání bude trouba po dobu dvou minut generovat dvojnásobný zvukový signál s intervalem 2 sekundy. Symbol **časovače pro odpočítávání 2** bude blikat i po ukončení generování zvukových signálů.

- Stiskněte jakékoli tlačítko pro vypnutí zvukových signálů a symbolu **časovače pro odpočítávání 2**.

Symbol **časovače pro odpočítávání 2** zhasne. Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Nastavení doby pečení

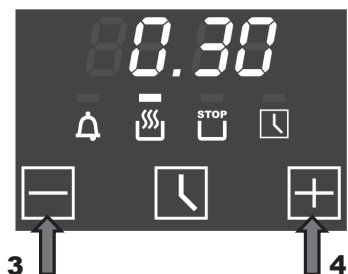


Proces trouby by se měl po požadované době trvání automaticky vypnout.

Před nastavením doby trvání musíte nastavit **provozní funkci a teplotu trouby** (viz kapitola **Použití**)

- Stiskněte opakovaně prostřední tlačítko **1**, dokud nezačne blikat symbol **2**.

Na displeji se zobrazí symboly **0.00**.



- Pomocí tlačítka volby **3** nebo **4** (- nebo +) nastavte požadovanou dobu přípravy. Po několika sekundách se spustí odpočítávání doby trvání.

Na displeji se zobrazí doba odpočítávání a symbol **2** pro potvrzení úspěšného nastavení, a znovu se zobrazí aktuální čas.



Po ukončení odpočítávání bude trouba během dvou minut generovat trojnásobný zvukový signál s intervalem 2 sekundy, abyste byli informováni o vypnutí všech procesů trouby. Symbol **2** bude blikat i po ukončení generování zvukových signálů.

- Otočte otočné ovladače provozních funkcí trouby a regulátoru teploty do nulové polohy.
- Pro vypnutí časovače a zvukových signálů stiskněte jakékoli tlačítko.

Symbol **2** zhasne. Na displeji se zobrazí aktuální čas.

! **Pozor!** Pokud po vypnutí časovače neotočíte otočné ovladače do nulové polohy, trouba bude pokračovat v činnosti.

Nastavení ukončení doby pečení

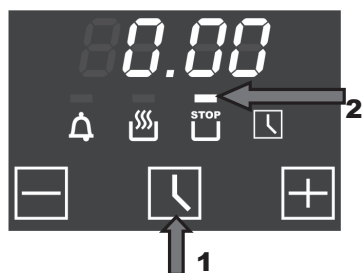
Po nastaveném času ukončení se musí trouba vypnout.

Před nastavením času ukončení pečení musíte nastavit **provozní funkci a teplotu trouby** (viz kapitola „Multifunkční ovládání trouby“).

- Stiskněte opakovaně prostřední tlačítko **1**, dokud nezačne blikat symbol **2**.

Na displeji se zobrazí symboly **0.00**.

- Pomocí tlačítka volby **3** nebo **4** (- nebo +) nastavte požadované ukončení přípravy. Po několika sekundách se program aktivuje.



! **Důležité!** Měli byste nastavit čas, který je odlišný od aktuálního denního času.

Na displeji se zobrazí doba odpočítávání a symbol **2** pro potvrzení úspěšného nastavení, a znovu se zobrazí aktuální čas.

Po dosažení nastaveného času ukončení se vygeneruje čtyřnásobný tón s intervalem 2 sekundy a začnou blikat symboly informující o tom, že všechny procesy trouby jsou vypnuté.



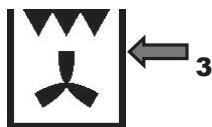
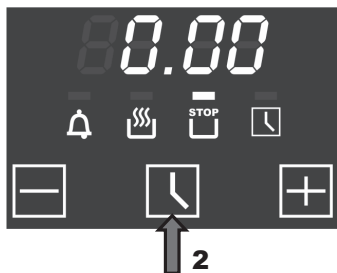
- Otočte otočné ovladače provozních funkcí trouby a regulátoru teploty do nulové polohy.
- Pro vypnutí časovače a zvukových signálů stiskněte jakékoli tlačítko.

Symbol **2** zhasne. Na displeji se zobrazí aktuální čas.



Pozor! Pokud po vypnutí časovače neotočíte otočné ovladače do nulové polohy, trouba bude pokračovat v činnosti.

Nastavení doby trvání pečení a času ukončení pečení



Funkce doby trvání pečení a času ukončení pečení můžete zkombinovat za účelem nastavení počátečního a koncového času pečení. Tímto způsobem můžete vaši elektronickou troubu naprogramovat na pečení, zatímco nejste přítomni nebo na rozmrazení potravin tak, aby byly po vašem návratu připraveny k pečení.

Nejprve nastavte dobu trvání **1** a pak čas ukončení pečení **2**.

Příklad: Chcete, aby se pokrm začal péct 30 minut předtím, než přijdete domů a aby byl připraven na váš návrat v **12.55**.

Před nastavením doby trvání a času ukončení pečení musíte nastavit **funkci trouby 3 a teplotu** (viz kapitola „Multifunkční ovládání trouby“).

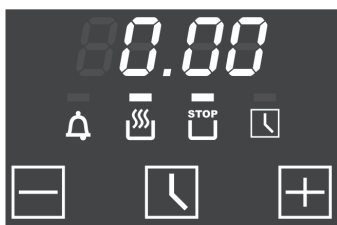


Nastavte dobu trvání pečení **4** (v našem příkladu 30 minut).

Proto musíte naprogramovat požadovaný čas ukončení pečení. (viz kapitola „**Nastavení doby trvání pečení**“).



Na displeji se zobrazí symbol **5** potvrzující úspěšné naprogramování doby trvání pečení, a znovu se zobrazí aktuální čas.



Nyní nastavte požadovaný čas ukončení pečení (viz kapitola „**Nastavení času ukončení**“).



Na displeji se zobrazí čas ukončení **1** odpovídající aktuálnímu dennímu času plus době trvání (v našem příkladu **12.45**, tj. plus 30 minut).



- Nastavte požadovaný čas ukončení pomocí tlačítka volby 2 (+).

O několik sekund později se tento čas zaregistruje **3** (v našem příkladu **12:55**, což znamená, že jsme posunuli čas ukončení o 10 minut).



Trouba je nyní v režimu čekání. Je zobrazen aktuální denní čas **4** (v našem příkladu **12.15**).



V našem příkladu by se měla trouba zapnout v čase **12.25** (**5**) s funkcemi „Gril + Cirkulace tepla“ a vypnout v čase **12.55** v souladu s nastavením.



Pozor! Pokud po vypnutí časovače neotočíte otočné ovladače do nulové polohy, trouba bude pokračovat v činnosti.

ČÁST 5: POKYNY PRO PEČENÍ

Pečení v troubě

Pro dokonalé pečení je nezbytné předehřát troubu na přednastavenou teplotu pečení. Do studené trouby můžete vložit pouze velmi silné maso. Pro minimalizaci stříkání potravin v troubě (které může někdy způsobovat kouř) doporučujeme používat hluboké pečicí misky. Používejte namísto toho nádoby s vysokými okraji, nejlépe terakotové nádoby, položte je na rošt přibližně v polovině výšky trouby. V následující tabulce jsou uvedeny některé příklady toho, jak nastavit termostat a dobu pečení. Doba pečení se různí podle typu potravin, jejich homogenity a objemu. Jsme si jisti, že po několika pokusech budete moci na základě zkušenosti navrhnout možné varianty hodnot uvedených v tabulce.

Praktické tipy pro úsporu energie

Troubu můžete vypnout několik minut před koncem pečení; zbytková teplota postačuje pro dokončení pečení. Otevírejte dvířka trouby jen tehdy, když je to nezbytně nutné; pro kontrolu fáze pečení se podívejte přes sklo (světlo trouby vždy svítí).

Obecné rady

Trouba umožňuje různé druhy ohřevu:

- tradiční ohřev pro pečení speciálních pečinek
- ohřev se zapnutým ventilátorem pro pečení koláčů, sušenek a podobných pokrmů.

Pokud je vybráno pečení se zapnutým ventilátorem, doporučujeme využívat jeho výhod. Proto doporučujeme vaření nebo pečení na více policích pro úsporu času a energie.

Pomocný ventilátor

Je udržována nepřetržitá cirkulace teplého vzduchu, což umožňuje umístění a pečení potravin na různých policích současně. Trouba dosáhne velmi rychle přednastavené teploty.

Tradiční pečení

Je vhodné zejména pro pečení masa/drůbeže vyžadujícího dlouhé a pomalé pečení, stejně jako pečení chleba a piškotových buchet. Doporučujeme umístit pečenou potravinu do trouby až po dosažení správné teploty pečení, to je když zhasne indikátor termostatu.

Grilování

Vyprázdněte troubu a předehřívte ji po dobu přibližně 5 minut. Během grilování přichází teplo seshora; je založeno na infračerveném záření a je vhodné pro malou tloušťku masa a pro tousty. Grilované maso a ryby musí být mírně naolejovány a vždy umístěny na roštu; podle tloušťky připravovaného masa použijte nejbližší nebo nejuzdálenější vodítko grilovacího tělesa. V tabulce jsou uvedeny některé příklady časů pečení a poloh potravin. Doba pečení se různí podle typu potravin, jejich homogenity a objemu.

Pečení sladkého pečiva

Cirkulace vzduchu v troubě zajišťuje okamžitou a stejnoměrnou distribuci tepla. Předehřátí trouby již není nutné. Pro speciální lahodné sladké pečivo však můžete troubu předehřát. Do trouby lze vložit více misek se sladkým pečivem současně; dávejte však pozor, abyste nepoužili první mřížku odshora.

Gratinování

Tímto pojmem je myšlena změna povrchu potravin, často předpečených, které po vložení do trouby získají zlatohnědý a křupavý vzhled. Typicky se tímto způsobem pečení připravují noky „Gnocchi alla romana“, rýže „polenta pasticciata“, lasagne, nudle a zelenina politá bešamelem.



Doby pečení

V následující tabulce jsou uvedeny některé příklady nastavení termostatu a doby pečení. Doba pečení se může lišit podle typu potravin a jejich objemu. Jsme si jisti, že po několika pokusech budete moci na základě zkušenosti navrhnout možné varianty hodnot uvedených v tabulce.




POZNÁMKA:

- Časy uvedené v této tabulce se týkají pečení pouze jedné porce; pro více než jednu porci prodlužte časy pečení o 5 -10 minut.
- TABULKA ČASŮ PEČENÍ

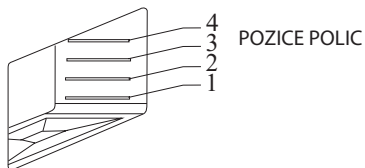
Níže uvedená tabulka nabízí orientační polohy polic pro použití ve vaší troubě. Uvědomte si prosím, že teplota a doby pečení jsou pouze orientační. Podle různých zvyků při pečení může být nezbytné provést další změny. Přidejte prosím k indikovaným časům až 15 minut pro předehřívání.

| Nastavení knoflíku voliče | Pečená potravina | Úroveň odspodu | Teplota (°C) | Čas v minutách (*) |
|--|---------------------------|----------------|--------------|--------------------|
|  Tradiční pečení | První chody | | | |
| | Lasagne | 2–3 | 210–230 | 30 |
| | Těstoviny pečené v troubě | 2–3 | 210–230 | 40 |
| | MASO | | | |
| | Pečené telecí | 2 | 175–200 | 30–40/kg |
| | Pečené hovězí | 2 | 210–240 | 30–40/kg |
| | Pečené vepřové | 2 | 170–200 | 30–40/kg |
| | Kuře | 2 | 170–200 | 45–60 |
| | Kachna | 2 | 170–200 | 45–60 |
| | Husa/krůta | 2 | 140–170 | 45–60 |
| | Králík | 2 | 170–200 | 50–60 |
| | Jehněčí noha | 1 | 170–200 | 15/kg |
| Pečená ryba | | 1–2 | 170–200 | Podle rozměrů |
| Pizza | | 1–2 | 210–240 | 40–45 |
| DEZERTY | | | | |
| Sněhová pusinka | 1–2 | 50–70 | 60–90 | |
| Krátké sladké pečivo | 1–2 | 170–200 | 15–20 | |
| Ciambella | 1–2 | 165 | 35–40 | |
| Savoyardy | 1–2 | 150 | 30–50 | |
| Briošky | 1–2 | 170–200 | 40–45 | |
| Ovocný koláč | 1–2 | 170–200 | 20–30 | |
|  | Perfektní pečení dohněda | 3–4 | 15 | 220 |

(*) S předehřátou troubou

| Nastavení knoflíku voliče | Pečená potravina | Úroveň odspodu | Teplota (°C) | Čas v minutách |
|--|---------------------------|----------------|---------------------|---------------------|
| Pečení se zapnutým ventilátorem  | První chody | | | |
| | Lasagne | 2 | 190–210 | 20–25 |
| | Těstoviny pečené v troubě | 2 | 190–210 | 25–30 |
| | Creole rýže | 2 | 190–220 | 20–25 |
| | MASO | | | |
| | Pečené telecí | 2 | 150–170 | 65–90 |
| | Pečené vepřové | 2 | 150–160 | 70–100 |
| | Pečené hovězí | 2 | 160–170 | 65–90 |
| | Hovězí plátek | 2 | 160–180 | 35–45 |
| | Jehněčí plátek | 2 | 130–150 | 100–130 |
| | Pečené hovězí | 2 | 170–180 | 40–45 |
| | Pečené kuře | 2 | 170 | 70–90 |
| | Pečená kachna | 2 | 160–170 | 100–160 |
| | Pečený krocán | 2 | 150–160 | 160–240 |
| | Pečený králík | 2 | 150–160 | 80–100 |
| | Pečený zajíc | 2 | 160–170 | 30–50 |
| | Pečený holub | 2 | 140–170 | 15–25 |
| Ryby | 2–3 | 150–170 | Podle rozměrů | |
| Pizza | 2–3 | 210–240 | 30–50 | |
| DEZERTY (SLADKÉ PEČIVO) | | | | |
| Ciambella | 2–3 | 150–170 | 35–45 | |
| Ovocný koláč | 2–3 | 170–190 | 40–50 | |
| Piškotová buchta | 2–3 | 190–220 | 25–35 | |
| Briošky | 2–3 | 160–170 | 40–60 | |
| Štrúdl | 1–2 | 150 | 25–35 | |
| Savoyard pudink | 2–3 | 160–170 | 30–40 | |
| Chléb | 2–3 | 190–210 | 40 | |
| Toust | 1–2 | 220–240 | 7 | |
| Grilování   | | | První povrch | Druhý povrch |
| | Vepřové kotlety | 4 | 7–9 | 5–7 |
| | Vepřový plátek | 3 | 9–11 | 5–9 |
| | Hovězí plátek | 3 | 9–11 | 9–11 |
| | Játra | 4 | 2–3 | 2–3 |
| | Telecí plátek | 4 | 7–9 | 5–7 |
| | Půlka kuřete | 3 | 9–14 | 9–11 |
| | Párky | 4 | 7–9 | 5–6 |
| | Masové kuličky | 4 | 7–9 | 5–6 |
| | Rybí filety | 4 | 5–6 | 3–4 |
| Toust | 4 | 2–4 | 2–3 | |

TROUBA
S VENTILÁTOREM



ČÁST 6: UŽITEČNÉ RADY A TIPY

Nepoužívejte pro čištění parní trysku.

Před jakoukoli operací odpojte spotřebič od zdroje elektrické energie. Umyjte smaltované díly vlažnou vodou a čisticím prostředkem. Nepoužívejte prostředky s brusným účinkem. Rozdělovač hořáku často umývejte vřelou vodou s čisticím prostředkem a zajistěte, aby byly odstraněny jakékoli nánosy, které by mohly blokovat výstup plamene. Díly z nerezavějící oceli dobře opláchněte vodou a vysušte jemným hadříkem.

Pro čištění varné desky používejte jemně navlhčenou houbu a hadřík pro utření: pokud použijete příliš mnoho vody, mohla by voda proniknout dovnitř a poškodit elektrické díly. Mřížky varné desky můžete mýt v myčce nádobí.

Odolné skvrny vyčistěte pomocí běžných čisticích prostředků bez brusného účinku – běžně prodávaných produktů nebo trochou horkého octu. Skleněné díly očistěte horkou vodou; nepoužívejte hrubé hadříky.

Nepoužívejte pro čištění hubky z nerezavějící oceli nebo kyselinu. Aby nedocházelo k problémům se zapalováním, pravidelně pečlivě čistěte zapalovací svíčky zapalování (keramika a elektroda).

Pravidelně, pokud lze knoflíky jen obtížně otáčet, kontaktujte kvalifikovaného technika a požádejte jej o promazání uzávěrů. Pokud narazíte během používání na jakýkoli jiný problém, kontaktujte kvalifikovaného technika.

Aby zůstal dlouho zachován charakteristický lesk smaltovaných dílů, je nezbytné troubu očistit po každém pečení. Jakmile je trouba studená, můžete snadno odstranit nánosy tuku pomocí houby nebo hadříku navlhčeného v horké mýdlové vodě nebo běžném čisticím prostředku. Nikdy nepoužívejte hadříky nebo houby s brusným účinkem – mohlo by dojít k nevratnému poškození smaltu. U bílých trub musíte pokaždé očistit i části přístrojové desky, jako například rukojeť a knoflíky, protože by mohly v důsledku vypouštění výparů tuku zežloutnout.

VŽDY OČISTĚTE SPOTŘEBIČ HNED PO POLITÍ JAKOUKOLI TEKUTINOU.

PRO ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNÉHO PROVOZU VÁM DOPORUČUJEME, ABYSTE NECHALI PRODUKT ZKONTROLOVAT KAŽDÝCH PĚT LET SERVISNÍM TECHNIKEM.

Trouby se zařízením pro sklopení grilu za účelem čištění

- 1 **Varování:** zajistěte, aby byly všechny ovladače v poloze „OFF“ (Vypnuto) a počkejte, než těleso grilu vychladne.
- 2 Podpírejte přední část tělesa grilu, zatímco odstraníte vroubkovaný šroub držící těleso.
- 3 Sklopte přední část tělesa opatrně do ustálené polohy.
- 4 Během čištění trouby zajistěte, aby nebyla na těleso grilu vyvíjena žádná síla
- 5 Po dokončení čištění opatrně odstraňte z tělesa grilu jakékoli čisticí chemikálie a vodu.
- 6 Opatrně zvedněte přední část tělesa do příslušné polohy a zajistěte ji vroubkovaným šroubem.

NIKDY NEPOUŽÍVEJTE TUTO TROUBU S GRILOVACÍM TĚLESEM VISÍCÍM DOLŮ!

Důležité. Pokud budete odstraňovat kvůli čištění hořáky, doporučujeme vám, abyste se před opětovným zapálením hořáků ujistili, že jsou všechny díly na správném místě.

MŘÍŽKY VARNÉ PLOCHY JSOU VYBAVENY VHODNÝMI PRYŽOVÝMI PODLOŽKAMI, JEJICHŽ ÚČELEM JE ZAJIŠTĚNÍ LEPŠÍ STABILITY A ZABRÁNĚNÍ POŠKRÁBÁNÍ POVRCHŮ TĚTO PLOCHY BĚHEM POUŽÍVÁNÍ.

Nepoužívat hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skel dvířek trouby/skleněných odklápacích vík varné desky (co je použitelné), protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla.

PO PŘÍPADNÉM ODSTRANĚNÍ MŘÍŽEK ZA ÚČELEM ČIŠTĚNÍ A/ NEBO ÚDRŽBY VÁM DOPORUČUJEME, ABYSTE ZKONTROLOVALI PŘÍTOMNOST TĚCHTO PRYŽOVÝCH PODLOŽEK A UMÍSTILI MŘÍŽKY ZPĚT DO JEJICH PŮVODNÍ POLOHY.

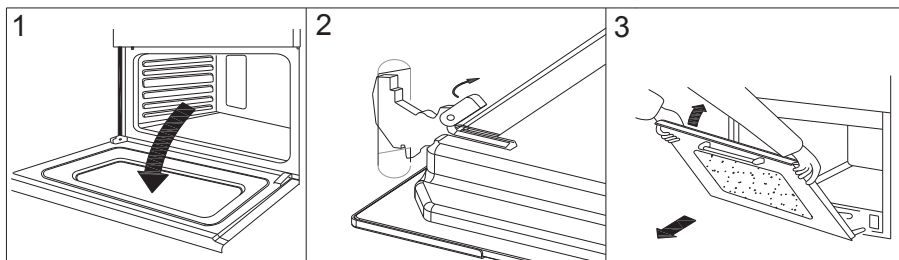
Čištění dvířek trouby

Vyháknutí dvířek.

Pro důkladnější čištění je možné vyjmout dvířka trouby. Vyberte způsob odstranění a sestavení podle konstrukce dvířek konkrétní zakoupené trouby.

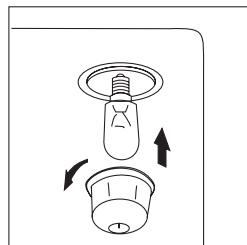
Postupujte následovně:

- Dvířka zcela otevřete;
- Zvedněte a otočte malé páčky umístěné na dvou závěsech;
- Uchopte dvířka na obou vnějších stranách a pomalu je zavírejte zhruba do poloviny. Odemkněte dvířka stisknutím svorek F a pak vytáhněte dvířka směrem k sobě při současném zvedání z jejich usazení. Pro vrácení dvířek zpět postupujte v opačném pořadí.



Výměna žárovky trouby


Po elektrickém odpojení trouby odšroubujte skleněnou ochrannou krytku a žárovku. Nikdy nezapomeňte, že pro tuto troubu je nutno použít vysokoteplotní žárovku (300/ E14). Po výměně žárovky znovu sestavte skleněnou krytku a znovu připojte troubu.



VÝSTRAHA:

Zajistit, aby byl spotřebič před výměnou žárovky vypnut, aby se zabránilo možnosti úrazu elektrickým proudem.

ČÁST 7: INFORMAČNÍ LIST

| | |
|--|------------|
| Značka Philco: PHILCO  | |
| Značka | Philco |
| model | PCGD 900 X |
| Energetický index | 92 |
| Energetická třída | A |
| Spotřeba energie – konvekční režim | 1,12 kW/h |
| Spotřeba energie – nucená konvekce | 0,94 kW/h |
| Kapacita | 103 l |
| Počet oblastí pečení | 1 |
| Zdroj tepla | Elektrický |

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Adresa výrobce: Fast ČR, a.s., Praha 10, Černokostelecká 2111, CZ-10000; CZECH REPUBLIC

Manufacturer/Importer:
Fast ČR, a.s.
Praha 10, Černokostecká 2111
CZ-10000; CZECH REPUBLIC

PHILCO[®] 

**is a registered trademark used under license from
Electrolux Home Products, Inc.**