



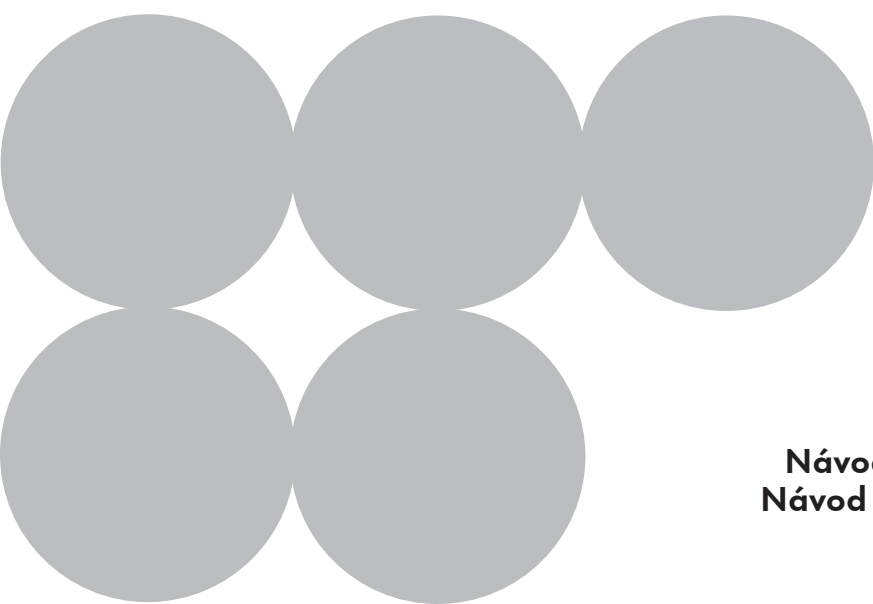
TR90IBL2

TR90IP2

TR90IGR2

CZ

SK



Návod k obsluze
Návod na obsluhu

Obsah

| | |
|---|-----------|
| Předběžná opatření | 3 |
| Všeobecné bezpečnostní pokyny | 3 |
| Instalace | 7 |
| Tento návod k obsluze | 8 |
| Popis | 11 |
| Všeobecný popis | 11 |
| Varná deska | 11 |
| Ovládací panel | 13 |
| Ostatní části | 13 |
| Příslušenství | 14 |
| Použití | 15 |
| Předběžná opatření | 15 |
| Používání příslušenství | 15 |
| Používání varné desky | 16 |
| Používání úložného prostoru (je-li k dispozici) | 19 |
| Používání trouby | 20 |
| Digitální programátor | 21 |
| Rady při pečení | 23 |
| Tabulka informací o pečení | 25 |
| Čištění a údržba | 27 |
| Čištění spotřebiče | 27 |
| Čištění sklokeramické varné desky | 27 |
| Otočné ovladače | 28 |
| Čištění dvířek spotřebiče | 28 |
| Čištění vnitřního prostoru trouby | 30 |
| Funkce „Vapor Clean“ (pouze u některých modelů) | 31 |
| Mimořádná údržba | 32 |
| Instalace | 34 |
| Umístění | 34 |
| Elektrické připojení | 38 |
| Výměna držáku | 38 |

Doporučujeme vám pozorně si přečíst tento návod, protože obsahuje všechny pokyny pro zachování estetických a funkčních vlastností spotřebiče. Další informace o produktu: www.smeg.com

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Riziko zranění osob

- Během používání jsou spotřebič a jeho přístupné části velmi horké. Během používání se nikdy nedotýkejte topných těles.
- Spotřebič se během používání velmi zahřívá. Dbejte na to, abyste se nikdy nedotkli topných těles uvnitř trouby.
- Při přesouvání potravin do trouby si chraňte ruce kuchyňskými rukavicemi.
- Nikdy se nepokoušejte uhasit oheň nebo plameny vodou: vypněte spotřebič a plameny uduste příkrývkou nebo jiným vhodným krytem.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností s používáním elektrických spotřebičů za předpokladu, že jsou pod dozorem nebo jsou poučené dospělými osobami, které jsou zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Udržujte děti mladší 8 let v bezpečné vzdálenosti, pokud nejsou neustále pod dozorem.
- Udržujte děti mladší 8 let mimo dosah spotřebiče, když je v provozu.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Uvědomte si, jak rychle se varné zóny zahřívají. Prázdné varné nádoby nepokládejte na varnou zónu. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- Po použití zůstanou varné zóny ještě určitý čas po vypnutí horké. Nedotýkejte se povrchů varné desky.
- Proces vaření musí být vždy pod kontrolou. Krátký proces vaření se musí neustále monitorovat.
- VAROVÁNÍ: Ponechání pokrmu, který obsahuje tuk a/nebo olej, při vaření/pečení bez dozoru, může být nebezpečné a může způsobit požár. Nepokoušejte se požár uhasit vodou. Vypněte přístroj a plameny uduste, například poklicí nebo příkrývkou.
- Funkci Booster a/nebo Double Booster (pokud jsou k dispozici) nepoužívejte k zahřívání tuků nebo olejů. Hrozí nebezpečí požáru.
- Během vaření nepokládejte na povrch varné desky kovové předměty, jako je nádobí nebo příbor, protože se mohou přehřát.
- Nevařte/nepečte potraviny v uzavřených plechovkách, nádobách nebo plastových nádobách.

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ

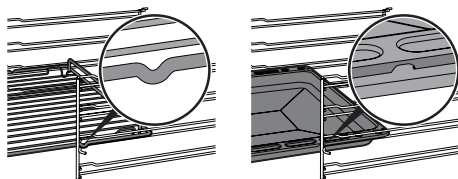
- Do otvorů ve spotřebiči nekládejte špičaté kovové předměty (přístroje nebo nádoby).
- V blízkosti spotřebiče nepoužívejte ani neskladujte hořlavé materiály.
- Nelijte vodu přímo na velmi horké plechy.
- Během pečení nechte dvířka trouby zavřená.
- Pokud potřebujete posunout pokrm nebo na konci jeho přípravy, otevřete dvířka na 5 cm na několik sekund, nechte uniknout páru a poté je zcela otevřete.
- Neotvírejte odkládací prostor (je-li přítomen), když je trouba zapnutá a ještě horká.
- Předměty uvnitř odkládacího prostoru mohou být po použití trouby velmi horké.
- Ihned po použití spotřebič vypněte.
- Při odpojování spotřebiče (je-li nainstalován) netahejte za kabel.
- **NEPOUŽÍVEJTE ANI NESKLADUJTE HOŘLAVÉ MATERIÁLY V ODKLÁDACÍM PROSTORU (JE-LI K DISPOZICI) ANI V BLÍZKOSTI SPOTŘEBIČE.**
- **NEPOUŽÍVEJTE AEROSOLY V BLÍZKOSTI TOHOTO SPOTŘEBIČE, V PRŮBĚHU JEHO POUŽÍVÁNÍ.**
- **NEUPRAVUJTE TENTO SPOTŘEBIČ.**
- Před provedením jakékoli práce na spotřebiči (instalace, ÚDRŽBA, umístění nebo přemísťování) vždy použijte všechny potřebné/ požadované osobní ochranné prostředky (OOP).
- Spotřebič nečistěte, je-li ještě horký nebo v provozu.
- Před provedením jakékoli práce na spotřebiči vypněte napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovek vnitřního osvětlení se ujistěte, zda je spotřebič vypnutý a odpojený od elektrické sítě nebo zda je vypnuto napájení ze sítě.
- Žárovky používané v tomto spotřebiči jsou specifické pro domácí spotřebiče; nepoužívejte je na domácí osvětlení.
- **NEPOKOUŠEJTE** se spotřebič opravit sami nebo bez zásahu kvalifikovaného technika.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, okamžitě kontaktujte technickou podporu a oni jej vymění.
- Pokud se vytvoří praskliny nebo pukliny, nebo rozbije-li se sklokeramická varná deska, okamžitě spotřebič vypněte. Odpojte napájení a zavolejte technickou podporu.

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ

- Nedotýkejte se ani nečistěte povrchu varné desky během provozu, nebo když indikátory zbytkového tepla stále svítí.
- Aktivujte zámek ovládacích prvků, když máte děti nebo domácí zvířata, která by se mohla dostat na varnou desku.
- Po použití vypněte varné zóny. Nikdy se nespolehejte pouze na detektor nádobí.
- Pozorně dohlížejte na děti, protože nevidí indikaci zbytkového tepla. Po použití zůstanou varné zóny určitou dobu horké, i když byly vypnuty. Udržujte děti mimo dosah varných zón.
- Osoby, které mají implantované kardiostimulátory nebo jiná podobná zařízení, se musí ujistit, zda činnost těchto zařízení nebude ohrožena indukčním polem, jehož frekvenční rozsah je mezi 20 a 50 kHz.
- V souladu s ustanoveními týkajícími se elektromagnetické kompatibility patří elektromagnetická indukční varná deska do skupiny 2 a třídy B (EN 55011).

Riziko poškození spotřebiče

- K čištění skleněných dvírek trouby nepoužívejte drsné nebo abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Používejte dřevěné nebo plastové nářadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- Spotřebič nepoužívejte jako opornou plochu.
- Neblokujte větrací otvory a šterbiny pro odvod tepla.
- Nesedejte si na spotřebič.
- Na otevřená dvířka spotřebiče nepokládejte žádné předměty ani si na ně nesedejte.
- Rošty a plechy by měly být zasunuty co nejdále do bočních vodiček. Mechanické bezpečnostní zámky, které brání jejich vyjmutí, musí směřovat dolů a k zadní části trouby.



- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během vaření, které by mohlo vést k přehřátí olejů a tuků a vznícení. Buďte velmi opatrní.

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ

- Nebezpečí požáru: Na varných plochách neskladujte žádné předměty.
- V poblíž trouby nestříkejte žádné spreje.
- **ZA ŽÁDNÝCH OKOLNOSTÍ NEPOUŽÍVEJTE SPOTŘEBIČ JAKO OHŘÍVAČ PROSTORU.**
- K vaření nepoužívejte plastové nářadí ani nádoby.
- Do trouby nevkládejte uzavřené plechovky nebo nádoby.
- Vyměňte všechny plechy a rošty, které ne jsou potřebné během pečení.
- Nezakrývejte dno vnitřního prostoru trouby hliníkovými fóliemi.
- Varné nádoby ani plechy neumísťujte přímo na dno trouby.
- V případě potřeby můžete použít držák na plechy (dodávaný nebo prodávaný samostatně, v závislosti na modelu) tak, že jej umístíte na spodek jako podpěru při pečení.
- Chcete-li použít mastný papír, umístěte jej tak, aby nebránil cirkulaci horkého vzduchu uvnitř trouby.
- Otevřená dvířka nepoužívejte k odkládání varných nádob nebo plechů na vnitřní skleněnou tabuli.
- Nádoby na vaření nebo grilovací desky by měly být umístěny uvnitř obvodu varné desky.
- Všechny varné nádoby musí mít hladké, ploché dno.
- Pokud nějaká tekutina vykypí nebo se rozlije, odstraňte ji z varné desky.
- Dávejte pozor, abyste na varnou desku nerozlili kyselé látky, jako je citrónová šťáva nebo ocet.
- Během vaření nesypte na varnou desku cukr ani sladké směsi.
- Během používání nepokládejte na spotřebič materiály nebo látky, které by se mohly roztavit nebo vznítit (papír, plast nebo hliníková fólie).
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proudy páry.
- Položte nádobí přímo na sklokeramický povrch.
- Nepokládejte prázdné varné nádoby nebo pánve na zapnuté varné zóny.
- Nepoužívejte drsné nebo abrazivní materiály ani ostré kovové škrabky.
- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující chlór, čpavek nebo bělidlo na části vyrobené z oceli nebo části s kovovým povrchem (například eloxování, niklování nebo chromování).
- Na skleněné části nepoužívejte abrazivní nebo korozivní čisticí prostředky (například čisticí prášky, odstraňovače skvrn a kovové houby).
- Sklokeramický povrch je vysoce odolný vůči nárazům. Vyvarujte se však pádu tvrdých pevných předmětů na varný povrch, protože by jej mohly zlomit.

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ

- Nikdy nepoužívejte dvířka trouby k zapáčení spotřebiče při jeho montáži.
- Při otevřených dvířkách nevyvíjejte na dvířka příliš velký tlak.
- Dávejte pozor, aby nebyly ve dvířkách zaseknuty žádné předměty.
- Nepoužívejte rukojeť pro zvedání nebo přesouvání tohoto spotřebiče.
- Instalaci a servis by měl provádět kvalifikovaný personál v souladu s platnými normami.
- Elektrické připojení nechte provést autorizovaným technikem.
- Spotřebič musí být uzemněn v souladu s bezpečnostními normami elektrického systému.
- Používejte kabely které odolávají teplotě nejméně 90 °C.
- Utahovací moment šroubů vývodů svorkovnice musí být 1,5 - 2 Nm.
- Při připojování dalších elektrických spotřebičů buďte opatrní. Připojovací kabely se nesmí dostat do kontaktu s horkými varnými zónami.

Instalace

- **TENTO SPOTŘEBIČ NESMÍ BÝT NAINSTALOVÁN NA LODI NEBO V KARAVANU.**
- Spotřebič nesmí být instalován na podstavci.
- Před provedením jakékoli práce na zařízení (instalace, údržba, umístění nebo přemísťování) vždy používejte všechny potřebné/ požadované osobní ochranné prostředky (OOP).
- S pomocí druhé osoby umístěte spotřebič do výřezu skříňky.
- Zkontrolujte, zda má korpus požadované otvory.
- Zkontrolujte, zda je materiál korpusu tepelně odolný.
- Aby se předešlo jakémukoli možnému přehřátí, spotřebič by neměl být instalován za ozdobnými dvířky nebo panelem.
- Napájecí kabel smí nainstalovat nebo vyměnit pouze kvalifikovaný technik.
- Dojde-li k poškození napájecího kabelu, ihned kontaktujte technickou podporu a domluvte se na jeho výměně, abyste předešli možným rizikům.
- Po instalaci nechte spotřebič odpojit pomocí přístupné zástrčky nebo vypínače v případě pevného připojení.
- Nainstalujte elektrické vedení s jističem pro všechny póly se vzdáleností oddělování kontaktů dostatečnou pro úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III v souladu s instalačními předpisy.

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ

- Tento spotřebič lze používat do maximální nadmořské výšky 2000 metrů nad mořem.

Účel spotřebiče

Tento spotřebič je určen pro přípravu pokrmu v domácím prostředí.

Každé jiné použití se považuje za nevhodné. Nelze jej použít:

- v kuchyních zaměstnanců, obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- na farmách/statcích.
- hosty v hotelech, motelech a rezidenčních prostředích.
- V penzionech.

Tento návod k obsluze

- Tento návod k obsluze je nedílnou součástí spotřebiče, a proto je třeba jej uchovávat celý a v dosahu uživatele po celou dobu životnosti spotřebiče.
- Před použitím spotřebiče si pozorně přečtete tento návod k obsluze.

Odpovědnost výrobce

Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody na osobách nebo majetku způsobené:

- používáním spotřebiče jinak, než je uvedeno;
- nedodržováním pokynů v návodu k obsluze;
- zásahem do jakékoli části spotřebiče;
- použitím neoriginálních náhradních dílů.

Identifikační štítek

Identifikační štítek obsahuje technické údaje, sériové číslo a značku spotřebiče. Za žádných okolností identifikační štítek neodstraňujte.

Likvidace



Tento spotřebič je v souladu s evropskou směrnicí WEEE (2012/19/EU) a na konci své

životnosti se musí zlikvidovat odděleně od ostatního odpadu.

Spotřebič neobsahuje látky v množství dostatečném k tomu, aby jej bylo možné považovat za nebezpečné pro zdraví a životní prostředí v souladu s platnými evropskými směrnicemi.



Napájecí napětí Nebezpečí Úrazu elektrickým proudem

- Odpojte napájení z elektrické sítě.
- Odpojte spotřebič.

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ

K likvidaci spotřebiče:

- Odřízněte napájecí kabel a odstraňte jej spolu se zástrčkou.
- Odevzdejte spotřebič do příslušného recyklačního střediska pro odpad z elektrických a elektronických zařízení nebo jej vraťte prodejci při koupi ekvivalentního produktu, na principu „kus za kus“.

Naše spotřebiče jsou zabaleny v neznečisťujících a recyklovatelných materiálech.

- Obalový materiál předejte do příslušného recyklačního střediska.



Plastové obaly Nebezpečí udušení

- Nenechávejte obal ani žádnou jeho část bez dozoru.
- Nedovolte dětem hrát si s plastovými sáčky.

Informace pro evropské kontrolní orgány

Horkovzdušný režim

Funkce ECO použitá k definování třídy energetické účinnosti je v souladu se specifikacemi evropské normy EN 60350-1.

Technické údaje o energetické účinnosti

Informace v souladu s evropskými nařízeními o energetickém označování a ekodesignu jsou uvedeny v samostatném dokumentu doprovázejícím návod k produktu.

Tyto údaje jsou uvedeny v „Informačním listu produktu“, který si můžete stáhnout z webové stránky na stránce věnované příslušnému produktu.

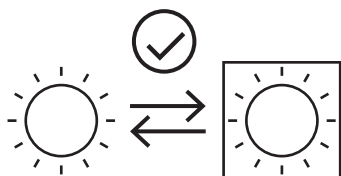
Pro úsporu energie

- Spotřebič předeheřvejte pouze tehdy, vyžaduje-li to recept.
- Pokud není na obalu uvedeno jinak, mrazené potraviny před vložením do trouby rozmrazte.
- Při vaření více druhů pokrmů se doporučuje péct pokrmy jeden za druhým, aby se co nejlépe využila již horká trouba.
- Použijte tmavé kovové formy: pomáhají lépe absorbovat teplo.
- Odstraňte všechny plechy a rošty, které nejsou potřebné během pečení.
- Zastavte pečení několik minut před normálně používaným časem. Pečení bude pokračovat během zbývajících minut s teplem, které se nahromadilo uvnitř trouby.
- Snižte jakékoli otevírání dvířek na minimum, abyste zabránili rozptýlu tepla.
- Udržujte vnitřek trouby vždy čistý.

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ

Světelné zdroje

- Tento spotřebič obsahuje světelné zdroje vyměnitelné uživatelem.



- Světelné zdroje obsažené ve spotřebiči jsou deklarovány jako vhodné pro provoz při teplotě okolí ≥ 300 °C a jsou určeny pro použití ve vysokoteplotních aplikacích, jako jsou kamna.
- Tento spotřebič obsahuje světelné zdroje třídy účinnosti „G“.

Jak číst návod k obsluze

Tento návod k obsluze používá následující pravidla čtení:



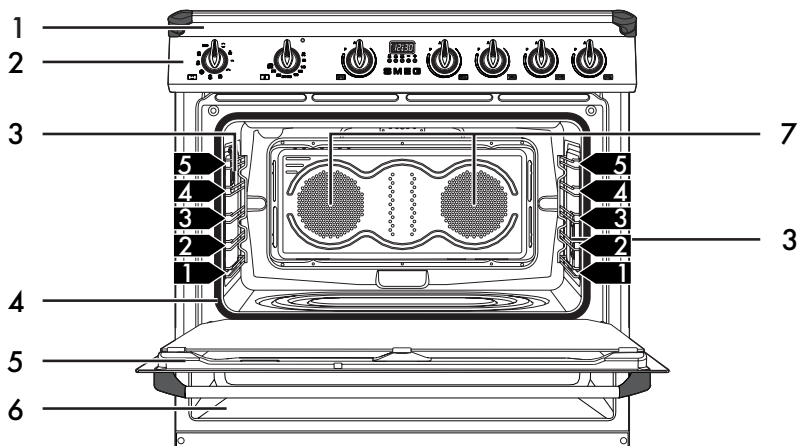
Varování/Upozornění



Informace/Rady

POPIS

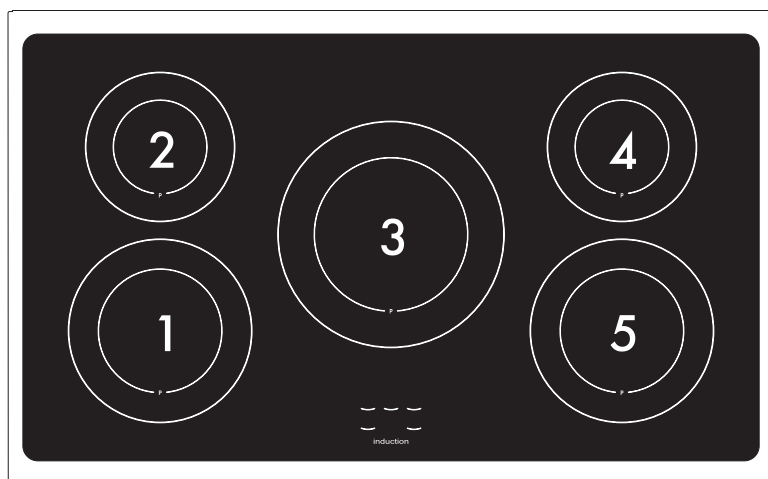
Všeobecný popis



- 1 Varná deska
- 2 Ovládací panel
- 3 Osvětlení trouby
- 4 Těsnění

- 5 Dvířka
- 6 Odkládací prostor
- 7 Ventilátor
- 1,2,3** Nossé rámy

Varná deska



POPIS

| Zóna | Vnější průměr (mm) | Minimální Ø varné nádoby (mm) | Max. Ø varné nádoby (mm) | Max. spotřeba energie (W)* | Spotřeba energie ve funkci Booster (W)* |
|------|--------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------------------|---|
| 1 | 210 | 120 | 210 | 2300 | 3000 |
| 2 | 180 | 110 | 180 | 1300 | 1400 |
| 3 | 270 | 145 | 270 | 2300 | 3000 |
| 4 | 180 | 110 | 180 | 1300 | 1400 |
| 5 | 210 | 120 | 210 | 2300 | 3000 |

* Úrovně výkonu jsou přibližné a mohou se lišit v závislosti na použité varné nádobě nebo provedených nastavení.

Výhody indukčního vaření



Spotřebič je vybaven indukčním generátorem pro každou varnou zónu. Každý generátor umístěný pod sklokeramickou varnou deskou vytváří elektromagnetické pole, které indukuje tepelný proud ve dně varné nádoby. To znamená, že teplo se už nepřenáší z varné desky na varnou nádobu, ale vytváří se přímo uvnitř varné nádoby indukčním proudem.

- Úspora energie díky přímému přenosu energie do varné nádoby (vyžaduje se vhodně magnetizovatelné nádoby) ve srovnání s tradičním elektrickým vařením.
- Vylepšená bezpečnost, protože energie se přenáší pouze na varnou nádobu umístěnou na varné desce.
- Vysoká úroveň energie přenášené z indukční varné zóny na dno varné nádoby.

- Snížené nebezpečí popálení, protože varná plocha se zahřívá pouze pod dnem varné nádoby; přetečené potraviny se nelepí.

Ovládání výkonu

Varná deska je vybavena modulem řízení výkonu, který optimalizuje/omezuje spotřebu. Pokud celková nastavená úroveň výkonu překročí maximální povolený limit, deska s elektronickými obvody bude automaticky řídit energii dodávanou varnými zónami. Modul se snaží udržovat maximálně dostupné úrovně výkonu. Na displeji se zobrazí úrovně nastavené automatickým ovládáním.

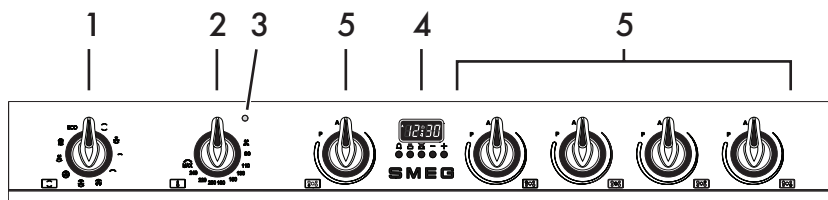


Prioritu má první zóna, která je nastavena v chronologickém pořadí.



Modul ovládání výkonu neovlivňuje celkovou spotřebu energie spotřebiče.

Ovládací panel



1 Otočný ovladač funkcí

Různé funkce trouby jsou vhodné pro různé způsoby pečení. Po volbě požadované funkce nastavte teplotu pečení pomocí ovladače teploty.

2 Otočný ovladač teploty

Tento ovladač vám umožňuje zvolit teplotu pečení. Otočte ovladač ve směru hodinových ručiček na požadovanou hodnotu mezi minimálním a maximálním nastavením.

3 Otočné ovladače varné zóny

Užitečné k ovládání varných zón indukční varné desky. Otáčením ovladačů ve směru hodinových ručiček nastavíte provozní výkon varné desky od minimálně 1 po maximálně 9. Provozní výkon se zobrazuje na displeji varné desky.

4 Programovací hodiny

Pro zobrazení aktuálního času, nastavení naprogramovaných operací vaření a kuchyňské minutky.

5 Indikátor

Indikátor se rozsvítí, což znamená, že se trouba zahřívá. Zhasne, jakmile dosáhne nastavené teploty. Indikátor pravidelně bliká, což znamená, že teplota nastavená uvnitř trouby je udržována konstantně.

Ostatní části

Regály

Spotřebič je vybaven regály pro umístění plechů a roštů do různých výšek. Výšky vložení jsou uvedeny zdola nahoru (viz část Všeobecný popis).

Chladicí ventilátor

Ventilátor ochlazuje trouby a spouští se v průběhu pečení. Ventilátor způsobuje stálý proud vzduchu, který vychází ze zadní části spotřebiče a který může chvíli pokračovat i po vypnutí spotřebiče.



Neblokujte větrací otvory a štěrbinu určené na odvod tepla.

Vnitřní osvětlení

Vnitřní osvětlení spotřebiče se rozsvítí:

- Když jsou OTEVŘENÁ dvířka.
- Když je zvolena jakákoli funkce, kromě **ECO**.

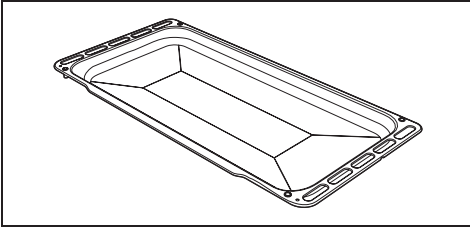


Při otevřených dvířkách nelze vypnout vnitřní osvětlení.

Příslušenství

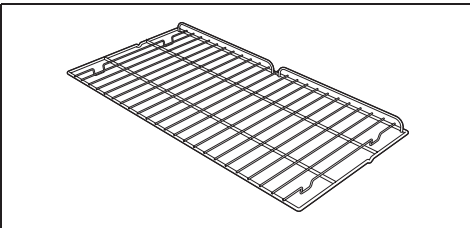
- U některých modelů není k dispozici veškeré příslušenství.
- Příslušenství určené ke kontaktu s potravinami je vyrobeno z materiálů, které odpovídají ustanovením platné legislativy.
- Originální dodávané a volitelné příslušenství si můžete vyžádat v autorizovaných asistenčních centrech. Používejte pouze originální příslušenství dodávané výrobcem.

Hluboký plech



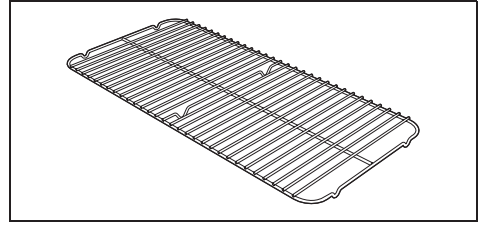
Slouží na zachytávání tuku z pokrmů.

Rošt na plechy



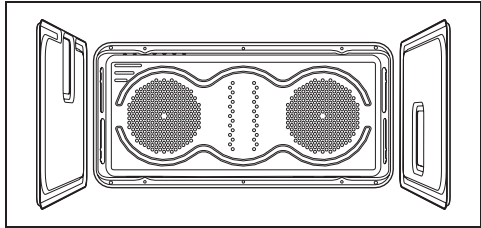
K umístění nad horní část pečicího plechu; na pečení pokrmů, které mohou kapat.

Rošt



K umístění nad horní část pečicího plechu; na pečení pokrmů, které mohou kapat.

Samočisticí panely (pouze u některých modelů)



Slouží pro absorbování malých zbytků mastnoty.

Předběžná opatření



Viz „Všeobecné bezpečnostní pokyny“.

- Odstraňte jakoukoli ochrannou fólii z vnější nebo vnitřní strany spotřebiče, včetně příslušenství.
- Odstraňte všechny štítky (kromě štítku s technickými údaji) z příslušenství a regálů.
- Vyměte a umyjte veškeré příslušenství spotřebiče (viz kapitola „ČIŠTĚNÍ A UDRŽBA“).

První zahřívání

1. Nastavte dobu pečení na minimálně jednu hodinu (viz část „Používání trouby“).
2. Zahřejte prázdnou troubu na maximální teplotu, aby se spálily všechny zbytky, které zůstaly při výrobním procesu.

Při zahřívání spotřebiče

- větrejte místnost;
- nezůstávejte v dané místnosti.



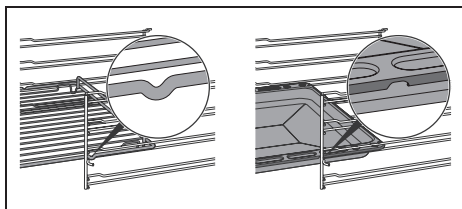
Provedte první cyklus předehřívání pro každý z vnitřních prostorů ve spotřebiči.

Používání příslušenství

Rošty a plechy

Rošty a plechy musí být zasunuty do bočních vodítek, dokud se zcela nezastaví.

- Mechanické bezpečnostní zámky, které brání náhodnému vyjmutí roštu, musí směřovat dolů a směrem k zadní straně trouby.



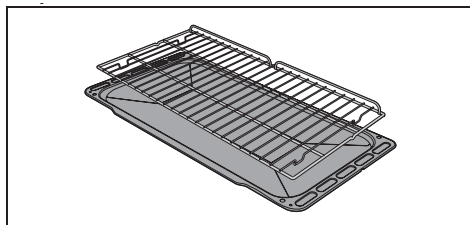
Jemně zasuňte rošty a plechy do trouby, dokud se nezastaví.



Vyčistěte plechy před prvním použitím, abyste odstranili všechny zbytky, které zůstaly po výrobním procesu.

Rošt na plechy

Stojan na plechy musí být vložen do plechu. Tímto způsobem se tuk může shromažďovat odděleně od připravovaného pokrmu.



POUŽITÍ

Používání varné desky

Všechny ovládací a monitorovací prvky spotřebiče jsou umístěny společně na předním panelu.

Příslušná varná zóna je označena vedle každého otočného ovladače. Stačí otočit ovladač ve směru hodinových ručiček na požadovaný výkon.



Při prvním připojení k elektrické síti se provede automatická kontrola, která na několik sekund rozsvítí všechny indikátory.



Po použití vypněte používané varné zóny vrácením příslušného otočného ovladače do polohy 0. Nikdy se nespolehejte jen na detektor nádobí.

Varné nádoby vhodné pro použití při indukčním vaření


Nádoby používané na indukčním varném povrchu musí být vyrobeny z kovu s magnetickými vlastnostmi a dostatečně velkým dnem.

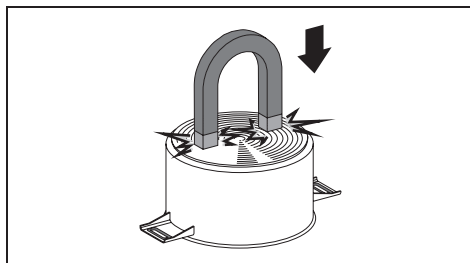
Vhodné varné nádoby:

- Smaltovaný ocelové nádobí s tlustým dnem.
- Litinové nádobí se smaltovaným dnem.
- Nádobí z vícevrstvé nerezavějící oceli, feritické nerezavějící oceli a hliníku se speciálním dnem.

Nevhodné varné nádoby:



- Nádobí z mědi, nerezavějící oceli, hliníku, ohnivzdorného skla, dřeva, keramiky a terakoty.

Chcete-li zjistit, zda je varná nádoba vhodná, přiložte magnet ke dnu: je-li magnet přitahován, varná nádoba je vhodná pro indukční vaření. Pokud nemáte magnet, můžete do varné nádoby nalít malé množství vody, položit ji na varnou zónu a spustit varnou zónu. Pokud se na displeji zobrazí symbol , znamená to, že varná nádoba není vhodná.



Používejte pouze nádobí s dokonale rovným dnem, které je vhodné pro indukční varné desky. Používání nádobí s nepravidelným dnem by mohlo ohrozit účinnost topného systému a zabránit rozpoznání nádobí na varné zóně.


Rozpoznání kuchyňského nádobí

Pokud na varné zóně není žádná varná nádoba nebo je nádoba velmi malá, nebude se přenášet žádná energie a na displeji se zobrazí symbol . Je-li na varné zóně vhodná varná nádoba, rozpoznávací systém si toho všimne a zapne varnou desku na úroveň výkonu nastavenou pomocí otočného ovladače. Přenos energie se přeruší i při odložení varné nádoby z varné zóny (na displeji se zobrazí symbol ). Pokud je funkce rozpoznávání nádobí aktivována navzdory tomu, že hrnec nebo pánev na varné zóně je menší než samotná zóna, přenesou se pouze potřebná energie.

Limity rozpoznávání nádobí

Minimální průměr dna varné nádoby je označen kroužkem uvnitř varné zóny. V případě varných nádob s menším průměrem hrozí to, že nebudou rozpoznány a tedy neaktivují induktor.

Omezení doby vaření


Varná deska má automatické zařízení, které omezuje čas používání. Pokud se nastavení varné zóny nezmění, maximální doba provozu každé zóny závisí na zvoleném stupni výkonu. Když je aktivováno zařízení pro omezení doby používání, varná zóna se vypne, zazní krátké zvukové upozornění a pokud je zóna HORKÁ, na displeji se zobrazí symbol .

| Nastavení úrovně výkonu | Maximální doba vaření v hodinách |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3-4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6-7-8-9 | 1,5 |

Ochrana před přehřátím

Pokud je varná deska dlouhodobě používána pro plný výkon, elektronika bude mít problémy s ochlazováním, pokud je teplota v místnosti vysoká. Aby se předešlo vytváření velmi vysokých teplot v elektronice, výkon varné zóny se automaticky sníží.

Zbytkové teplo

Pokud je varná zóna po vypnutí stále horká, na displeji se zobrazí symbol . Symbol zmizí, když teplota klesne pod 60 °C.

POUŽITÍ

Akcelérátor ohřevu



Každá varná zóna je vybavena akcelérátorem ohřevu, který umožňuje podání maximálního výkonu v trvání, které je úměrné zvolenému výkonu.

Tato funkce umožňuje dosažení zvoleného výkonu v co nejkratším čase.

1. Otočte otočný ovladač proti směru hodinových ručiček do polohy A a poté jej uvolněte. Na displeji se zobrazí symbol **A**.
2. Během 3 SEKUND zvolte požadovaný výkon ohřevu (1 - 8). Zvolený výkon a symbol **A** budou střídavě blikat na displeji.

Úroveň výkonu lze kdykoli zvýšit. Období „maximálního výkonu“ se automaticky upraví.

Po uplynutí doby akcelerace výkonu zůstane úroveň výkonu stejná jako dříve zvolená úroveň.



Pokud se výkon sníží, otočením otočného ovladače proti směru hodinových ručiček se akcelérátor ohřevu automaticky vypne.

Funkce „Booster“

Funkce „Booster“ umožňuje aktivaci varné zóny na maximální výkon až na 5 minut. Může se použít k rychlému přivedení velkého množství vody k varu nebo ke grilování masa.

- Pro zapnutí funkce „Booster“, otočte otočný ovladač ve směru hodinových ručiček do polohy P, držte jej tam, dokud se na příslušném displeji nezobrazí symbol **P** a potom ovladač uvolněte.
- Po 5 minutách nepřetržitého provozu se funkce „Booster“ automaticky vypne a vaření bude pokračovat na úrovni výkonu 9.
- Chcete-li deaktivovat funkci „Booster“, zvolte jakoukoliv jinou úroveň výkonu.

Jen pro některé zóny: funkce „Booster“ je vždy zapnuta a je třeba ji vypnout manuálně pomocí příslušného ovladače.



Funkce „Booster“ má přednost před funkcí akcelérátoru ohřevu.

Udržování teploty



Tato funkce umožňuje udržovat uvařený pokrm teplý.

Chcete-li aktivovat funkci udržování teploty, otočte ovladač požadované zóny do střední polohy mezi 0 (vypnuto) a stupněm výkonu 1, dokud se na příslušném displeji nezobrazí symbol **U**.

Omezení výkonu varné desky

Indukční varná deska je konfigurována na výkon 7,4 kW, ale lze ji nastavit na výkon 4,8 kW nebo 3,7 kW.

1. Odpojte spotřebič od elektrické sítě a před opětovným zapnutím počkejte 10 sekund.



Omezení výkonu varné desky je třeba nastavit do 2 minut od jejího připojení k elektrické síti.

2. Otočte otočné ovladače přední levé a přední pravé varné zóny současně proti směru hodinových ručiček (do polohy „A“) a podržte je v této poloze 3 sekundy.

Displej levé a pravé zadní varné zóny zobrazuje „7“ a „4“ (výkon 7,4 kW).

3. Uvolněte otočné ovladače.
4. Opakujte kroky 2 a 3, abyste změnil omezení výkonu až na „4“ a „8“ (výkon 4,8 kW) nebo „3“ a „7“ (výkon 3,7 kW) se zobrazí na příslušných displejích.

Po uvolnění ovladačů na požadovaný výkon počkejte, dokud se displeje nevypnou, aby se změny uložily.




Úroveň výkonu je možné znovu změnit až do 4 minut po zhasnutí displejů, aniž byste museli odpojit spotřebič od napájení.



Poslední nastavení výkonu zůstane platné i v případě výpadku dodávky elektrické energie.

Zámek ovládacích prvků




Zámek ovládacích prvků je zařízení, které chrání spotřebič před náhodným nebo nevhodným použitím.

1. Když jsou všechny varné zóny vypnuty, otočte dva otočné ovladače odpovídající přední a zadní levé zóně do polohy „A“.
 2. Držte je otočené, dokud se na displeji nezobrazí symboly .
 3. Uvolněte otočné ovladače.
- Chcete-li vypnout zámek ovládacích prvků, zopakujte stejný výše uvedený postup.



Po delším přerušení dodávky elektrické energie se zámek ovládacích prvků deaktivuje. Pokud je tomu tak, znovu jej zapněte, jak je popsáno výše.

Chybové kódy

Symbol  označuje, že jeden nebo více otočných ovladačů bylo podrženo v poloze „A“ déle než 30 sekund. Uvolněte otočné ovladače, aby chybové hlášení zmizelo. Pokud se na displeji zobrazí chybový kód  nebo , kontaktujte technickou podporu.

Používání úložného prostoru (je-li k dispozici)



Viz „Všeobecné bezpečnostní pokyny“.

Úložný prostor je ve spodní části sporáku. Chcete-li jej otevřít, popotáhněte jej směrem k sobě. Může se použít k odkládání nádobí nebo kovových předmětů potřebných při používání spotřebiče.

POUŽITÍ

Používání trouby






Viz „Všeobecné bezpečnostní pokyny“.

Zapnutí trouby

Chcete-li troubu zapnout:

1. Pomocí otočného ovladače funkcí zvolte funkci pečení.
2. Pomocí otočného ovladače teploty zvolte teplotu.



Ujistěte se, zda je na programovacích hodinách zobrazen symbol délky trvání pečení , v opačném případě nebude možné troubu zapnout. Stiskněte současně tlačítka  a  na vynulování programovacích hodin.

Seznam tradičních funkcí pečení



Na některých modelech nejsou dostupné všechny funkce.

STATIC (Statické pečení)



Tradiční pečení, ideální pro přípravu jednoho pokrmu. Například přípravu pečeného masa, tučného masa, chleba, koláčů.

CIRCULAIRE + BOTTOM (Ventilátor + spodní ohřev)



Umožňuje rychle dokončit pokrm, který je již upečený na povrchu, ale ne uvnitř. Ideální pro slaný koláč, vhodné pro všechny druhy pokrmů.

SMALL GRILL (Malý gril)



Tato funkce využívá pouze teplo uvolněné z centrálního tělesa a umožňuje vám grilovat malé porce masa a ryb pro přípravu kebabů, opékaných sendvičů a jakýchkoli druhů grilovaných zeleninových příloh.

GRILL (Gril)



Poskytuje vynikající výsledky grilování a gratinování. Při použití na konci pečení poskytuje pokrmům rovnoměrné zhnědnutí.

FAN WITH GRILL (Ventilátor s grilem)



Umožňuje optimální grilování i pro tlusté plátky masa. Ideální pro větší kusy masa.

FAN ASSISTED (Horkovzdušné pečení)



Intenzivní a rovnoměrné pečení. Ideální na sušenky, koláče a pečení na více než jedné úrovni.

CIRCULAIRE (Cirkulace horkého vzduchu)



Teplo se distribuuje rychle a rovnoměrně. Vhodné pro všechny pokrmy, ideální na pečení na více úrovních bez míchání vůní a chutí.

BOTTOM HEAT (Spodní ohřev)



Teplo přichází ze spodní části vnitřku trouby. Ideální na koláče, dorty, dorty a pizzu.

RAPID DEFROST (Rychlé rozmrazování)



Samostatná aktivace ventilátoru zajišťuje rovnoměrnou distribuci vzduchu pokojové teploty uvnitř trouby, což umožňuje rozmrazování jakéhokoliv druhu pokrmu

ECO

ECO Tato funkce je obzvláště vhodná k pečení na jedné úrovni s nízkou spotřebou energie. **DOPORUČUJE** se pro všechny druhy pokrmů kromě těch, které mohou produkovat velké množství vlhkosti (např. zelenina). Abyste dosáhli maximální úspory energie a zkrátili dobu pečení, doporučuje se nepřehřívat troubu před vložením pokrmu do ní.



Při použití funkce ECO se vyhněte otevírání dvířek v průběhu pečení.



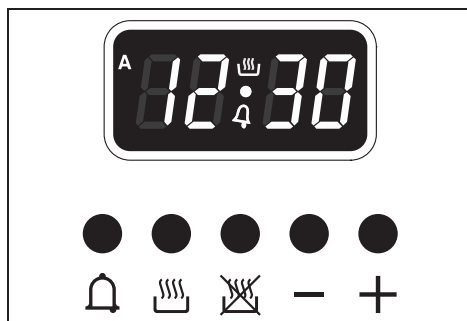
S funkcí ECO JSOU časy pečení (a také přehřívání) delší a mohou záviset na množství pokrmů ve varném prostoru.

VAPOR CLEAN (Parní čištění – jen na některých modelech)



Tato funkce usnadňuje čištění pomocí páry produkované malým množstvím vody nalitým do příslušné drážky umístěné na dně.


Digitální programátor



 Tlačítko časovače minutky




 Tlačítko délky trvání pečení

 Tlačítko ukončení pečení

 Tlačítko snížení hodnoty

 Tlačítko zvýšení hodnoty




Ujistěte se, zda je na programovacích hodinách zobrazen symbol délky trvání pečení , v opačném případě nebude možné troubu zapnout. Stiskněte současně tlačítka  a  na vynulování programovacích hodin.






Nastavení času



Pokud není nastaven čas, trouba se nezapne.

POUŽITÍ






Při prvním použití nebo po výpadku dodávky elektrické energie budou na displeji spotřebiče blikat číslice .



1. Stlačte současně tlačítka  a . Tečka mezi hodinami a MINUTY bliká.
2. Čas lze nastavit pomocí tlačítka  a . Chcete-li rychle zvýšit nebo snížit nastavenou hodnotu, podržte tlačítko stisknuté.
3. Počkejte 5 sekund. Tečka mezi hodinami a minutami přestane blikat.
4. Symbol  na displeji znamená, že spotřebič je připraven ke spuštění pečení.

Časované pečení



Časované pečení je funkce, která umožňuje spuštění a ukončení pečení po určité době nastavené uživatelem.


1. Po volbě funkce pečení a teploty stiskněte tlačítko .
2. Pomocí tlačítka  nebo  nastavte požadované minuty.
3. Počkejte přibližně 5 sekund bez stisknutí jakéhokoliv tlačítka, aby se funkce aktivovala. Na displeji se zobrazí aktuální čas a symboly  a **A**.
4. Na konci pečení se topná tělesa DEAKTIVUJÍ. Na displeji zhasne symbol , symbol **A** bude blikat a zazní akustický signál.

5. Chcete-li akustický signál vypnout, stiskněte jedno z tlačítek na programovacích hodinách.
6. současným stisknutím tlačítka  a  vynulujete programovací hodiny.





Nelze nastavit čas pečení na více než 10 hodin.



Chcete-li zobrazit zbývající dobu pečení, stiskněte tlačítko .







Chcete-li resetovat nastavený program, současně stiskněte tlačítka  a . Troubu je potom třeba vypnout manuálně.

Naprogramované pečení





Naprogramované pečení je funkce, která umožňuje spuštění pečení v nastaveném čase a jeho ukončení po určité době nastavené uživatelem.



1. Nastavte dobu pečení podle popisu v předchozím bodě „Časované pečení“.
2. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí čas ukončení pečení (aktuální čas plus doba trvání pečení).
3. Pomocí tlačítka  nebo  nastavte čas ukončení pečení.
4. Počkejte přibližně 5 sekund bez stisknutí jakéhokoliv tlačítka, aby se funkce aktivovala. Na displeji se zobrazí aktuální čas a symbol **A**.

5. Na konci pečení se topná tělesa deaktivují. Na displeji zhasne symbol , symbol **A** bude blikat a zazní akustický signál.



Chcete-li program vynulovat, stiskněte současně tlačítka  a . Potom bude třeba troubu vypnout manuálně.










Chcete-li zobrazit zbývající dobu pečení, stiskněte tlačítka . Chcete-li zobrazit čas ukončení pečení, stiskněte tlačítka .

Časovač kuchyňské minutky




Kuchyňská minutka nezastaví vaření, ale informuje uživatele o uplynutí nastaveného času.

Časovač kuchyňské minutky lze aktivovat kdykoli.

1. Stisknutí tlačítka  způsobí to, že na displeji se zobrazí  a indikátor  bude blikat.
2. Pomocí tlačítka  nebo  nastavte délku trvání.
3. Počkejte přibližně 5 sekund bez stisknutí jakéhokoliv tlačítka pro dokončení nastavování minutky. Na displeji se zobrazí aktuální čas a symboly  a .


Po dosažení nastaveného času zazní akustický signál.

4. Bzučák vypnete stisknutím tlačítka snížení .





Časovač kuchyňské minutky lze nastavit od 1 minuty do maximálně 23 hodin a 59 minut.




Chcete-li zobrazit zbývající čas, stiskněte tlačítka .

Vymazání nastavených údajů

Současným stisknutím tlačítek  a  resetujete nastavené programy.

Nastavení hlasitosti bzučáku

Hlasitost bzučáku lze nastavit na 3 různé úrovně. Když je bzučák v provozu, stiskněte tlačítka  pro změnu nastavení.

Rady při pečení

Všeobecné rady

- Použijte funkci horkovzdušného pečení pro dosažení konzistentního pečení na několika úrovních.
- Časy pečení nelze zkrátit zvýšením teploty (pokrm by mohl být zvenčí propečený a ZVNITŘ nedopečený).

Rady pro pečení masa

- Doby pečení se liší v závislosti na tloušťce a kvalitě pokrmu a chuti uživatele.

POUŽITÍ

- Otočte pokrm, aby zhnědl na obou stranách.
- Při pečení masa použijte teploměr na maso nebo na pečení jednoduše zatlačte lžící. Pokud je to obtížné, je to připraveno; Pokud ne, potřebuje dalších pár minut pečení.

Rady pro pečení s grilem

- Maso je možné grilovat, i když je vloženo do studené trouby nebo do předehřáté trouby, chcete-li změnit efekt pečení.
- Při funkci Ventilátor s grilem (je-li přítomna), doporučujeme před grilováním troubu předehřát.
- **DOPORUČUJEME** umístit pokrm do středu roštu.
- Při funkci grilu vám doporučujeme otočit otočný ovladač teploty na maximální hodnotu pro optimalizaci pečení.

Rady pro pečení dezertů/pečiva a sušenek

- Použijte tmavé kovové formy: pomáhají lépe absorbovat teplo.
- Teplota a doba pečení závisí na kvalitě a konzistenci těsta.
- Kontrola, zda je dezert propečený: Na konci doby pečení vložte párátka do nejvyššího bodu dezertu. Pokud se těsto nelepí na párátka, dezert je upečený.
- Pokud dezert po vytažení z trouby spadne, při nejbližší příležitosti snižte nastavenou teplotu asi o 10 °C a v případě potřeby zvolte delší dobu pečení.

Rady pro pečení na dvou regálech:

- Doporučujeme použít dva rošty (Ize je získat v autorizovaných asistenčních centrech).
- Pro usnadnění proudění vzduchu umístěte formy/nádoby na pečení do středu roštů a ujistěte se, zda jejich šířka/průměr nepřesahuje 30 cm.
- Umístěte rošty tak, aby mezi nimi zůstal prázdný regál.
- V závislosti na typu pokrmu a zvýšeném množství v troubě může pečení na dvou úrovních trvat o něco déle v porovnání s pečením na jedné úrovni.
- Při vaření na dvou úrovních doporučujeme používat následující funkce: CIRCULAIRE (Cirkulace horkého vzduchu) a CIRCULAIRE+BOTTOM (Ventilátor + spodní ohřev).

Rady pro rozmrazování a kynutí

- Umístěte mražené potraviny bez obalu do nádoby bez víka na první regál trouby.
- Vyhnete se překrývání jídla.
- K rozmrazování masa použijte rošt umístěný na druhé úrovni a plech na první úrovni. Tímto způsobem kapalina z rozmrazovaného pokrmu odteče z pokrmu.
- Nejcitlivější části mohou být zakryty hliníkovou fólií.
- Pro úspěšné kynutí by se měla na dno trouby umístit nádoba s vodou.

POUŽITÍ

Tabulka informací o pečení

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Funkce | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (minuty) |
|--------------------|---------------|----------|--------|--------------|--------------|
| Lasagne | 3 - 4 | Statické | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 |
| Zapečené těstoviny | 3 - 4 | Statické | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 |

| | | | | | |
|--------------------------|-------|---------------------------------|---|-----------|-----------|
| Telecí pečeně | 2 | Turbo/Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 180 - 190 | 90 - 100 |
| Vepřová panenka | 2 | Turbo/Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 |
| Vepřová panenka | 1,5 | Ventilátor + gril | 4 | 260 | 15 |
| Pečené hovězí | 1 | Turbo/Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 200 | 40 - 45 |
| Pečený králík | 1,5 | Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 |
| Krůtí prsa | 3 | Turbo/Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 180 - 190 | 110 - 120 |
| Pečená vepřová krkovička | 2 - 3 | Turbo/Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 180 - 190 | 170 - 180 |
| Pečené kuře | 1,2 | Turbo/Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 180 - 190 | 65 - 70 |

| | | | | | 1. povrch | 2. povrch |
|-----------------|-----|-------------------|---|-----|--------------|--------------|
| Vepřové kotlety | 1,5 | Ventilátor + gril | 4 | 260 | 15 | 5 |
| Vepřová žebírka | 1,5 | Ventilátor + gril | 4 | 260 | 10 | 10 |
| Slanina | 0,7 | Gril | 5 | 260 | 7 | 8 |
| Vepřový fileť | 1,5 | Ventilátor + gril | 4 | 260 | 10 | 5 |
| Hovězí fileť | 1 | Gril | 5 | 260 | 10 | 7 |

| | | | | | |
|-------------|-----|---------------------------------|---|-----------|---------|
| Losos | 1,2 | Turbo/Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 150 - 160 | 35 - 40 |
| Mořský čert | 1,5 | Turbo/Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 160 | 60 - 65 |

POUŽITÍ

| | | | | | |
|-----------------|-----|---------------------------------|---|-----------|---------|
| Platýs | 1,5 | Turbo/Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 160 | 45 - 50 |
| Pizza | 1 | Turbo/Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 260 | 8 - 9 |
| Chléb | 1 | Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 190 - 200 | 25 - 30 |
| Focaccia | 1 | Turbo/Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 180 - 190 | 20 - 25 |
| Bábovka | 1 | Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Tartaletky | 1 | Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 160 | 35 - 40 |
| Ricottový dort | 1 | Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 160 - 170 | 55 - 60 |
| Džemový koláč | 1 | Turbo/Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 160 | 20 - 25 |
| Šifónový dort | 1,2 | Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Profiteroly | 1,2 | Turbo/Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 180 | 80 - 90 |
| Piškotový koláč | 1 | Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 150 - 160 | 55 - 60 |
| Rýžový náky | 1 | Turbo/Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Briošky | 0,6 | Cirkulace horkého vzduchu | 2 | 160 | 30 - 35 |

Časy uvedené v tabulce nezahrnují časy předehřívání a jsou pouze orientační.

Čištění spotřebiče



Viz „Všeobecné bezpečnostní pokyny“.

Čištění povrchů

Aby byly povrchy v dobrém stavu, měly by se po použití pravidelně čistit. Nechte je nejprve vychladnout.

Běžné denní čištění

Vždy používejte jen specifické produkty, které neobsahují abraziva ani kyseliny na bázi chloru. Produkt nalijte na vlhký hadřík a povrch otřete, důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem nebo utěrkou z mikrovlákna.

Skvrny nebo zbytky pokrmu

Nepoužívejte ocelové houby a ostré škrabky, protože poškodí povrch. Je-li to nutné, použijte běžné, neabrazivní prostředky a dřevěné nebo plastové nářadí. Důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem nebo utěrkou z mikrovlákna.

Nedovolte, aby zbytky sladkých jídel (jako je džem) ztuhly uvnitř trouby. Necháte-li je tuhnout velmi dlouho, mohou poškodit smaltovaný obklad trouby.

Čištění sklokeramické varné desky



Viz „Všeobecné bezpečnostní pokyny“.

Varnou desku čistěte a udržujte pomocí běžného čisticího prostředku na sklokeramiku. Vždy dodržujte pokyny výrobce. Křemík v těchto produktech vytváří ochrannou, vodu odpuzující membránu, která také odolává nečistotám. Všechny stopy zůstávají na membráně, a proto se dají snadno odstranit. Po vyčištění povrch osušte čistou utěrkou. Dbejte na to, aby na varné ploše nezůstal žádný čisticí prostředek, protože při zahřátí může dojít k agresivní reakci a může změnit strukturu varné plochy.

Skvrny nebo zbytky pokrmu

Světlé barevné skvrny z pánví s hliníkovým dnem lze snadno odstranit utěrkou navlhčenou v octě. Po vaření odstraňte všechny připálené zbytky; potom opláchněte vodou a důkladně osušte čistou utěrkou. Nečistoty, které mohly spadnout na varnou desku při čištění salátu nebo brambor, mohou varnou desku poškrábat při přesouvání pánví. Proto ihned odstraňte všechny nečistoty z varného povrchu. Změny barvy nemají vliv na funkčnost a stabilitu skla. Nejde o změny materiálu varné desky, ale jen o zbytky, které nebyly odstraněny a následně karbonizovaly. Lesklé povrchy se mohou vytvářet v důsledku odírání dna pánví, zejména hliníkových a v důsledku používání nevhodných čisticích prostředků. Je obtížné je odstranit pomocí běžných čisticích prostředků. Může být nutné opakovat proces čištění několikrát. Použití korozivních čisticích prostředků nebo tření dna pánví může časem opotřebovat dekoraci na varné desce a přispět k tvorbě skvrn.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Doporučujeme používat čisticí prostředky distribuované



Po vyčištění spotřebič důkladně osušte, aby voda nebo čisticí prostředky nepřekážely při jeho provozu a nevytvářely nevzhledné stopy.

Otočné ovladače



Při čištění otočných ovladačů nepoužívejte agresivní přípravky s obsahem alkoholu nebo přípravky na čištění oceli a skla, protože by mohly způsobit trvalé poškození.

Otočné ovladače by se měly čistit měkkou utěrkou navlhčenou v teplé vodě a poté pečlivě osušit. Dají se odstranit vytážením z pouzdra.

Čištění dvířek spotřebiče

Čištění skla dvířek

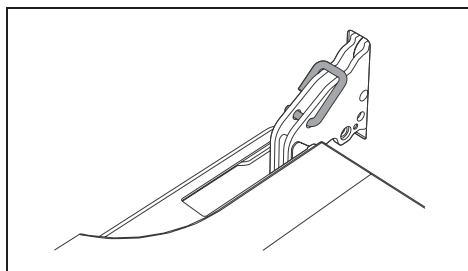
Sklo ve dvířkách by mělo být vždy důkladně čisté. Použijte savou kuchyňskou utěrku. V případě odolných nečistot je omyjte vlhkou houbou a běžným čisticím prostředkem.

Sejmutí dvířek (pouze přídatná trouba)

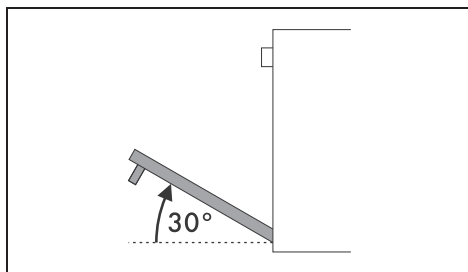
Pro jednodušší čištění se doporučuje dvířka sundat a položit je na utěrku.

Při demontáži dvířek postupujte následujícím způsobem:

1. Úplně otevřete dvířka a zasuňte dva kolíky do otvorů na závěsech, jak je znázorněno na obrázku.

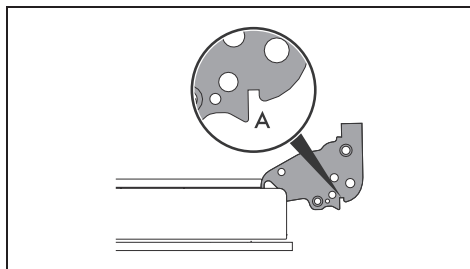


2. Uchopte dvířka na obou stranách oběma rukama, nadzvedněte je pod úhlem asi 30° a vyjměte je.



3. Pro opětovnou montáž dvířek vložte závěsy do příslušných štěrbin v troubě a ujistěte se, že drážkované části **A** úplně spočívají ve štěrbinách.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

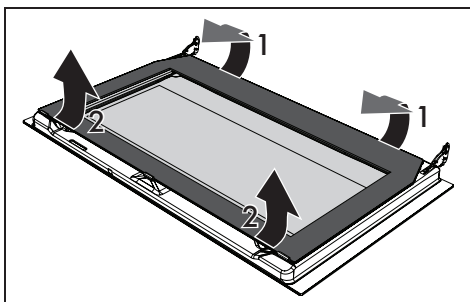


4. Spusťte dvířka, a když jsou na místě, vyjměte kolíky z otvorů v závěsech.

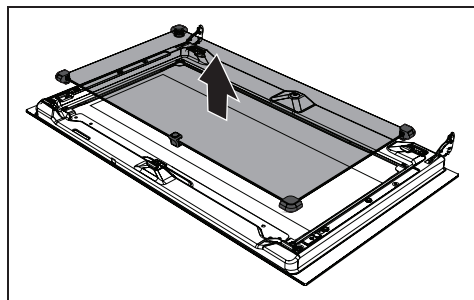
Vyjmutí vnitřních skleněných tabulí

Pro jednodušší čištění lze vyjmout vnitřní skleněné tabule dvířek.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Umístěte přídržné kolíky do otvorů v závěsech, abyste zabránili náhodnému zavření dvířek (viz „Demontáž dvířek“).
3. Jemně zatáhněte zadní část vnitřní skleněné tabule směrem nahoru, podle pohybu označeného šipkami (1). Vyjměte vnitřní skleněnou tabuli z přední lišty (2), abyste ji mohli vyjmout ze dvířek.

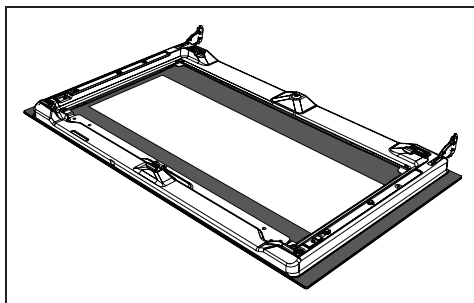


4. Vyjměte střední skleněnou tabuli zvednutím nahoru.



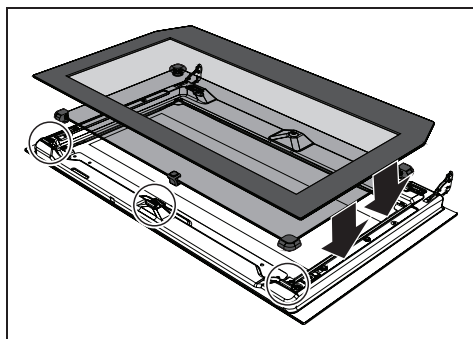
Některé modely mají dvě prostřední skleněné tabule.

5. Vyčistěte vnější skleněnou tabuli a i vyjmuté tabule. Použijte savou kuchyňskou utěrku. V případě odolných nečistot omyjte vlhkou houbou a neutrálním čisticím prostředkem.



6. Po dokončení čištění vložte střední skleněnou tabuli zpět do jejího pouzdra ve dvířkách.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



7. Chcete-li přemístit vnitřní skleněnou tabuli, zasuněte horní část do lišty dvířek a mírným zatlačením vložte dva zadní kolíky do jejich uchycení.

Čištění vnitřního prostoru trouby

Aby byla vaše trouba v co nejlepším stavu, po vychladnutí ji pravidelně vyčistěte.

Nenechávejte zbytky jídla uvnitř trouby zaschnout, protože by to mohlo poškodit smalt.

Před čištěním vyjměte všechny odnímatelné části.

Pro snazší čištění se doporučuje vyjmout:

- Dvířka;
- Nosné rámy roštu/plechu.



V případě, že používáte specifické čisticí prostředky, doporučujeme pustit troubu na maximální teplotu na 15-20 minut, aby se odstranily případné zbytky.

Vysušení trouby

Pečení pokrmu zvyšuje vlhkost uvnitř pečicího prostoru. Jedná se o zcela normální jev, který neohrožuje správné fungování spotřebiče.

Na konci každého pečení:

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Utřete prostor na pečení.
3. Vysušte pečicí prostor měkkým hadříkem.
4. Nechte dvířka otevřená tak dlouho, jak je potřeba, aby se zajistilo úplné vysušení pečicího prostoru.

Regenerace samočisticích panelů (pouze u některých modelů)

Regenerační cyklus samočisticích panelů (katalytický cyklus) je metoda čištění, která využívá teplo k odstranění lehkých zbytků mastnoty. Neodstraňuje zbytky na bázi cukru.

1. Nejdříve vyčistěte dno a horní část vnitřního prostoru trouby pomocí utěrky z mikrovlákna namočené ve vodě a neutrálním čisticím prostředku. Důkladně opláchněte.
2. Nastavte cyklus regenerace volbou funkce ventilátoru při maximální teplotě po dobu jedné hodiny.
3. Pokud jsou samočisticí panely po regeneračním cyklu obzvláště znečištěné, vyjměte je a umyjte je neutrálním čisticím prostředkem. Opláchněte je a osušte.

Vložte samočisticí panely zpět do trouby a na hodinu použijte funkci ventilátoru při teplotě 180 °C, abyste zajistili, že budou důkladně suché.



Doporučujeme provádět samočisticí cyklus regenerace panelu každých 15 dní.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

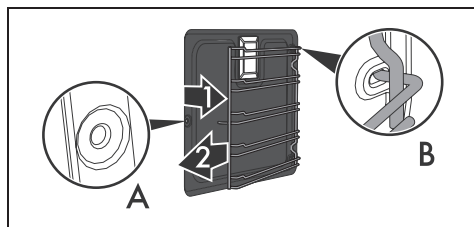
Vyjmutí nosných rámu roštů/plechů (on some models only)

Odstanění nosných rámu umožňuje
snazší čištění bočních stran.

Toto by mělo být provedeno vždy, když
se použije automatický čistící cyklus
(pouze u některých modelů).

Demontování nosných rámu roštů/
plechů:

- Zatáhněte rám směrem dovnitř
trouby, abyste jej uvolnili z drážky
A a poté jej vysuňte z uchycení B v
zadní části.



Během demontáže dávejte
pozor, abyste samočisticí
panel náhodně neodpojili od
nosného rámu roštů/plechů,
abyste nepoškodili povrchy.

- Po dokončení čištění zopakujte výše
uvedené postupy, abyste vložili nosné
rámu roštů/plechů zpět.

Funkce „Vapor Clean“ (pouze u některých modelů)



Viz „Všeobecné bezpečnostní
pokyny“.



Vapor Clean je asistovaný
čisticí proces, který usnadňuje
odstranění nečistot. Tento
proces umožňuje velmi
snadno vyčistit vnitřní prostor
trouby. Zbytky nečistot jsou
změkčeny teplem a výpary
vody pro snazší následné
odstranění.

Předběžná opatření

Před spuštěním funkce **Vapor Clean**
(Parní čištění):

- Z vnitřku trouby vyjměte veškeré
příslušenství.
- Je-li přítomna, vyjměte teplotní sondu.
- Pokud jsou přítomny, demontujte
samočisticí panely.
- Nalijte přibližně 120 ml vody na dno
trouby. Ujistěte se, zda nevytéká z
vnitřního prostoru.
- Pomocí rozprašovače nastříkejte do
trouby vodu a roztok na mytí nádobí.
Nasměrujte sprej na boční stěny,
nahoru, dolů a směrem k deflektoru.



Doporučujeme nastříkat
přibližně maximálně 20-krát.




ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Nestříkejte na deflektor, pokud má samočisticí vrstvu.

- Zavřete dvířka trouby.
- Během cyklu asistovaného čištění umyjte samočisticí panely (pokud jsou namontovány), které jste předtím vyjmuli, samostatně v teplé vodě s malým množstvím čisticího prostředku.

Nastavení cyklu „Vapor Clean“

1. Otočte otočný ovladač funkcí na symbol  nebo  (je-li přítomen).
2. Otočte otočný ovladač teploty na symbol .
3. Nechte čisticí cyklus běžet 18 minut.

Ukončení cyklu „Vapor Clean“

1. Otočte otočný ovladač funkcí na 0, čímž ukončíte funkci.
2. Otevřete dvířka a otřete méně odolné nečistoty utěrkou z mikrovlákna.
3. Na tvrdší nečistoty použijte houbu proti poškrábání s mosaznými vlákny.
4. V případě zbytků mastnoty použijte speciální čisticí prostředky na trouby.
5. Odstraňte zbytkovou vodu uvnitř trouby.
6. Vyměňte samočisticí panely a nosné rámy roštů/plechů, pokud jsou namontovány.

Pro lepší hygienu a zabránění tomu, aby byly potraviny ovlivněny jakýmkoli nepříjemným zápachem:

- Doporučujeme troubu sušit pomocí funkce ventilátoru při 160 °C přibližně 10 minut.

- Pokud jsou namontovány samočisticí panely, doporučujeme vám vysušit uvnitř trouby současným katalytickým cyklem.



Při těchto úkonech doporučujeme mít nasazené gumové rukavice.



Pro jednodušší manuální čištění těžko dostupných částí doporučujeme odmontovat dvířka spotřebiče.

Mimořádná údržba

Tipy na údržbu těsnění

Těsnění by mělo být měkké a elastické.

- Aby bylo těsnění čisté, použijte neabrazivní houbu a omyjte vlažnou vodou.

Výměna žárovky vnitřního osvětlení

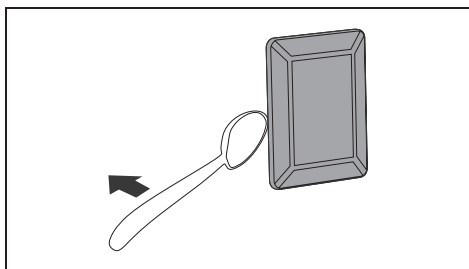


**Části pod napětím
Nebezpečí úrazu
elektrickým proudem**

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Používejte ochranné rukavice.

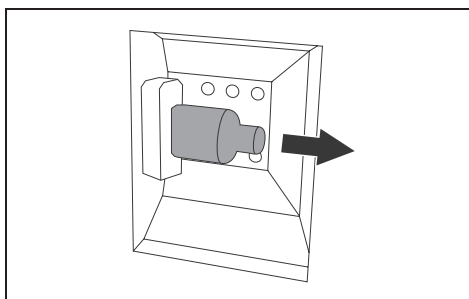
1. Z vnitřku trouby vyjměte veškeré příslušenství.
2. Vyjměte nosné rámy roštu/plechu.
3. Pomocí nástroje (například lžice) demontujte kryt žárovky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



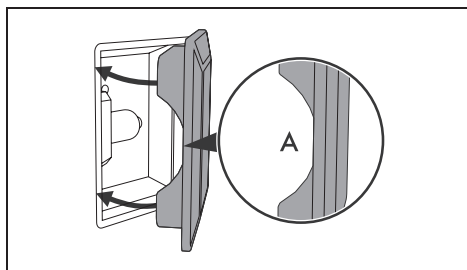
Dávejte pozor, abyste nepoškrábali smaltový povrch na stěně vnitřního prostoru trouby.

4. Vysuňte a vyjměte žárovku.



Halogenové žárovky se nedotýkejte přímo prsty, použijte izolační materiál.

5. Namontujte novou žárovku osvětlení stejného typu (40 W).
6. Namontujte zpět kryt. Ujistěte se, zda tvarovaná část skla (A) směřuje ke dvířkům.



7. Zatlačte kryt úplně dolů, aby se dokonale připevnil k držáku žárovky.



Spotřebič musí instalovat kvalifikovaný technik v souladu s platnými předpisy.

INSTALACE

Umístění

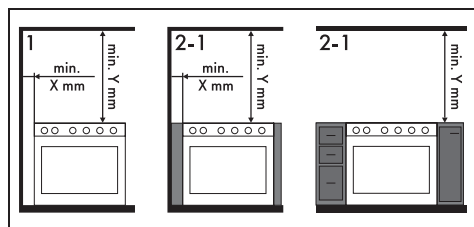


Viz „Všeobecné bezpečnostní pokyny“.

V závislosti na typu instalace patří tento spotřebič do tříd:

| | |
|----------------------|-------------------------|
| Třída 1 | Volně stojící spotřebič |
| Třída 2 - podtřída 1 | Vestavný spotřebič |

Spotřebič je možné umístit ke stěnám, které jsou vyšší než pracovní plocha, v minimální vzdálenosti X mm od boční strany spotřebiče. Jakékoliv nástěnné díly instalované nad pracovní deskou spotřebiče musí být umístěny alespoň Y mm od ní.



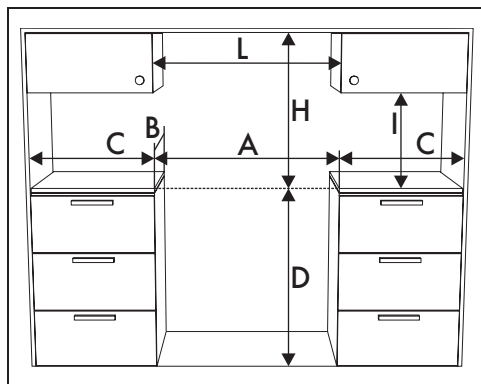
X 150 mm

Y 750 mm



Je-li nad spotřebičem nainstalován odsavač par, viz návod k obsluze odsavače, abyste se ujistili, zda je ponechán správný prostor.

Celkové rozměry spotřebiče



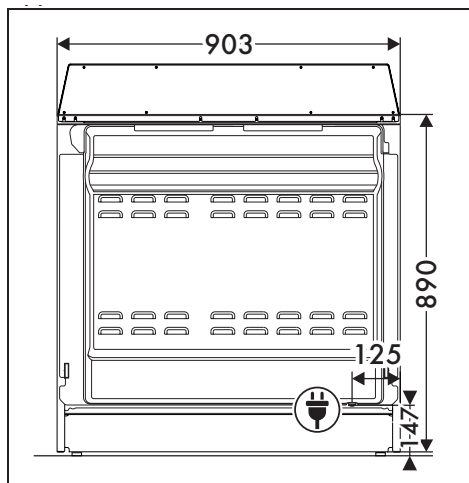
| | |
|----------------|--------------|
| A | 903 mm |
| B | 600 mm |
| C ¹ | min. 150 mm |
| D | 898 - 920 mm |
| H | 750 mm |
| I | 450 mm |
| L ² | 903 mm |

¹ Minimální vzdálenost od bočních stěn nebo jiného hořlavého materiálu.

² Minimální šířka skříňky (=A)

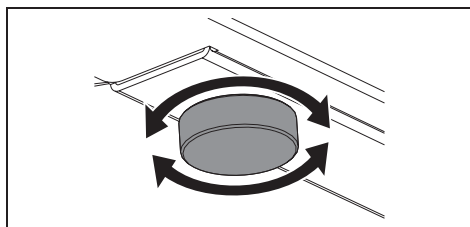
INSTALACE

Rozměry spotřebiče



Poloha elektrického připojení

Vyrovnání spotřebiče



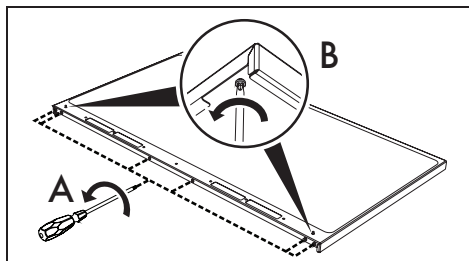
Aby byla zajištěna stabilita, musí stát spotřebič na podlaze vodorovně:

- Po provedení plynových a elektrických připojení vyrovnejte a stabilizujte spotřebič na podlaze zašroubováním nebo vyšroubováním nožičky.

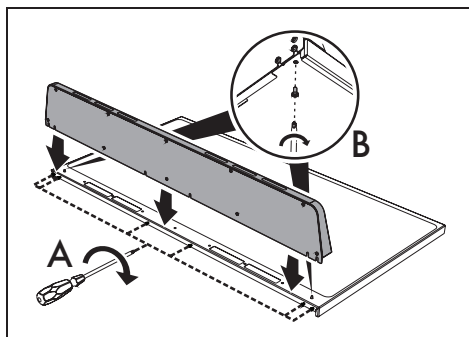
Montáž podstavce

Podstavec musí být vždy správně umístěn a zajištěn na spotřebiči.

1. Uvolněte 6 šroubů na zadní straně varné desky (A) a odšroubujte 2 šrouby (B) na boční části podstavce.



2. Položte podstavec na varnou desku. Zarovnejte 6 spodních otvorů podstavce se 6 šrouby na zadní straně varné desky, které jste předtím uvolnili.
3. Utáhněte 6 šroubů na zadní straně varné desky a 2 šrouby pod varnou deskou.

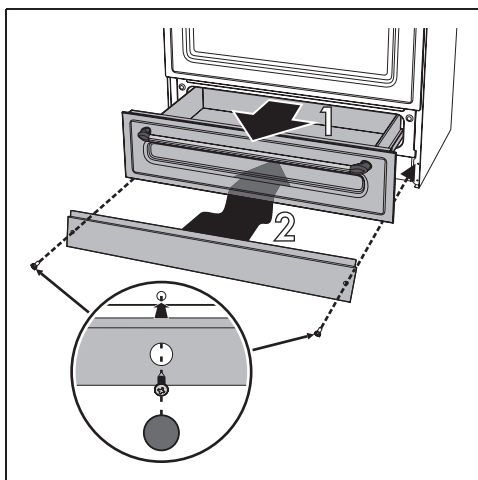


INSTALACE



Dodávaný podstavec je nedílnou součástí produktu; musí být připevněn ke spotřebiči před instalací.

Montáž spodní lišty



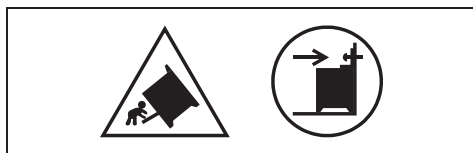
Spodní lišta musí být vždy správně umístěna a zajištěna na spotřebiči.

1. Umístěte spodní lištu do přední spodní části spotřebiče.
2. Zašroubujte dva boční šrouby, abyste připevnili spodní lištu ke spotřebiči.
3. Zakryjte otvory na spodní liště dodanými zátkami.
4. Zakryjte otvory v podstavci dodanými zátkami.



Dodávaná spodní lišta je nedílnou součástí produktu; musí být připevněna ke spotřebiči před instalací.

Připevnění ke stěně

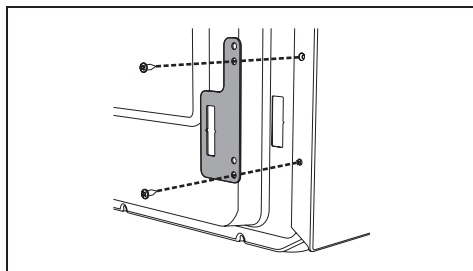


Výše uvedené symboly označují nebezpečí, pokud nejsou nainstalována zařízení proti převrácení a důležitost jejich správné instalace.

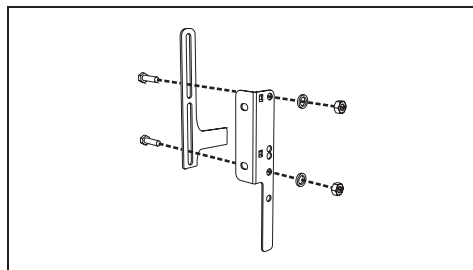


Zařízení proti převrácení musí být nainstalována, aby se zabránilo převrácení spotřebiče.

1. Přišroubujte upevňovací nástěnnou desku na zadní stranu spotřebiče.

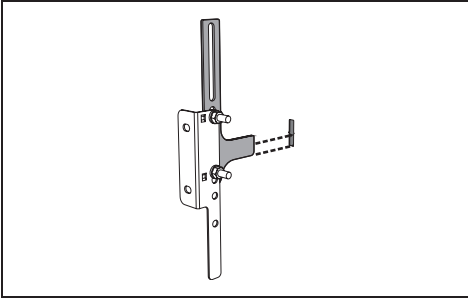


2. Nastavte výšku 4 nožiček.
3. Namontujte upevňovací konzolu.

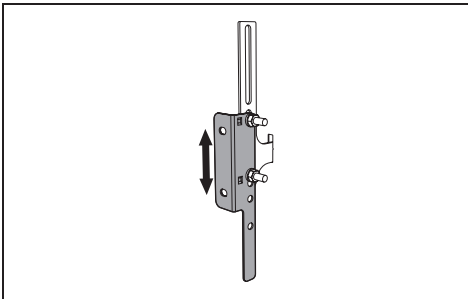


INSTALACE

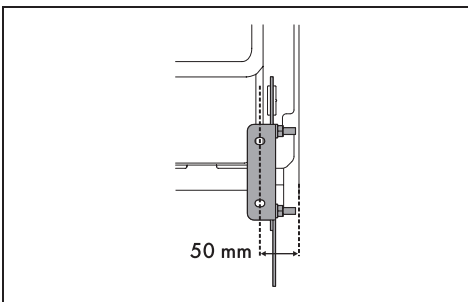
4. Zarovnejte základnu háčku na upevňovací konzole se základnou štěrbiny na desce pro upevnění na zeď.



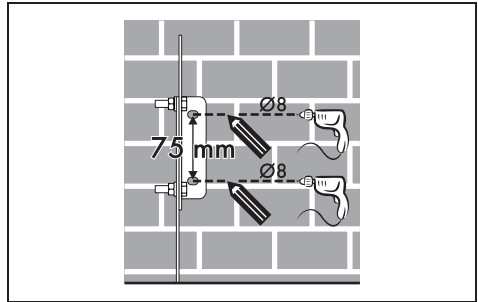
5. Zarovnejte základnu upevňovací konzoly se zemí a utáhněte šrouby, abyste zajistili rozměry.



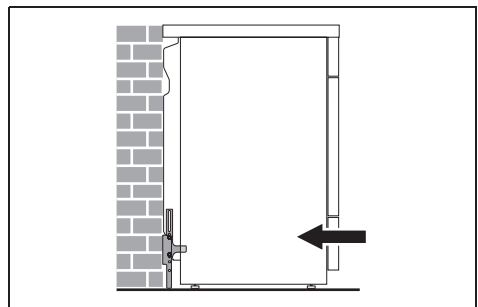
6. Změřte vzdálenost 50 mm od boku spotřebiče k otvorům konzoly.



7. Posuňte držák na zeď a označte polohu otvorů, které se mají vyvrtat do zdi.



8. Po vyvrtání otvorů ve zdi použijte hmoždinky a šrouby k upevnění držáku na zeď.
9. Zatlačte sporák směrem ke stěně a současně vložte držák do desky připevněné na zadní straně spotřebiče.



INSTALACE

Elektrické připojení



Viz „všeobecné bezpečnostní pokyny“.

Všeobecné informace

Zkontrolujte charakteristiky sítě podle údajů uvedených na štítku.

Identifikační štítek s technickými údaji, sériovým číslem a názvem značky je viditelně umístěn na spotřebiči.

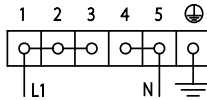
Za žádných okolností tento štítek neodstraňujte.

Spotřebič musí být připojen k uzemnění pomocí vodiče, který je alespoň o 20 mm delší než ostatní vodiče.

Spotřebič může pracovat v následujících režimech:

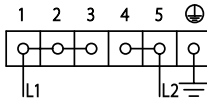
220-240 V 1N~

3 x 10 mm²
třížilový kabel



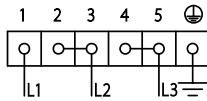
220-240 V 2~

3 x 10 mm²
čtyřžilový kabel



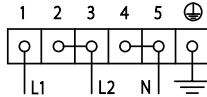
220-240 V 3~

4 x 4 mm²
čtyřžilový kabel



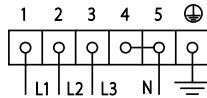
380-415 V 2N~

4 x 4 mm²
čtyřžilový kabel



380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm²
pětizhilový kabel

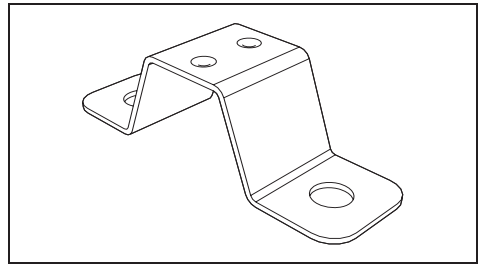


Výše uvedené hodnoty se vztahují na průřez vnitřního vedení.



Výše uvedené napájecí kabely jsou dimenzovány s ohledem na koincidence (v souladu s normou EN 60335-2-6).

Výměna držáku



Při připojování pomocí kabelu s vnitřním průřezem 10 mm² je třeba vyměnit existující svorku za dodanou, aby se zajistilo správné upevnění kabelu.

Pevné připojení

Nainstalujte elektrické vedení s jističem pro všechny póly s dostatečnou vzdáleností oddělování kontaktů na úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III v souladu s instalačními předpisy.

Pro australský/novozélandský trh:

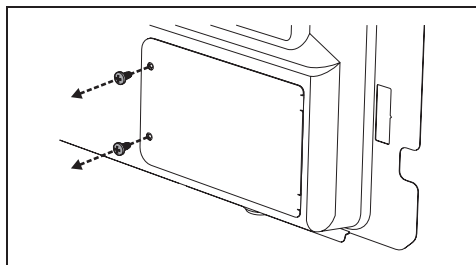
Jistič zabudovaný v pevném připojení musí odpovídat AS/NZS 3000.

Přístup ke svorkovnici

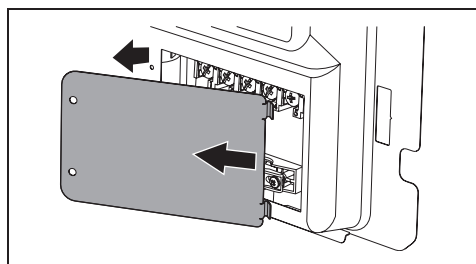
Chcete-li připojit napájecí kabel, musíte se dostat ke svorkovnici na zadním krytu.

INSTALACE

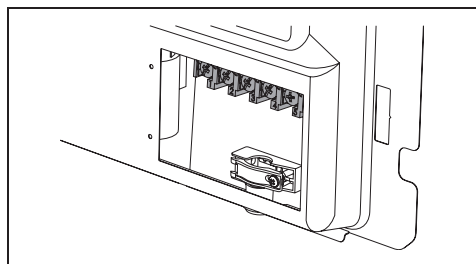
1. Odšroubujte šrouby upevňující desku k zadnímu krytu.



2. Jemně otočte desku a vyjměte ji ze svého místa.

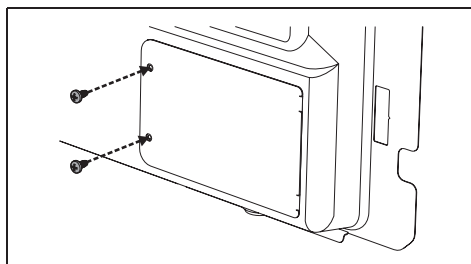


3. Pokračujte v instalaci napájecího kabelu.



Před instalací napájecího kabelu se doporučuje povolit šroub svorky kabelu.

4. Po dokončení vraťte desku na zadní kryt a zajistěte ji pomocí šroubů, které byly předtím demontovány.



Pokyny pro instalátéra

- Pokud k připojení ke zdroji napájení používáte zástrčku (je-li k dispozici), zástrčka musí být po instalaci přístupná.
- Napájecí kabel neohýbejte ani nezachycujte.
- Spotřebič musí být instalován podle instalačních schémat.
- Nepokoušejte se odšroubovat nebo násilím odšroubovat závitové koleno tvarovky. Můžete poškodit tuto část spotřebiče, což může vést ke ztrátě záruky výrobce.
- Ke kontrole úniku plynu na všech spojích použijte mýdlo a vodu. Nepoužívejte otevřený oheň k nalezení netěsností.
- Zapněte všechny hořáky samostatně a pak všechny spolu, abyste se ujistili, zda plynový ventil, hořák a zapalování fungují správně.
- Otočte otočné ovladače hořáků do minimální polohy a zkontrolujte, zda je plamen stabilní pro každý jednotlivý hořák a všechny hořáky spolu.
- Pokud spotřebič po provedení všech kontrol nepracuje správně, obraťte se na místní autorizované servisní středisko.
- Po instalaci spotřebiče vysvětlete uživateli, jak jej správně používat.

Informační list



Delegování nařízení Komise (EU) č. 65/2014 ze dne 1. října 2013
a NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 66/2014 ze dne 14. ledna 2014

Název nebo ochranná známka výrobce: SMEG

Adresa výrobce: Via Leonardo da Vinci, 4 42016 Guastalla (RE) - Taliansko

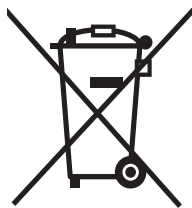
Identifikační značka modelu: TR90IBL2, TR90IP2, TR90IGR2

| | |
|--|-------------------|
| Energetická třída vnitřního prostoru (2002/40/CE) | A |
| Počet vnitřních prostor | 1 |
| Index energetické účinnosti | 95,1 |
| Třída energetické účinnosti | A |
| Spotřeba energie na cyklus v horkovzdušném režimu | 1,21 KWh |
| Spotřeba energie na cyklus v režimu pečení s použitím ventilátoru | 0,98 KWh |
| PLYN – Spotřeba energie na cyklus v horkovzdušném režimu | 4,36 MJ |
| PLYN – Spotřeba energie na cyklus v režimu pečení s použitím ventilátoru | 3,53 MJ |
| Zdroj tepla prvního vnitřního prostoru trouby | ELEKTŘINA |
| Objem | 115 l |
| Hmotnost produktu | 89,900 kg |
| Typ varné desky | Indukce |
| Počet varných zón/oblastí a/nebo plynových hořáků | 5 |
| Pozice zóny 1 | Přední levá |
| Pozice zóny 2 | Zadní levá |
| Pozice zóny 3 | Středová |
| Pozice zóny 4 | Zadní pravá |
| Pozice zóny 5 | Přední pravá |
| Technologie ohřevu zóny 1 | Indukční – jediná |
| Technologie ohřevu zóny 2 | Indukční – jediná |
| Technologie ohřevu zóny 3 | Indukční – jediná |
| Technologie ohřevu zóny 4 | Indukční – jediná |
| Technologie ohřevu zóny 5 | Indukční – jediná |
| Průměr nebo délka/šířka zóny 1 | 18,0 cm |
| Průměr nebo délka/šířka zóny 2 | 21,0 cm |
| Průměr nebo délka/šířka zóny 3 | 27,0 cm |
| Průměr nebo délka/šířka zóny 4 | 18,0 cm |
| Průměr nebo délka/šířka zóny 5 | 21,0 cm |
| Spotřeba energie zóny 1 | 176,7 Wh/Kg |
| Spotřeba energie zóny 2 | 182,6 Wh/Kg |
| Spotřeba energie zóny 3 | 142 Wh/Kg |
| Spotřeba energie zóny 4 | 176,7 Wh/Kg |
| Spotřeba energie zóny 5 | 182,6 Wh/Kg |
| Spotřeba energie varné desky | 172,1 Wh/Kg |

Doplňující informace:

Webový odkaz na web výrobce, kde jsou informace uvedené v bodě 4 (a) přílohy nařízení Komise (EU) 2019/2019 nalezeny:
<https://www.smeg.com/services/customer-service>

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



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 doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých 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 uživatele v zemích Evropské unie

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

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Poprodejní servis velkých spotřebičů SMEG v České republice

BMK servis s.r.o.
Mahenova 164/2
150 00 Praha 5
Česká republika
smeg@bmkservis.cz
+420 844 115 116

Obsah

| | |
|--|-----------|
| Predbežné opatrenia | 3 |
| Všeobecné bezpečnostné pokyny | 3 |
| Inštalácia | 7 |
| Tento návod na obsluhu | 8 |
| Popis | 11 |
| Všeobecný popis | 11 |
| Varná doska | 11 |
| Popis | 12 |
| Ovládací panel | 13 |
| Ostatné časti | 13 |
| Príslušenstvo | 14 |
| Použitie | 15 |
| Predbežné opatrenia | 15 |
| Používanie príslušenstva | 15 |
| Používanie varnej dosky | 16 |
| Používanie úložného priestoru (ak je k dispozícii) | 19 |
| Používanie rúry | 20 |
| Digitálny programátor | 21 |
| Rady pri pečení | 23 |
| Tabuľka informácií o pečení | 25 |
| Čistenie a údržba | 27 |
| Čistenie spotrebiča | 27 |
| Čistenie sklokeramickej varnej dosky | 27 |
| Otočné ovládače | 28 |
| Čistenie dvierok spotrebiča | 28 |
| Čistenie vnútorného priestoru rúry | 30 |
| Funkcia „Vapor Clean“ (len na niektorých modeloch) | 31 |
| Mimoriadna údržba | 32 |
| Inštalácia | 34 |
| Umiestnenie | 34 |
| Elektrické pripojenie | 38 |
| Výmena držiaka | 38 |

Odporúčame vám pozorne si prečítať tento návod, pretože obsahuje všetky pokyny na zachovanie estetických a funkčných vlastností spotrebiča.
Ďalšie informácie o produkte: www.smeg.com

Všeobecné bezpečnostné pokyny

Riziko zranenia osôb

- Počas používania je spotrebič a jeho prístupné časti veľmi horúce. Počas používania sa nikdy nedotýkajte vyhrievacích telies.
- Spotrebič sa počas používania veľmi zahrieva. Dbajte na to, aby ste sa nikdy nedotkli vyhrievacích telies vo vnútri rúry.
- Pri presúvaní potravín do rúry si chráňte ruky kuchynskými rukavicami.
- Nikdy sa nepokúšajte uhasiť oheň alebo plamene vodou: vypnite spotrebič a plamene uduste prikrývkou alebo iným vhodným krytom.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku najmenej 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby bez skúseností s používaním elektrických spotrebičov za predpokladu, že sú pod dozorom alebo sú poučené dospelými osobami, ktoré sú zodpovedné za ich bezpečnosť.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Udržujte deti mladšie ako 8 rokov v bezpečnej vzdialenosti, pokiaľ nie sú neustále pod dozorom.
- Udržujte deti mladšie ako 8 rokov mimo dosahu spotrebiča, keď je v prevádzke.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Uvedomte si, ako rýchlo sa varné zóny zahrievajú. Prázdne varné nádoby nekladte na varnú zónu. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Po použití zostanú varné zóny ešte určitý čas po vypnutí horúce. Nedotýkajte sa povrchov varnej dosky.
- Proces varenia musí byť vždy pod kontrolou. Krátky proces varenia sa musí neustále monitorovať.
- VAROVANIE: Ponechanie pokrmu, ktoré obsahuje tuk a/alebo olej, pri varení/pečení bez dozoru, môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NEPOKÚŠAJTE sa požiar uhasiť vodou. Vypnite prístroj a plamene uduste, napríklad pokrievkou alebo prikrývkou.
- Funkciu Booster a/alebo Double Booster (ak sú k dispozícii) nepoužívajte na zohrievanie tukov alebo olejov. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Počas varenia nekladte na povrch varnej dosky kovové predmety, ako je riad alebo príbor, pretože sa môžu prehriať.
- Nevarte/nepečte potraviny v uzavretých plechovkách, nádobách alebo plastových nádobách.

PREDBEŽNÉ OPATRENIA

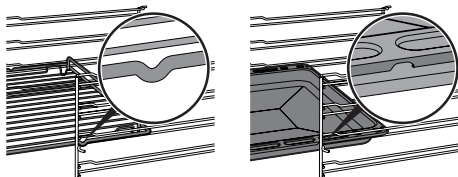
- Do otvorov v spotrebiči nekladajte špicaté kovové predmety (prístroje alebo riad).
- V blízkosti spotrebiča nepoužívajte ani neskladujte horľavé materiály.
- Nelejte vodu priamo na veľmi horúce plechy.
- Počas pečenia nechajte dvierka rúry zatvorené.
- Ak potrebujete posunúť pokrm alebo na konci jeho prípravy, otvorte dvierka na 5 cm na niekoľko sekúnd, nechajte uniknúť paru a potom ich úplne otvorte.
- Neotvárajte odkladací priestor (ak je prítomný), keď je rúra zapnutá a ešte horúca.
- Predmety vo vnútri odkladacieho priestoru môžu byť po použití rúry veľmi horúce.
- Ihneď po použití spotrebič vypnite.
- Pri odpojení spotrebiča (ak je nainštalovaný) nefahajte za kábel.
- **NEPOUŽÍVAJTE ANI NESKLADUJTE HORĽAVÉ MATERIÁLY V ODKLADACOM PRIESTORE (AK JE K DISPOZÍCII) ANI V BLÍZKOSTI SPOTREBIČA.**
- **NEPOUŽÍVAJTE AEROSÓLY V BLÍZKOSTI TOHTO SPOTREBIČA, V PRIEBEHU JEHO POUŽÍVANIA.**
- **NEUPRAVUJTE TENTO SPOTREBIČ.**
- Pred vykonaním akejkoľvek práce na spotrebiči (inštalácia, údržba, umiestnenie alebo premiestňovanie) vždy používajte všetky potrebné/požadované osobné ochranné prostriedky (OOP).
- Spotrebič nečistite, ak je ešte horúci alebo v prevádzke.
- Pred vykonaním akejkoľvek práce na spotrebiči vypnite napájanie.
- **VAROVANIE:** Pred výmenou žiaroviek vnútorného osvetlenia sa uistite, či je spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete alebo či je vypnuté napájanie zo siete.
- Žiarovky používané v tomto spotrebiči sú špecifické pre domáce spotrebiče; nepoužívajte ich na domáce osvetlenie.
- Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami alebo bez zásahu kvalifikovaného technika.
- Ak je napájací kábel poškodený, okamžite kontaktujte technickú podporu a oni ho vymenia.
- Ak sa vytvoria praskliny alebo pukliny, alebo ak sa rozbije sklokeramická varná doska, okamžite spotrebič vypnite. Odpojte napájanie a zavolajte technickú podporu.

PREDBEŽNÉ OPATRENIA

- Nedotýkajte sa ani nečistite povrchu varnej dosky počas prevádzky alebo keď indikátory zvyškového tepla stále svietia.
- Aktivujte zámok ovládacích prvkov, keď máte deti alebo domáce zvieratá, ktoré by sa mohli dostať na varnú dosku.
- Po použití vypnite varné zóny. Nikdy sa nespoliehajte iba na detektor riadu.
- Pozorne dohliadajte na deti, pretože nevidia indikáciu zvyškového tepla. Po použití zostanú varné zóny určitý čas horúce, aj keď boli vypnuté. Udržujte deti mimo dosahu varných zón.
- Osoby, ktoré majú implantované kardiostimulátory alebo iné podobné zariadenia, sa musia uistiť, či činnosť týchto zariadení nebude ohrozená indukčným poľom, ktorého frekvenčný rozsah je medzi 20 a 50 kHz.
- V súlade s ustanoveniami týkajúcimi sa elektromagnetickej kompatibility patrí elektromagnetická indukčná varná doska do skupiny 2 a triedy B (EN 55011).

Riziko poškodenia spotrebiča

- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- Používajte drevené alebo plastové náradie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nepoužívajte ako opornú plochu.
- Neblokujte vetracie otvory a štrbiny na odvod tepla.
- Nesadajte si na spotrebič.
- Na otvorené dvierka spotrebiča nekladte žiadne predmety ani si na ne nesadajte.
- Rošty a plechy by mali byť zasunuté čo najďalej do bočných vodidiel. Mechanické bezpečnostné zámky, ktoré bránia ich vybratiu, musia smerovať nadol a k zadnej časti rúry.



- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru počas varenia, ktoré by mohlo viesť k prehriatiu olejov a tukov a vznieteniu. Buďte veľmi opatrní.

PREDBEŽNÉ OPATRENIA

- Nebezpečenstvo požiaru: Na varných plochách neskladujte žiadne predmety.
- V blízkosti rúry nestriekajte žiadne spreje.
- Z ŽIADNEHO DÔVODU NEPOUŽÍVAJTE SPOTREBIČ AKO OHRIEVAČ PRIESTORU.
- Na varenie nepoužívajte plastové náradie ani nádoby.
- Do rúry nekladajte uzavreté plechovky alebo nádoby.
- Vyberte všetky plechy a rošty, ktoré nie sú potrebné počas pečenia.
- Nezakrývajte dno vnútorného priestoru rúry hliníkovými fóliami.
- Varné nádoby ani plechy neumiestňujte priamo na dno rúry.
- V prípade potreby môžete použiť držiak na plechy (dodávaný alebo predávaný samostatne, v závislosti od modelu) tak, že ho umiestnite na spodok ako podperu pri pečení.
- Ak chcete použiť mastný papier, umiestnite ho tak, aby nebránil cirkulácii horúceho vzduchu vo vnútri rúry.
- Otvorené dvierka nepoužívajte na odkladanie varných nádob alebo plechov na vnútornú sklenenú tabuľu.
- Nádoby na varenie alebo grilovacie platne by mali byť umiestnené vo vnútri obvodu varnej dosky.
- Všetky varné nádoby musia mať hladké, ploché dno.
- Ak nejaká tekutina vykypí alebo sa rozleje, odstráňte ju z varnej dosky.
- Dávajte pozor, aby ste na varnú dosku nerozliali kyslé látky, ako je citrónová šťava alebo ocot.
- Počas varenia nesypte na varnú dosku cukor ani sladké zmesi.
- Počas používania nekladte na spotrebič materiály alebo látky, ktoré by sa mohli roztaviť alebo vznietiť (papier, plast alebo hliníková fólia).
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúdy pary.
- Položte riad priamo na sklokeramický povrch.
- Nekladte prázdne varné nádoby alebo panvice na zapnuté varné zóny.
- Nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály ani ostré kovové škrabky.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce chlór, čpavok alebo bielidlo na časti vyrobené z ocele alebo časti s kovovým povrchom (napríklad eloxovanie, niklovanie alebo chrómovanie).
- Na sklenené časti nepoužívajte abrazívne alebo korozívne čistiace prostriedky (napríklad čistiace prášky, odstraňovače škvŕn a kovové špongie).
- Sklokeramický povrch je vysoko odolný voči nárazom. Vyvarujte sa však pádu tvrdých pevných predmetov na varný povrch, pretože by ho mohli zlomiť.

PREDBEŽNÉ OPATRENIA

- Nikdy nepoužívajte dvierka rúry na zapáčenie spotrebiča pri jeho montáži.
- Pri otvorených dvierkach nevyvíjajte na dvierka veľmi veľký tlak.
- Dávajte pozor, aby neboli v dvierkach zaseknuté žiadne predmety.
- Nepoužívajte rukoväť na zdvíhanie alebo presúvanie tohto spotrebiča.
- Inštaláciu a servis by mal vykonávať kvalifikovaný personál v súlade s platnými normami.
- Elektrické pripojenie nechajte vykonať autorizovaným technikom.
- Spotrebič musí byť uzemnený v súlade s bezpečnostnými normami elektrického systému.
- Používajte káble odolávajúce teplote najmenej 90 °C.
- Uťahovací moment skrutiek vývodov svorkovnice musí byť 1,5 - 2 Nm.

Inštalácia

- **TENTO SPOTREBIČ NESMIE BYŤ NAINŠTALOVANÝ V LODI ALEBO KARAVANE.**
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný na podstavci.
- Pred vykonaním akejkoľvek práce na zariadení (inštalácia, údržba, umiestnenie alebo premiestňovanie) vždy používajte všetky potrebné/požadované osobné ochranné prostriedky (OOP).
- S pomocou druhej osoby umiestnite spotrebič do výrezu skrinky.
- Skontrolujte, či má korpus požadované otvory.
- Skontrolujte, či je materiál korpusu tepelne odolný.
- Aby sa predišlo akémukoľvek možnému prehriatiu, spotrebič by nemal byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami alebo panelom.
- Pri pripájaní ďalších elektrických spotrebičov buďte opatrní. Pripájacie káble sa nesmú dostať do kontaktu s horúcimi varnými zónami.
- Napájací kábel smie nainštalovať alebo vymeniť iba kvalifikovaný technik.
- Ak dôjde k poškodeniu napájacieho kábla, ihneď kontaktujte technickú podporu a dohodnite sa na jeho výmene, aby ste predišli možným rizikám.
- Po inštalácii nechajte spotrebič odpojiť pomocou prístupnej zástrčky alebo vypínača v prípade pevného pripojenia.
- Nainštalujte elektrické vedenie s ističom pre všetky póly so vzdialenosťou oddeľovania kontaktov dostatočnou na úplné odpojenie v podmienkach prepätia kategórie III v súlade s inštalačnými predpismi.

PREDBEŽNÉ OPATRENIA

- Tento spotrebič je možné používať do maximálnej nadmorskej výšky 2000 metrov nad morom.

Účel spotrebiča

Tento spotrebič je určený na prípravu pokrmu v domácom prostredí.

Každé iné použitie sa považuje za nevhodné. Nemožno ho použiť:

- v kuchyniach zamestnancov, obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
- na farmách/statkoch.
- hosťami v hoteloch, motelloch a rezidenčných prostrediach.
- V penziónoch.

Tento návod na obsluhu

- Tento návod na obsluhu je neoddeliteľnou súčasťou spotrebiča a preto ho treba uchovávať celý a v dosahu používateľa počas celej životnosti spotrebiča.
- Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

Zodpovednosť výrobcu

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody na osobách alebo majetku spôsobené:

- používaním spotrebiča inak, ako je uvedené;
- nedodržaním pokynov v návode na obsluhu;
- zásahom do akejkoľvek časti spotrebiča;
- použitím neoriginálnych náhradných dielov.

Identifikačný štítok

Identifikačný štítok obsahuje technické údaje, sériové číslo a značku spotrebiča. Zo žiadneho dôvodu identifikačný štítok neodstraňujte.

Likvidácia



Tento spotrebič je v súlade s európskou smernicou WEEE (2012/19/EÚ) a na konci svojej životnosti sa musí zlikvidovať oddelene od ostatného odpadu. Spotrebič neobsahuje látky v množstve dostatočnom na to, aby ho bolo možné považovať za nebezpečné pre zdravie a životné prostredie v súlade s platnými európskymi smernicami.



Napájacie napätie Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Odpojte napájanie z elektrickej siete.
- Odpojte spotrebič.

PREDBEŽNÉ OPATRENIA

Na likvidáciu spotrebiča:

- Odrežte napájací kábel a odstráňte ho spolu so zástrčkou.
- Odovzdajte spotrebič do príslušného recyklačného strediska pre odpad z elektrických a elektronických zariadení alebo ho vráťte predajcovi pri kúpe ekvivalentného produktu, na princípe „kus za kus“.

Naše spotrebiče sú zabalené v neznečisťujúcich a recyklovateľných materiáloch.

- Obalový materiál odovzdajte do príslušného recyklačného strediska.



Plastové obaly Nebezpečenstvo udusenía

- Nenechávajte obal ani žiadnu jeho časť bez dozoru.
- Nedovoľte deťom hrať sa s plastovými vreckami.

Informácie pre európske kontrolné orgány

Teplovzdušný režim

funkcia ECO použitá na definovanie triedy energetickej účinnosti je v súlade so špecifikáciami európskej normy EN 60350-1.

Technické údaje o energetickej účinnosti

Informácie v súlade s európskymi nariadeniami o energetickom označovaní a ekodizajne sú uvedené v samostatnom dokumente sprevádzajúcom návod k produktu. Tieto údaje sú uvedené v „Informačnom liste produktu“, ktorý si môžete stiahnuť z webovej stránky na stránke venovanej príslušnému produktu.

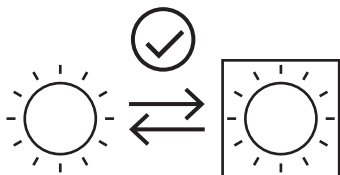
Na úsporu energie

- Spotrebič predhrievajte iba vtedy, ak to vyžaduje recept.
- Ak nie je na obale uvedené inak, mrazené potraviny pred vložením do rúry rozmrazte.
- Pri varení viacerých druhov pokrmov sa odporúča piecť pokrmy jeden za druhým, aby sa čo najlepšie využila už horúca rúra.
- Použite tmavé kovové formy: Pomáhajú lepšie absorbovať teplo.
- Odstráňte všetky plechy a rošty, ktoré nie sú potrebné počas pečenia.
- Zastavte pečenie niekoľko minút pred normálne používaným časom. Pečenie bude pokračovať počas zostávajúcich minút s teplom, ktoré sa nahromadilo vo vnútri rúry.
- Znížte akékoľvek otváranie dvierok na minimum, aby ste zabránili rozptylu tepla.
- Udržujte vnútro rúry vždy čisté.

PREDBEŽNÉ OPATRENIA

Svetelné zdroje

- Tento spotrebič obsahuje svetelné zdroje vymeniteľné používateľom.



- Svetelné zdroje obsiahnuté v spotrebiči sú deklarované ako vhodné na prevádzku pri teplote okolia ≥ 300 °C a sú určené na použitie vo vysokoteplotných aplikáciách, ako sú pece.
- Tento spotrebič obsahuje svetelné zdroje triedy účinnosti „G“.

Ako čítať návod na obsluhu

Tento návod na obsluhu používa nasledujúce pravidlá čítania:



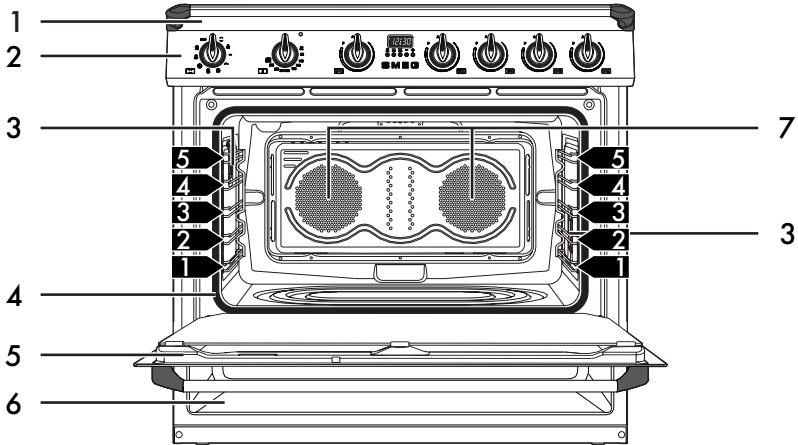
Varovanie/Upozornenie



Informácie/Rady

POPIS

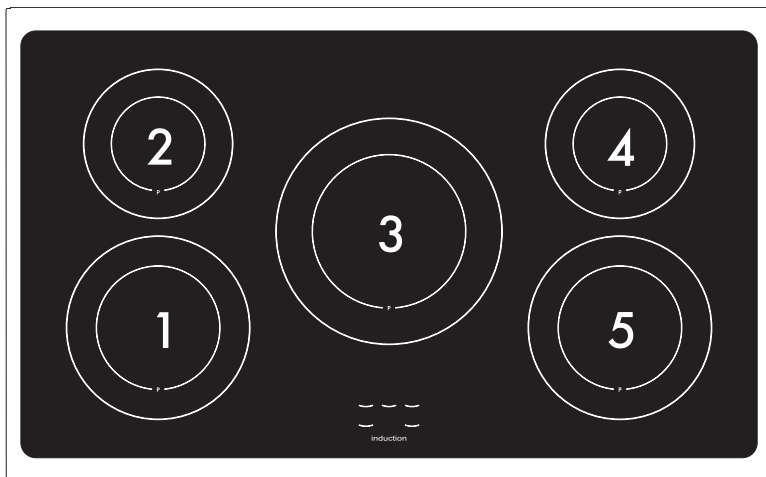
Všeobecný popis



- 1 Varná doska
- 2 Ovládací panel
- 3 Osvetlenie rúry
- 4 Tesnenie

- 5 Dvierka
- 6 Odkladací priestor
- 7 Ventilátor
- 1,2,3** Nossé rámy

Varná doska



POPIS

| Zóna | Vonkajší priemer (mm) | Minimálny Ø varnej nádoby (mm) | Max. Ø varnej nádoby (mm) | Max. spotreba energie (W)* | Spotreba energie vo funkcii Booster (W)* |
|------|-----------------------|--------------------------------|---------------------------|----------------------------|--|
| 1 | 210 | 120 | 210 | 2300 | 3000 |
| 2 | 180 | 110 | 180 | 1300 | 1400 |
| 3 | 270 | 145 | 270 | 2300 | 3000 |
| 4 | 180 | 110 | 180 | 1300 | 1400 |
| 5 | 210 | 120 | 210 | 2300 | 3000 |

* Úrovně výkonu sú približné a môžu sa líšiť v závislosti od použitej varnej nádoby alebo vykonaných nastavení.

Výhody indukčného varenia



Spotrebič je vybavený indukčným generátorom pre každú varnú zónu. Každý generátor umiestnený pod sklokeramicou varnou doskou vytvára elektromagnetické pole, ktoré indukuje tepelný prúd v dne varnej nádoby. To znamená, že teplo sa už neprenáša z varnej dosky na varnú nádobu, ale vytvára sa priamo vo vnútri varnej nádoby indukčným prúdom.

- Úspora energie vďaka priamemu prenosu energie do varnej nádoby (vyžaduje sa vhodný magnetizovateľný riad) v porovnaní s tradičným elektrickým varením.
- Vylepšená bezpečnosť, pretože energia sa prenáša iba na varnú nádobu umiestnenú na varnej doske.
- Vysoká úroveň energie prenášanej z indukčnej varnej zóny na dno varnej nádoby.

- Znížené nebezpečenstvo popálenia, pretože varná plocha sa zahrieva iba pod dnom varnej nádoby; pretečené potraviny sa nelepia.

Ovládanie výkonu

Varná doska je vybavená modulom riadenia výkonu, ktorý optimalizuje/obmedzuje spotrebu. Ak celková nastavená úroveň výkonu prekročí maximálny povolený limit, doska s elektronickými obvodmi bude automaticky riadiť energiu dodávanú varnými zónami. Modul sa snaží udržiavať maximálne dostupné úrovne výkonu. Na displeji sa zobrazia úrovne nastavené automatickým ovládaním.

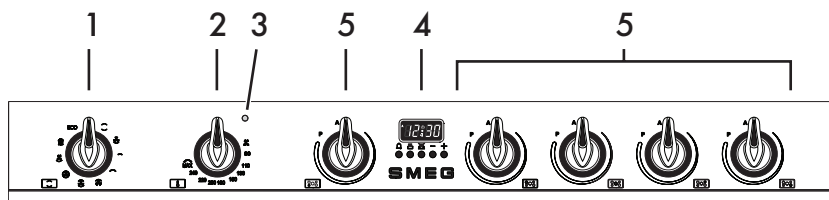


Prioritu má prvá zóna, ktorá je nastavená v chronologickom poradí.



Modul ovládania výkonu neovplyvňuje celkovú spotrebu energie spotrebiča.

Ovládací panel



1 Otočný ovládač funkcií

Rôzne funkcie rúry sú vhodné pre rôzne spôsoby pečenia. Po voľbe požadovanej funkcie nastavte teplotu pečenia pomocou ovládača teploty.

2 Otočný ovládač teploty

Tento ovládač vám umožňuje zvoliť teplotu pečenia. Otočte ovládač v smere hodinových ručičiek na požadovanú hodnotu medzi minimálnym a maximálnym nastavením.

3 Otočné ovládače varnej zóny

Užitočné na ovládanie varných zón indukčnej varnej dosky. Otáčaním ovládačov v smere hodinových ručičiek nastavíte prevádzkový výkon varnej dosky od minimálne 1 po maximálne 9. Prevádzkový výkon sa zobrazuje na displeji varnej dosky.

4 Programovacie hodiny

Na zobrazenie aktuálneho času, nastavenie naprogramovaných operácií varenia a kuchynskej minútky.

5 Indikátor

Indikátor sa rozsvieti, čo znamená, že sa rúra zahrieva. Zhasne hneď, ako dosiahne nastavenú teplotu. Indikátor pravidelne bliká, čo znamená, že teplota nastavená vo vnútri rúry je udržiavaná konštantne.

Ostatné časti

Regály

Spotrebič je vybavený regálmi na umiestnenie plechov a roštov do rôznych výšok. Výšky vloženia sú uvedené zdola nahor (pozrite si časť Všeobecný popis).

Chladiaci ventilátor

Ventilátor ochladzuje rúru a spúšťa sa v priebehu pečenia. Ventilátor spôsobuje stály prúd vzduchu, ktorý vychádza zo zadnej časti spotrebiča a ktorý môže chvíľu pokračovať aj po vypnutí spotrebiča.



Neblokujte vetracie otvory a štrbiny určené na odvod tepla.

Vnútročné osvetlenie

Vnútročné osvetlenie spotrebiča sa rozsvieti:

- Keď sú otvorené dvierka.
- Keď je zvolená akákoľvek funkcia, okrem **ECO**.

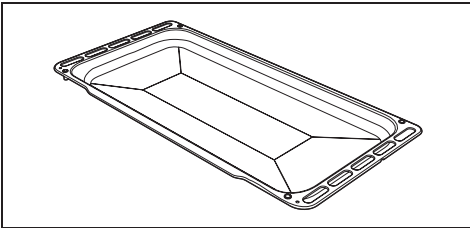


Pri otvorených dvierkach nie je možné vypnúť vnútročné osvetlenie.

Príslušenstvo

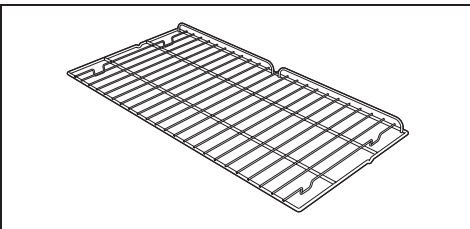
- Pri niektorých modeloch nie je k dispozícii všetko príslušenstvo.
- Príslušenstvo určené na kontakt s potravinami je vyrobené z materiálov, ktoré zodpovedajú ustanoveniam platnej legislatívy.
- Originálne dodávané a voliteľné príslušenstvo si môžete vyžiadať v autorizovaných asistenčných centrách. Používajte iba originálne príslušenstvo dodávané výrobcom.

Hlboký plech



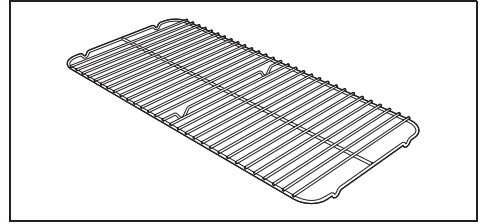
Slúži na zachytávanie tuku z pokrmov.

Rošt na plechy



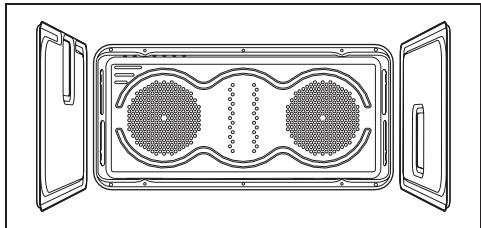
Na umiestnenie nad hornú časť plechu na pečenie; na pečenie pokrmov, ktoré môžu kvapkať.

Rošt



Na umiestnenie nad hornú časť plechu na pečenie; na pečenie pokrmov, ktoré môžu kvapkať.

Samočistiace panely (len pri niektorých modeloch)



Slúžia na absorbovanie malých zvyškov mastnoty.

POUŽITIE

Predbežné opatrenia



Pozrite si „Všeobecné bezpečnostné pokyny“.

- Odstráňte akúkoľvek ochrannú fóliu z vonkajšej alebo vnútornej strany spotrebiča, vrátane príslušenstva.
- Odstráňte všetky štítky (okrem štítku s technickými údajmi) z príslušenstva a regálov.
- Vyberte a umyte všetko príslušenstvo spotrebiča (pozrite si kapitolu „ČISTENIE A ÚDRŽBA“).

Prvé zohrievanie

1. Nastavte čas pečenia na minimálne jednu hodinu (pozrite si časť „Používanie rúry“).
2. Zohrejte prázdnu rúru na maximálnu teplotu, aby sa spálili všetky zvyšky, ktoré zostali pri výrobnom procese.

Pri zohrievaní spotrebiča

- vetrajte miestnosť;
- nezostávajúte v danej miestnosti.



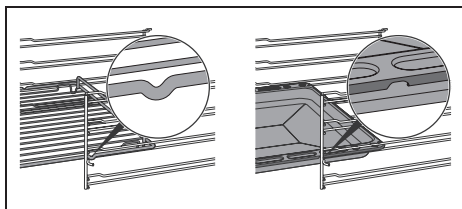
Vykonajte prvý cyklus predhrievania pre každý z vnútorných priestorov v spotrebiči.

Používanie príslušenstva

Rošty a plechy

Rošty a plechy musia byť zasunuté do bočných vodidiel, kým sa úplne nezastavia.

- Mechanické bezpečnostné zámky, ktoré bránia náhodnému vybratiu roštu, musia smerovať nadol a smerom k zadnej strane rúry.



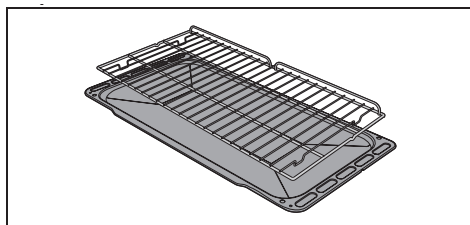
Jemne zasunúte rošty a plechy do rúry, kým sa nezastavia.



Vyčistite plechy pred prvým použitím, aby ste odstránili všetky zvyšky, ktoré zostali po výrobnom procese.

Rošt na plechy

Stojan na plechy musí byť vložený do plechu. Týmto spôsobom sa tuk môže zhromažďovať oddelene od pripravovaného pokrmu.



POUŽITIE

Používanie varnej dosky

Všetky ovládacie a monitorovacie prvky spotrebiča sú umiestnené spoločne na prednom paneli.

Príslušná varná zóna je označená vedľa každého otočného ovládača. Stačí otočiť ovládač v smere hodinových ručičiek na požadovaný výkon.



Pri prvom pripojení k elektrickej sieti sa vykoná automatická kontrola, ktorá na niekoľko sekúnd rozsvieti všetky indikátory.



Po použití vypnite používané varné zóny vrátením príslušného otočného ovládača do polohy 0. Nikdy sa nespoliehajte len na detektor riadu.

Varné nádoby vhodné na použitie pri indukčnom varení


Nádoby používané na indukčnom varnom povrchu musia byť vyrobené z kovu s magnetickými vlastnosťami a dostatočne veľkým dnom.

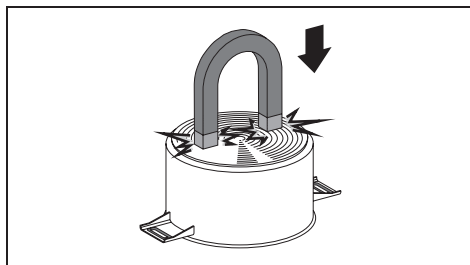
Vhodné varné nádoby:

- Smaltovaný oceľový riad s hrubým dnom.
- Liatinový riad so smaltovaným dnom.
- Riad z viacrstvovej nehrdzavejúcej ocele, feritickej nehrdzavejúcej ocele a hliníka so špeciálnym dnom.

Nevhodné varné nádoby:

- Riad z medi, nehrdzavejúcej ocele, hliníka, ohňovzdorného skla, dreva, keramiky a terakoty.



Ak chcete zistiť, či je varná nádoba vhodná, priložte magnet ku dnu: ak je magnet priťahovaný, varná nádoba je vhodná na indukčné varenie. Ak nemáte magnet, môžete do varnej nádoby naliať malé množstvo vody, položiť ju na varnú zónu a spustiť varnú zónu. Ak sa na displeji zobrazí symbol , znamená to, že varná nádoba nie je vhodná.



Používajte iba riad s dokonale rovným dnom, ktorý je vhodný pre indukčné varné dosky. Používanie riadu s nepravidelným dnom by mohlo ohroziť účinnosť vyhrievacieho systému a zabrániť rozpoznaníu riadu na varnej zóne.

POUŽITIE


Rozpoznanie kuchynského riadu

Ak na varnej zóne nie je žiadna varná nádoba alebo je nádoba veľmi malá, nebude sa prenášať žiadna energia a na displeji sa zobrazí symbol . Ak je na varnej zóne vhodná varná nádoba, rozpoznávací systém si to všimne a zapne varnú dosku na úroveň výkonu nastavenú pomocou otočného ovládača. Prenos energie sa preruší aj pri odložení varnej nádoby z varnej zóny (na displeji sa zobrazí symbol ). Ak je funkcia rozpoznávania riadu aktivovaná napriek tomu, že hrniec alebo panvica na varnej zóne je menšia ako samotná zóna, preniesie sa iba potrebná energia.

Limity rozpoznávania riadu

Minimálny priemer dna varnej nádoby je označený krúžkom vo vnútri varnej zóny. V prípade varných nádob s menším priemerom hrozí to, že nebudú rozpoznané a teda neaktivujú induktor.

Obmedzenie doby varenia


Varná doska má automatické zariadenie, ktoré obmedzuje čas používania. Ak sa nastavenia varnej zóny nezmenia, maximálny čas prevádzky každej zóny závisí od zvoleného stupňa výkonu. Keď je aktivované zariadenie na obmedzenie času používania, varná zóna sa vypne, zaznie krátke zvukové upozornenie a ak je zóna horúca, na displeji sa zobrazí symbol .

| Nastavenie úrovne výkonu | Maximálny čas varenia v hodinách |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3-4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6-7-8-9 | 1,5 |

Ochrana pred prehriatím

Ak je varná doska dlhodobo používaná na plný výkon, elektronika bude mať problémy s ochladzovaním, ak je teplota v miestnosti vysoká. Aby sa predišlo vytváraniu veľmi vysokých teplôt v elektronike, výkon varnej zóny sa automaticky zníži.

Zvyškové teplo

Ak je varná zóna po vypnutí stále horúca, na displeji sa zobrazí symbol . Symbol zmizne, keď teplota klesne pod 60 °C.

POUŽITIE

Akcelerátor ohrevu



Každá varná zóna je vybavená akcelerátorom ohrevu, ktorý umožňuje podanie maximálneho výkonu v trvaní, ktoré je úmerné zvolenému výkonu.

Táto funkcia umožňuje dosiahnutie zvoleného výkonu v čo najkratšom čase.

1. Otočte otočný ovládač proti smeru hodinových ručičiek do polohy A a potom ho uvoľnite. Na displeji sa zobrazí symbol **A**.
2. V priebehu 3 sekúnd zvolte požadovaný výkon ohrevu (1 - 8). Zvolený výkon a symbol **A** budú striedavo blikať na displeji.

Úroveň výkonu je možné kedykoľvek zvýšiť. Obdobie „maximálneho výkonu“ sa automaticky upraví.

Po uplynutí času akcelerácie výkonu zostane úroveň výkonu rovnaká ako predtým zvolená úroveň.



Ak sa výkon zníži, otočením otočného ovládača proti smeru hodinových ručičiek sa akcelerátor ohrevu automaticky vypne.

Funkcia „Booster“

Funkcia „Booster“ umožňuje aktiváciu varnej zóny na maximálny výkon až na 5 minút. Môže sa použiť na rýchle privedenie veľkého množstva vody do varu alebo na grilovanie mäsa.

- Na zapnutie funkcie „Booster“, otočte otočný ovládač v smere hodinových ručičiek do polohy P, držte ho tam, kým sa na príslušnom displeji nezobrazí symbol **P** a potom ovládač uvoľnite.
- Po 5 minútach nepretržitej prevádzky sa funkcia „Booster“ automaticky vypne a varenie bude pokračovať na úrovni výkonu 9.
- Ak chcete deaktivovať funkciu „Booster“, zvolte akúkoľvek inú úroveň výkonu.

Len pre niektoré zóny: funkcia „Booster“ je vždy zapnutá a je potrebné ju vypnúť manuálne pomocou príslušného ovládača.



Funkcia „Booster“ má prednosť pred funkciou akcelerátora ohrevu.

Udržiavanie teploty



Táto funkcia umožňuje udržiavať uvarený pokrm teplý.

Ak chcete aktivovať funkciu udržiavania teploty, otočte ovládač požadovanej zóny do strednej polohy medzi 0 (vypnuté) a stupňom výkonu 1, kým sa na príslušnom displeji nezobrazí symbol **U**.

POUŽITIE

Obmedzenie výkonu varnej dosky

Indukčná varná doska je konfigurovaná na výkon 7,4 kW, ale dá sa nastaviť na výkon 4,8 kW alebo 3,7 kW.

1. Odpojte spotrebič od elektrickej siete a pred opätovným zapnutím počkajte 10 sekúnd.



Obmedzenie výkonu varnej dosky je potrebné nastaviť do 2 minút od jej pripojenia k elektrickej sieti.

2. Otočte otočné ovládače prednej ľavej a prednej pravej varnej zóny súčasne proti smeru hodinových ručičiek (do polohy „A“) a podržte ich v tejto polohe 3 sekundy. Displej ľavej a pravej zadnej varnej zóny zobrazuje „7“ a „4“ (výkon 7,4 kW).
3. Uvoľnite otočné ovládače.
4. Opakujte kroky 2 a 3, aby ste zmenili obmedzenie výkonu až na „4“ a „8“ (výkon 4,8 kW) alebo „3“ a „7“ (výkon 3,7 kW) sa zobrazia na príslušných displejoch.

Po uvoľnení ovládačov na požadovaný výkon počkajte, kým sa displeje nevypnú, aby sa zmeny uložili.



Úroveň výkonu je možné znova zmeniť až do 4 minút po zhasnutí displejov bez toho, aby ste museli odpojiť spotrebič od napájania.



Posledné nastavenie výkonu zostane platné aj v prípade výpadku dodávky elektrickej energie.

Zámok ovládacích prvkov

Zámok ovládacích prvkov je zariadenie, ktoré chráni spotrebič pred náhodným alebo nevhodným použitím.

1. Keď sú všetky varné zóny vypnuté, otočte dva otočné ovládače zodpovedajúce prednej a zadnej ľavej zóne do polohy „A“.
2. Držte ich otočené, pokiaľ sa na displeji nezobrazia symboly **L**.
3. Uvoľnite otočné ovládače.

Ak chcete vypnúť zámok ovládacích prvkov, zopakujte rovnaký vyššie uvedený postup.



Po dlhšom prerušení dodávky elektrickej energie sa zámok ovládacích prvkov deaktivuje. Ak je to tak, znova ho zapnite, ako je popísané vyššie.

Chybové kódy

Symbol **E** označuje, že jeden alebo viac otočných ovládačov bolo podržaných v polohe „A“ dlhšie ako 30 sekúnd. Uvoľnite otočné ovládače, aby chybové hlásenie zmizlo. Ak sa na displeji zobrazí chybový kód **E** alebo **E**, kontaktujte technickú podporu.

Používanie úložného priestoru (ak je k dispozícii)



Pozrite si „Všeobecné bezpečnostné pokyny“.

Úložný priestor je v spodnej časti sporáka. Ak ho chcete otvoriť, potiahnite ho smerom k sebe. Môže sa použiť na odkladanie riadu alebo kovových predmetov potrebných pri používaní spotrebiča.

POUŽITIE

Používanie rúry






Pozrite si „Všeobecné bezpečnostné pokyny“.

Zapnutie rúry

Ak chcete rúru zapnúť:

1. Pomocou otočného ovládača funkcií zvolíte funkciu pečenia.
2. Pomocou otočného ovládača teploty zvolíte teplotu.



Uistite sa, či je na programovacích hodinách zobrazený symbol dĺžky trvania pečenia , v opačnom prípade nebude možné rúru zapnúť. Stlačte súčasne tlačidlá  a  na vynulovanie programovacích hodín.

Zoznam tradičných funkcií pečenia



Na niektorých modeloch nie sú dostupné všetky funkcie.

STATIC (Statické pečenie)



Tradičné pečenie, ideálne na prípravu jedného pokrmu. Napríklad prípravu pečeného mäsa, tučného mäsa, chleba, koláčov.

CIRCULAIRE + BOTTOM (Ventilátor + spodný ohrev)



Umožňuje rýchlo dokončiť pokrm, ktorý je už upečený na povrchu, ale nie vo vnútri. Ideálne pre slaný koláč, vhodné pre všetky druhy pokrmov.

SMALL GRILL (Malý gril)



Táto funkcia využíva iba teplo uvoľnené z centrálneho telesa a umožňuje vám grilovať malé porcie mäsa a rýb na prípravu kebabov, opekaných sendvičov a akýchkoľvek druhov grilovaných zeleninových príloh.

GRILL (Gril)



Poskytuje vynikajúce výsledky grilovania a gratinovania. Pri použití na konci pečenia poskytuje pokrmom rovnomerné zhnednutie.

FAN WITH GRILL (Ventilátor s grilom)



Umožňuje optimálne grilovanie aj pre hrubé plátky mäsa. Ideálne pre väčšie kusy masa.

FAN ASSISTED (Teplovzdušné pečenie)



Intenzívne a rovnomerné pečenie. Ideálne na sušienky, koláče a pečenie na viac ako jednej úrovni.

CIRCULAIRE (Cirkulácia horúceho vzduchu)



Teplo sa distribuuje rýchlo a rovnomerne. Vhodné pre všetky pokrmy, ideálne na pečenie na viacerých úrovniach bez miešania vôní a chutí.

BOTTOM HEAT (Spodný ohrev)



Teplo prichádza zo spodnej časti vnútra rúry. Ideálne na koláče, torty, torty a pizzu.

POUŽITIE

RAPID DEFROST (Rýchle rozmrazovanie)



Samostatná aktivácia ventilátora zaisťuje rovnomernú distribúciu vzduchu izbovej teploty vo vnútri rúry, čo umožňuje rozmrazovanie akéhokoľvek druhu pokrmu.

ECO

ECO Táto funkcia je obzvlášť vhodná na pečenie na jednej úrovni s nízkou spotrebou energie. Odporúča sa pre všetky druhy pokrmov okrem tých, ktoré môžu produkovať veľké množstvo vlhkosti (napr. zelenina). Aby ste dosiahli maximálnu úsporu energie a skrátili čas pečenia, odporúča sa nepredhrievať rúru pred vložením pokrmu do nej.



Pri použití funkcie ECO sa vyhnite otváraniu dveriek v priebehu pečenia.



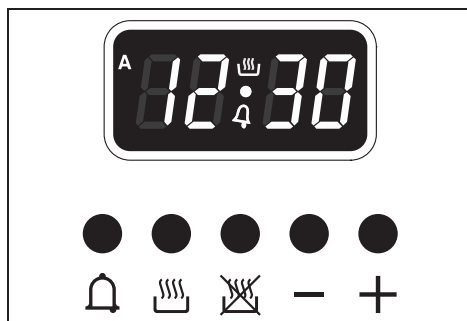
S funkciou ECO sú časy pečenia (a aj predhrievania) dlhšie a môžu závisieť od množstva pokrmov vo varnom priestore.






VAPOR CLEAN (Parné čistenie - len na niektorých modeloch)






Táto funkcia uľahčuje čistenie pomocou pary produkovanej malým množstvom vody naliatym do príslušnej drážky umiestnenej na dne.

Digitálny programátor



-  Tlačidlo časovača minútky
-  Tlačidlo dĺžky trvania pečenia
-  Tlačidlo ukončenia pečenia
-  Tlačidlo zníženia hodnoty
-  Tlačidlo zvýšenia hodnoty




Uistite sa, či je na programovacích hodinách zobrazený symbol dĺžky trvania pečenia  v opačnom prípade nebude možné rúru zapnúť. Stlačte súčasne tlačidlá  a  na vynulovanie programovacích hodín.






Nastavenie času



Ak nie je nastavený čas, rúra sa nezapne.

POUŽITIE






Pri prvom použití alebo po výpadku dodávky elektrickej energie budú na displeji spotrebiča blikať číslice .



1. Stlačte súčasne tlačidlá  a . Bodka medzi hodinami a minútami bliká.
2. Čas je možné nastaviť pomocou tlačidla  a . Ak chcete rýchlo zvýšiť alebo znížiť nastavenú hodnotu, podržte tlačidlo stlačené.
3. Počkajte 5 sekúnd. Bodka medzi hodinami a minútami prestane blikať.
4. Symbol  na displeji znamená, že spotrebič je pripravený na spustenie pečenia.

Časované pečenie



Časované pečenie je funkcia, ktorá umožňuje spustenie a ukončenie pečenia po určitom čase nastavenom používateľom.


1. Po voľbe funkcie pečenia a teploty stlačte tlačidlo .
2. Pomocou tlačidla  alebo  nastavte požadované minúty.
3. Počkajte približne 5 sekúnd bez stlačenia akéhokoľvek tlačidla, aby sa funkcia aktivovala. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas a symboly  a **A**.
4. Na konci pečenia sa ohrevné telesá deaktivujú. Na displeji zhasne symbol , symbol **A** bude blikať a zaznie akustický signál.

5. Ak chcete akustický signál vypnúť, stlačte jedno z tlačidiel na programovacích hodinách.
6. Súčasným stlačením tlačidla  a  vynulujete programovacie hodiny.





Nie je možné nastaviť čas pečenia na viac ako 10 hodín.



Ak chcete zobraziť zostávajúci čas pečenia, stlačte tlačidlo .






Ak chcete resetovať nastavený program, súčasne stlačte tlačidlá  a . Rúru je potom potrebné vypnúť manuálne.


Naprogramované pečenie





Naprogramované pečenie je funkcia, ktorá umožňuje spustenie pečenia v nastavenom čase a jeho ukončenie po určitom čase nastavenom používateľom.

1. Nastavte čas pečenia podľa popisu v predchádzajúcom bode „Časované pečenie“.
2. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí čas ukončenia pečenia (aktuálny čas plus čas trvania pečenia).
3. Pomocou tlačidla  alebo  nastavte čas ukončenia pečenia.
4. Počkajte približne 5 sekúnd bez stlačenia akéhokoľvek tlačidla, aby sa funkcia aktivovala. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas a symbol **A**.



POUŽITIE

5. Na konci pečenia sa ohrevné telesá deaktivujú. Na displeji zhasne symbol , symbol **A** bude blikať a zaznie akustický signál.



Ak chcete program vynulovať, stlačte súčasne tlačidlo  a . Potom bude potrebné rúru vypnúť manuálne.










Ak chcete zobrazíť zostávajúci čas pečenia, stlačte tlačidlo . Ak chcete zobrazíť čas ukončenia pečenia, stlačte tlačidlo .

Časovač kuchynskej minútky



Kuchynská minútka nezastaví varenie, ale informuje používateľa o uplynutí nastaveného času.

Časovač kuchynskej minútky je možné aktivovať kedykoľvek.

1. Stlačenie tlačidla  spôsobí to, že na displeji sa zobrazí  a indikátor  bude blikať.
2. Pomocou tlačidla  alebo  nastavte dĺžku trvania.
3. Počkajte približne 5 sekúnd bez stlačenia akéhokoľvek tlačidla na dokončenie nastavovania minútky. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas a symboly  a .


Po dosiahnutí nastaveného času zaznie akustický signál.

4. Bzučiak vypnete stlačením tlačidla zníženia .





Časovač kuchynskej minútky je možné nastaviť od 1 minúty do maximálne 23 hodín a 59 minút.




Ak chcete zobrazíť zostávajúci čas, stlačte tlačidlo .

Vymazanie nastavených údajov

Súčasným stlačením tlačidiel  a  resetujete nastavené programy.

Nastavenie hlasitosti bzučiacia

Hlasitosť bzučiacia je možné nastaviť na 3 rôzne úrovne. Keď je bzučiak v prevádzke, stlačte tlačidlo  pre zmenu nastavenia.

Rady pri pečení

Všeobecné rady

- Použite funkciu teplovzdušného pečenia na dosiahnutie konzistentného pečenia na niekoľkých úrovniach.
- Časy pečenia nie je možné skrátiť zvýšením teploty (pokrm by mohol byť zvonku prepečený a zvnútra nedopečený).

Rady pre pečenie mäsa

- Časy pečenia sa líšia v závislosti od hrúbky a kvality pokrmu a chuti používateľa.

POUŽITIE

- Otočte pokrm, aby zhnedol na oboch stranách.
- Pri pečení mäsa použijete teplomer na mäso alebo na pečienku jednoducho zatlačte lyžicou. Ak je to fažké, je to pripravené; Ak nie, potrebuje ďalších pár minút pečenia.

Rady pre pečenie s grilom

- Mäso je možné grilovať, aj keď je vložené do studenej rúry alebo do predhriatej rúry, ak chcete zmeniť efekt pečenia.
- Pri funkcii Ventilátor s grilom (ak je prítomná), odporúčame pred grilovaním rúru predhriať.
- Odporúčame umiestniť pokrm do stredu roštu.
- Pri funkcii grilu vám odporúčame otočiť otočný ovládač teploty na maximálnu hodnotu na optimalizáciu pečenia.

Rady pre pečenie dezertov/pečiva a sušienok

- Použite tmavé kovové formy: Pomáhajú lepšie absorbovať teplo.
- Teplota a čas pečenia závisia od kvality a konzistencie cesta.
- Kontrola, či je dezert prepečený: Na konci času pečenia vložte špáradlo do najvyššieho bodu dezertu. Ak sa cesto nelepí na špáradlo, dezert je upečený.
- Ak dezert po vytiahnutí z rúry spadne, pri najbližšej príležitosti znížte nastavenú teplotu asi o 10 °C a v prípade potreby zvolte dlhší čas pečenia.

Rady pre pečenie na dvoch regáloch:

- Odporúčame použiť dva rošty (možno ich získať v autorizovaných asistenčných centrách).
- Na uľahčenie prúdenia vzduchu umiestnite formy/riad na pečenie do stredu roštov a uistite sa, či ich šírka/priemer nepresahuje 30 cm.
- Umiestnite rošty tak, aby medzi nimi zostal prázdny regál.
- V závislosti od typu pokrmu a zvýšeného množstva v rúre môže pečenie na dvoch úrovniach trvať o niečo dlhšie v porovnaní s pečením na jednej úrovni.
- Pri varení na dvoch regáloch odporúčame používať nasledujúce funkcie: CIRCULAIRE (Cirkulácia horúceho vzduchu) a CIRCULAIRE+BOTTOM (Ventilátor + spodný ohrev).

Rady pre rozmrazovanie a kysnutie

- Umiestnite mrazené potraviny bez obalu do nádoby bez veka na prvý regál rúry.
- Vyhnite sa prekryvaniu jedla.
- Na rozmrazovanie mäsa použijete rošt umiestnený na druhej úrovni a plech na prvej úrovni. Týmto spôsobom kvapalina z rozmrazovaného pokrmu odtečie z pokrmu.
- Najcitlivejšie časti môžu byť zakryté hliníkovou fóliou.
- Pre úspešné kysnutie by sa mala na dno rúry umiestniť nádoba s vodou.

POUŽITIE

Tabuľka informácií o pečení

| Pokrm | Hmotnosť (kg) | Funkcia | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (minúty) |
|--------------------|---------------|----------|--------|--------------|--------------|
| Lasagne | 3 - 4 | Statické | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 |
| Zapečené cestoviny | 3 - 4 | Statické | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 |

| | | | | | |
|---------------------------|-------|-----------------------------------|---|-----------|-----------|
| Telacia pečenka | 2 | Turbo/Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 180 - 190 | 90 - 100 |
| Bravčová panenka | 2 | Turbo/Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 |
| Bravčová panenka | 1,5 | Ventilátor + gril | 4 | 260 | 15 |
| Pečené hovädzie | 1 | Turbo/Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 200 | 40 - 45 |
| Pečený králik | 1,5 | Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 |
| Morčacie prsia | 3 | Turbo/Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 180 - 190 | 110 - 120 |
| Pečená bravčová krkovička | 2 - 3 | Turbo/Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 180 - 190 | 170 - 180 |
| Pečené kurča | 1,2 | Turbo/Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 180 - 190 | 65 - 70 |

| | | | | | 1. povrch | 2. povrch |
|-------------------|-----|-------------------|---|-----|--------------|--------------|
| Bravčové kotlety | 1,5 | Ventilátor + gril | 4 | 260 | 15 | 5 |
| Bravčové rebierka | 1,5 | Ventilátor + gril | 4 | 260 | 10 | 10 |
| Slanina | 0,7 | Gril | 5 | 260 | 7 | 8 |
| Bravčový fileť | 1,5 | Ventilátor + gril | 4 | 260 | 10 | 5 |
| Hovädzí fileť | 1 | Gril | 5 | 260 | 10 | 7 |

| | | | | | |
|-------------|-----|-----------------------------------|---|-----------|---------|
| Losos | 1,2 | Turbo/Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 150 - 160 | 35 - 40 |
| Morský čert | 1,5 | Turbo/Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 160 | 60 - 65 |

POUŽITIE

| | | | | | |
|-----------------|-----|-----------------------------------|---|-----------|---------|
| Platesa | 1,5 | Turbo/Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 160 | 45 - 50 |
| Pizza | 1 | Turbo/Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 260 | 8 - 9 |
| Chlieb | 1 | Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 190 - 200 | 25 - 30 |
| Focaccia | 1 | Turbo/Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 180 - 190 | 20 - 25 |
| Bábovka | 1 | Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Tartaletky | 1 | Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 160 | 35 - 40 |
| Ricottová torta | 1 | Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 160 - 170 | 55 - 60 |
| Džemový koláč | 1 | Turbo/Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 160 | 20 - 25 |
| Šifónová torta | 1,2 | Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Profiteroly | 1,2 | Turbo/Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 180 | 80 - 90 |
| Piškótový koláč | 1 | Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 150 - 160 | 55 - 60 |
| Ryžový náky | 1 | Turbo/Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Briošky | 0,6 | Cirkulácia horúceho vzduchu | 2 | 160 | 30 - 35 |

Časy uvedené v tabuľke nezahŕňajú časy predhrievania a sú len orientačné.

Čistenie spotrebiča



Pozrite si „Všeobecné bezpečnostné pokyny“.

Čistenie povrchov

Aby boli povrchy v dobrom stave, mali by sa po použití pravidelne čistiť. Nechajte ich najskôr vychladnúť.

Bežné denné čistenie

Vždy používajte len špecifické produkty, ktoré neobsahujú abrazíva ani kyseliny na báze chlóru. Produkt nalejte na vlhkú handričku a povrch utrite, dôkladne opláchnite a osušte mäkkou handričkou alebo utierkou z mikrovlákna.

Škvrnny alebo zvyšky pokrmu

Nepoužívajte ocelové špongie a ostré škrabky, pretože poškodia povrch. Ak je to potrebné, použite bežné, neabrazívne prostriedky a drevené alebo plastové náradie. Dôkladne opláchnite a osušte mäkkou handričkou alebo utierkou z mikrovlákna. Nedovoľte, aby zvyšky sladkých jedál (ako je džem) stuhli vo vnútri rúry. Ak ich necháte tuhnúť veľmi dlho, môžu poškodiť smaltovaný obklad rúry.

Čistenie sklokeramickej varnej dosky



Pozrite si „Všeobecné bezpečnostné pokyny“.

Varnú dosku čistite a udržiavajte pomocou bežného čistiaceho prostriedku na sklokeramiku. Vždy dodržiavajte pokyny výrobcu. Kremík v týchto produktoch vytvára ochrannú, vodu odpudzujúcu membránu, ktorá tiež odoláva nečistotám. Všetky stopy zostávajú na membráne a preto sa dajú ľahko odstrániť. Po vyčistení povrch osušte čistou utierkou. Dbajte na to, aby na varnej ploche nezostal žiadny čistiaci prostriedok, pretože pri zahriatí môže dôjsť k agresívnej reakcii a môže zmeniť štruktúru varnej plochy.

Škvrnny alebo zvyšky pokrmu

Svetlé farebné škvrnny z panvíc s hliníkovým dnom sa dajú ľahko odstrániť utierkou navlhčenou v octe. Po varení odstráňte všetky pripálené zvyšky; potom opláchnite vodou a dôkladne osušte čistou utierkou. Nečistoty, ktoré mohli spadnúť na varnú dosku pri čistení šalátu alebo zemiakov, môžu varnú dosku poškriabať pri presúvaní panvíc. Preto ihneď odstráňte všetky nečistoty z varného povrchu. Zmeny farby nemajú vplyv na funkčnosť a stabilitu skla. Nejde o zmeny materiálu varnej dosky, ale len o zvyšky, ktoré neboli odstránené a následne karbonizovali. Lesklé povrchy sa môžu vytvárať v dôsledku odierania dna panvíc, najmä hliníkových a v dôsledku používania nevhodných čistiacich prostriedkov. Je ťažké ich odstrániť pomocou bežných čistiacich prostriedkov. Môže byť potrebné zopakovať proces čistenia niekoľkokrát. Použitie korozívnych čistiacich prostriedkov alebo trenie dna panvíc môže časom opotrebovať dekoráciu na varnej doske a prispieť k tvorbe škvŕn.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Odporúčame používať čistiace prostriedky distribuované výrobcom.



Po vyčistení spotrebič dôkladne osušte, aby voda alebo čistiace prostriedky neprekážali pri jeho prevádzke a nevytvárali nevzhľadné stopy.

Otočné ovládače



Pri čistení otočných ovládačov nepoužívajte agresívne prípravky s obsahom alkoholu alebo prípravky na čistenie ocele a skla, pretože by mohli spôsobiť trvalé poškodenie.

Otočné ovládače by sa mali čistiť mäkkou utierkou navlhčenou v teplej vode a potom starostlivo osušiť. Dajú sa odstrániť vytiahnutím z puzdra.

Čistenie dvierok spotrebiča

Čistenie skla dvierok

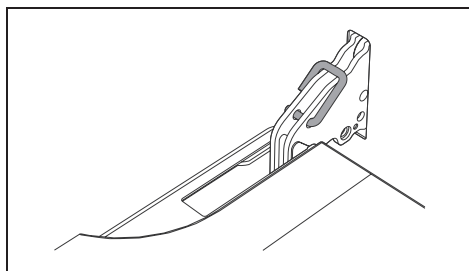
Sklo v dvierkach by malo byť vždy dôkladne čisté. Použite savú kuchynskú utierku. V prípade odolných nečistôt ich umyte vlhkou špongiou a bežným čistiacim prostriedkom.

Zloženie dvierok (len prídavná rúra)

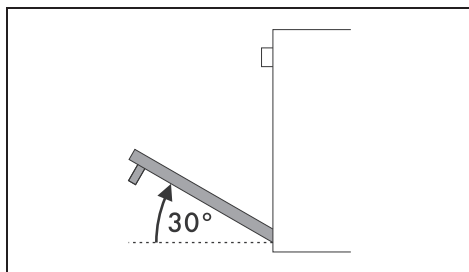
Pre jednoduchšie čistenie sa odporúča dvierka zložiť a položiť ich na utierku.

Pri demontáži dvierok postupujte nasledujúcim spôsobom:

1. Úplne otvorte dvierka a zasuňte dva kolíky do otvorov na závesoch, ako je znázornené na obrázku.

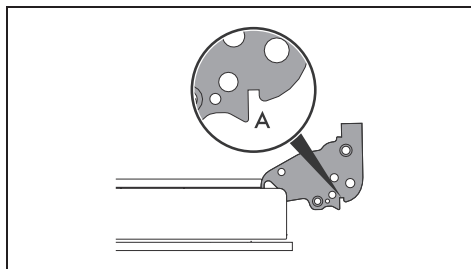


2. Uchopte dvierka na oboch stranách oboma rukami, nadvihnite ich pod uhlom asi 30° a vyberte ich.



3. Pre opätovnú montáž dvierok vložte závesy do príslušných štrbín v rúre a uistite sa, že drážkované časti **A** úplne spočívajú v štrbinách.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

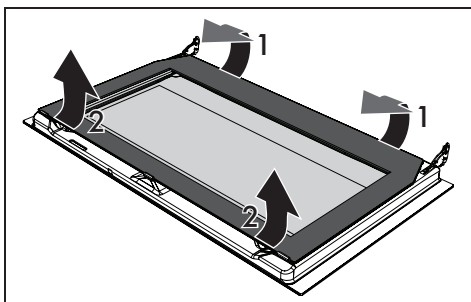


4. Spustíte dverka a keď sú na mieste, vyberte kolíky z otvorov v závesoch.

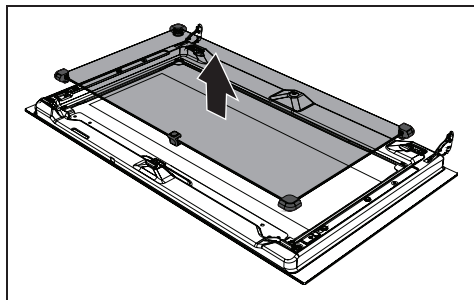
Vybratie vnútorných sklenených tabúl

Pre jednoduchšie čistenie je možné vybrať vnútorné sklenené tabule dveriek.

1. Otvorte dverka rúry.
2. Umiestnite prídržné kolíky do otvorov v závesoch, aby ste zabránili náhodnému zatvoreniu dveriek (pozrite si časť „Demontáž dveriek“).
3. Jemne potiahnite zadnú časť vnútornej sklenenej tabule smerom hore, podľa pohybu označeného šípkami (1). Vyberte vnútornú sklenenú tabuľu z prednej lišty (2), aby ste ju mohli vybrať z dveriek.

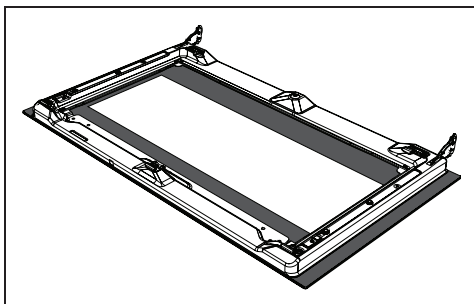


4. Vyberte strednú sklenenú tabuľu zdvihnutím nahor.



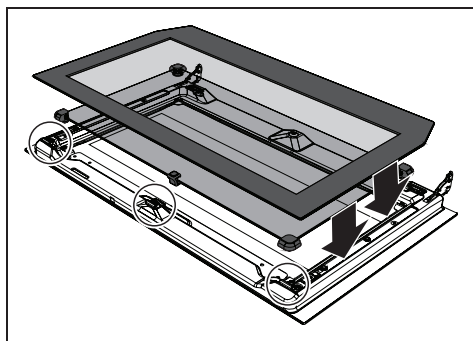
Niektoré modely majú dve prostredné sklenené tabule.

5. Vyčistíte vonkajšiu sklenenú tabuľu a predtým vybrate tabuľu. Použite savú kuchynskú utierku. V prípade odolných nečistôt umyte vlhkou špongiou a neutrálnym čistiacim prostriedkom.



6. Po dokončení čistenia vložte strednú sklenenú tabuľu späť do jej puzdra v dverkách.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



7. Ak chcete premiestniť vnútornú sklenenú tabuľu, zasunúť hornú časť do lišty dvierok a miernym zatlačením vložte dva zadné kolíky do ich uchytení.

Čistenie vnútorného priestoru rúry

Aby bola vaša rúra v čo najlepšom stave, po vychladnutí ju pravidelne vyčistite.

Nenechávajte zvyšky jedla vo vnútri rúry zaschnúť, pretože by to mohlo poškodiť smalt.

Pred čistením vyberte všetky odnímateľné časti.

Pre jednoduchšie čistenie sa odporúča vybrať:

- Dvierka;
- Nosné rámy roštu/plechu.



V prípade, že používate špecifické čistiace prostriedky, odporúčame pustiť rúru na maximálnu teplotu na 15-20 minút, aby sa odstránili prípadné zvyšky.

Vysušenie rúry

Pečenie pokrmu zvyšuje vlhkosť vo vnútri priestoru na pečenie. Ide o úplne normálny jav, ktorý neohrozuje správne fungovanie spotrebiča.

Na konci každého pečenia:

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Utrite priestor na pečenie.
3. Vysušte priestor na pečenie mäkkou handričkou.
4. Nechajte dvierka otvorené tak dlho, ako je potrebné, aby sa zabezpečilo úplné vysušenie priestoru na pečenie.

Regenerácia samočistiacich panelov (len pri niektorých modeloch)

Regeneračný cyklus samočistiacich panelov (katalytický cyklus) je metóda čistenia, ktorá využíva teplo na odstránenie ľahkých zvyškov mastnoty. Neodstraňuje zvyšky na báze cukru.

1. Najskôr vyčistíte dno a hornú časť vnútorného priestoru rúry pomocou utierky z mikrovlákna namočenej vo vode a neutrálnom čistiacom prostriedku. Dôkladne opláchnite.
2. Nastavte cyklus regenerácie voľbou funkcie ventilátora pri maximálnej teplote počas jednej hodiny.
3. Ak sú samočistiace panely po regeneračnom cykle obzvlášť znečistené, vyberte ich a umyte ich neutrálnym čistiacim prostriedkom. Opláchnite ich a osušte.

Vložte samočistiace panely späť do rúry a na hodinu použite funkciu ventilátora pri teplote 180 °C, aby ste zaistili, že budú dôkladne suché.



Odporúčame vykonávať samočistiaci cyklus regenerácie panelu každých 15 dní.

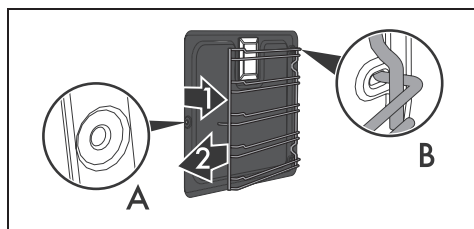
ČISTENIE A ÚDRŽBA

Vybratie nosných rámov roštov/plechov

Odstránenie nosných rámov umožňuje jednoduchšie čistenie bočných strán. Toto by sa malo vykonať vždy, keď sa použije automatický čistiaci cyklus (len pri niektorých modeloch).

Demontovanie nosných rámov roštov/plechov:

- Potiahnite rám smerom dovnútra rúry, aby ste ho uvoľnili z drážky A a potom ho vysuňte z uchytení B v zadnej časti.



Počas demontáže dávajte pozor, aby ste samočistiaci panel náhodne neodpojili od nosného rámu roštov/plechov, aby ste nepoškodili povrchy.

- Po dokončení čistenia zopakujte vyššie uvedené postupy, aby ste vložili nosné rámy roštov/plechov späť.

Funkcia „Vapor Clean“ (len na niektorých modeloch)



Pozrite si „Všeobecné bezpečnostné pokyny“.



Vapor Clean je asistovaný čistiaci proces, ktorý uľahčuje odstránenie nečistôt. Tento proces umožňuje veľmi jednoducho vyčistiť vnútorný priestor rúry. Zvyšky nečistôt sú zmäknuté teplom a výparmi vody pre ľahšie následné odstránenie.

Predbežné opatrenia

Pred spustením funkcie **Vapor Clean** (Parné čistenie):

- Z vnútra rúry vyberte úplne všetko príslušenstvo.
- Ak je prítomná, vyberte teplotnú sondu.
- Ak sú prítomné, demontujte samočistiace panely.
- Nalejte približne 120 ml vody na dno rúry. Uistite sa, či nevyteká z vnútorného priestoru.
- Pomocou rozprašovača nastriekajte do rúry vodu a roztok na umývanie riadu. Nasmerujte sprej na bočné steny, hore, dole a smerom k deflektoru.



Odporúčame nastriekať približne maximálne 20 krát.




ČISTENIE A ÚDRŽBA



Nestriekajte na deflektor, ak má samočistiacu vrstvu.

- Zatvorte dvierka rúry.
- Počas cyklu asistovaného čistenia umyte samočistiace panely (ak sú namontované), ktoré ste predtým vybrali, samostatne v teplej vode s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

Nastavenie cyklu „Vapor Clean“

1. Otočte otočný ovládač funkcií na symbol  alebo  (ak je prítomný).
2. Otočte otočný ovládač teploty na symbol .
3. Nechajte čistiaci cyklus bežať 18 minút.

Ukončenie cyklu „Vapor Clean“

1. Otočte otočný ovládač funkcií na 0, čím ukončíte funkciu.
2. Otvorte dvierka a utrite menej odolné nečistoty utierkou z mikrovlákna.
3. Na tvrdšie nečistoty použite špongiu proti poškrabaniu s mosadznými vláknami.
4. V prípade zvyškov mastnoty použite špeciálne čistiace prostriedky na rúry.
5. Odstráňte zvyškovú vodu vo vnútri rúry.
6. Vymeňte samočistiace panely a nosné rámy roštov/plechov, ak sú namontované.

Pre lepšiu hygienu a zabránenie tomu, aby boli potraviny ovplyvnené akýmkoľvek nepríjemným zápachom:

- Odporúčame rúru sušiť pomocou funkcie ventilátora pri 160 °C približne 10 minút.

- Ak sú namontované samočistiace panely, odporúčame vám vysušiť vnútro rúry súčasným katalytickým cyklom.



Pri týchto úkonoch odporúčame mať nasadené gumené rukavice.



Pre jednoduchšie manuálne čistenie ťažko dostupných častí odporúčame odmontovať dvierka spotrebiča.

Mimoriadna údržba

Tipy na údržbu tesnenia

Tesnenie by malo byť mäkké a elastické.

- Aby bolo tesnenie čisté, použite neabrazívnu špongiu a umyte vlažnou vodou.

Výmena žiarovky vnútorného osvetlenia

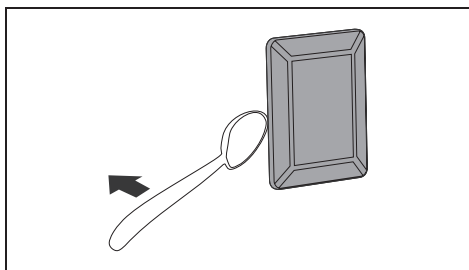


Časti pod napätím Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Používajte ochranné rukavice.

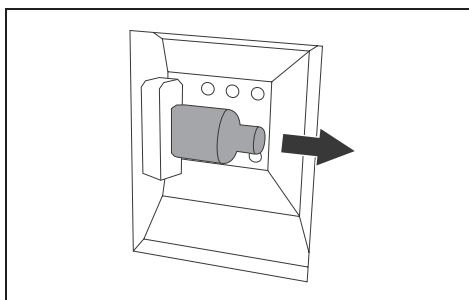
1. Z vnútra rúry vyberte úplne všetko príslušenstvo.
2. Vyberte nosné rámy roštu/plechu.
3. Pomocou nástroja (napríklad lyžice) demontujte kryt žiarovky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



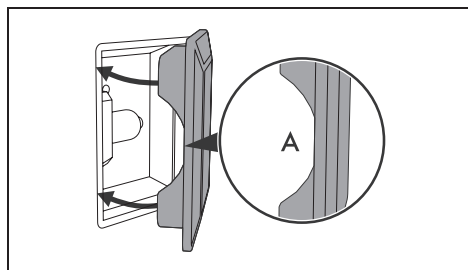
Dávajte pozor, aby ste nepoškriabali smaltový povrch na stene vnútorného priestoru rúry.

4. Vysuňte a vyberte žiarovku.



Halogénovej žiarovky sa nedotýkajte prstami, použite izolačný materiál.

5. Namontujte novú žiarovku osvetlenia rovnakého typu (40 W).
6. Namontujte späť kryt. Uistite sa, či tvarovaná časť skla (A) smeruje k dvierkam.



7. Zatlačte kryt úplne nadol, aby sa dokonale pripevnil k držiaku žiarovky.

INŠTALÁCIA



Spotrebič musí inštalovať kvalifikovaný technik v súlade s platnými predpismi.

Umiestnenie

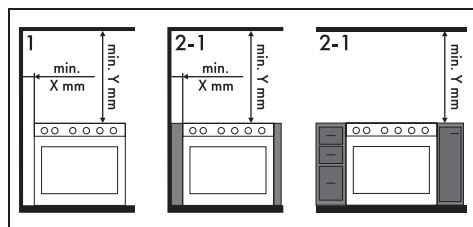


Pozrite si „Všeobecné bezpečnostné pokyny“.

V závislosti od typu inštalácie patrí tento spotrebič do tried:

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Trieda 1 | Voľne stojaci spotrebič |
| Trieda 2 - podtrieda 1 | Vstavaný spotrebič |

Spotrebič je možné umiestniť k stenám, ktoré sú vyššie ako pracovná plocha, v minimálnej vzdialenosti X mm od bočnej strany spotrebiča. Akékoľvek nástenné diely inštalované nad pracovnou doskou spotrebiča musia byť umiestnené aspoň Y mm od nej.

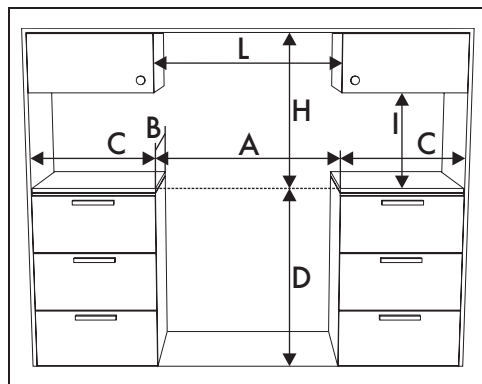


| | |
|---|--------|
| X | 150 mm |
| Y | 750 mm |



Ak je nad spotrebičom nainštalovaný odsávač pár, pozrite si návod na obsluhu odsávača, aby ste sa uistili, či je ponechaný správny priestor.

Celkové rozmery spotrebiča



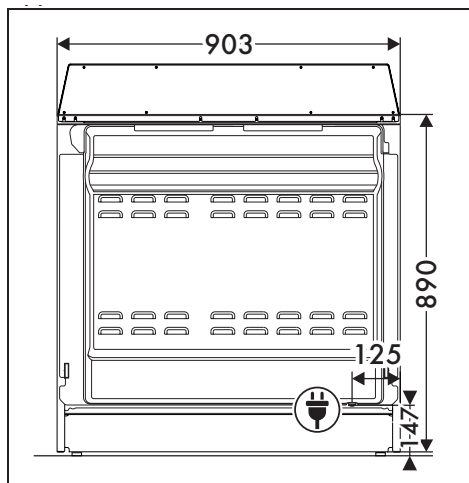
| | |
|----------------|--------------|
| A | 903 mm |
| B | 600 mm |
| C ¹ | min. 150 mm |
| D | 898 - 920 mm |
| H | 750 mm |
| I | 450 mm |
| L ² | 903 mm |

¹ Minimálna vzdialenosť od bočných stien alebo iného horľavého materiálu.

² Minimálna šírka skrinky (=A)

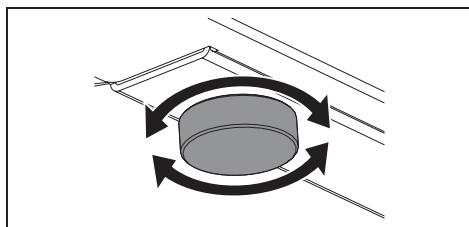
INŠTALÁCIA

Rozmery spotrebiča



Poloha elektrického pripojenia

Vyrovnanie spotrebiča



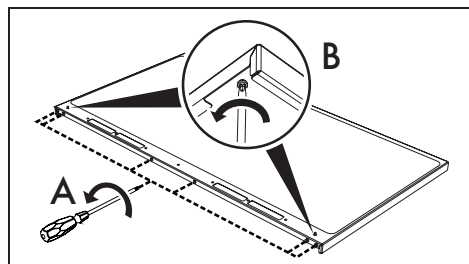
Aby bola zaistená stabilita, musí stáť spotrebič na podlahe vodorovne:

- Po vykonaní plynových a elektrických pripojení vyrovnajte a stabilizujte spotrebič na podlahe zaskrutkovaním alebo vyskrutkovaním nožičky.

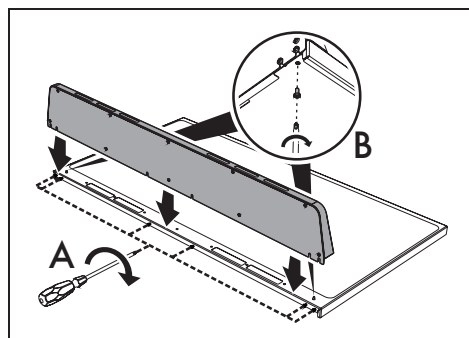
Montáž podstavca

Podstavec musí byť vždy správne umiestnený a zaistený na spotrebiči.

1. Uvoľnite 6 skrutiek na zadnej strane varnej dosky (A) a odskrutkujte 2 skrutky (B) na bočnej časti podstavca.



2. Položte podstavec na varnú dosku. Zarovnajte 6 spodných otvorov podstavca so 6 skrutkami na zadnej strane varnej dosky, ktoré ste predtým uvoľnili.
3. Utiahnite 6 skrutiek na zadnej strane varnej dosky a 2 skrutky pod varnou doskou.

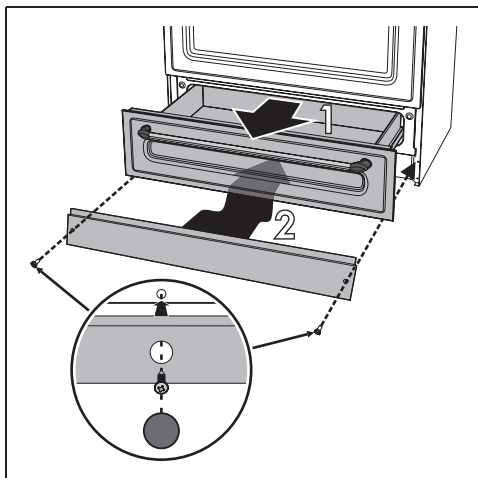


INŠTALÁCIA



Dodávaný podstavec je neoddeliteľnou súčasťou produktu; musí byť pripravený k spotrebiču pred inštaláciou.

Montáž spodnej lišty

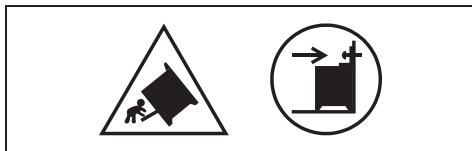


Spodná lišta musí byť vždy správne umiestnená a zaistená na spotrebiči.

1. Umiestnite spodnú lištu do prednej spodnej časti spotrebiča.
2. Zaskrutkujte dve bočné skrutky, aby ste pripievnili spodnú lištu k spotrebiču.
3. Zakryte otvory na spodnej lište dodanými zátkami.
4. Zakryte otvory v podstavci dodanými zátkami.



Dodávaná spodná lišta je neoddeliteľnou súčasťou produktu; musí byť pripavená k spotrebiču pred inštaláciou.

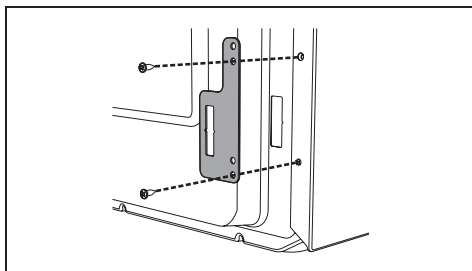


Vyššie uvedené symboly označujú nebezpečenstvo, ak nie sú nainštalované zariadenia proti prevráteniu a dôležitosť ich správnej inštalácie.

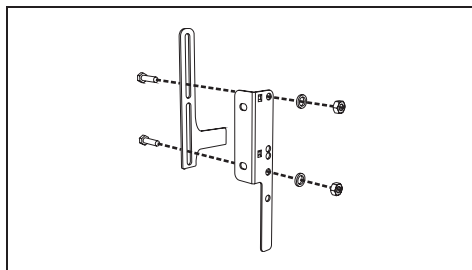


Zariadenia proti prevráteniu musia byť nainštalované, aby sa zabránilo prevráteniu spotrebiča.

1. Priskrutkujte upevňovaciu nástennú dosku na zadnú stranu spotrebiča.

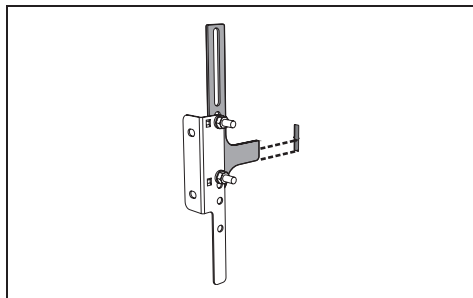


2. Nastavte výšku 4 nožičiek.
3. Namontujte upevňovaciu konzolu.

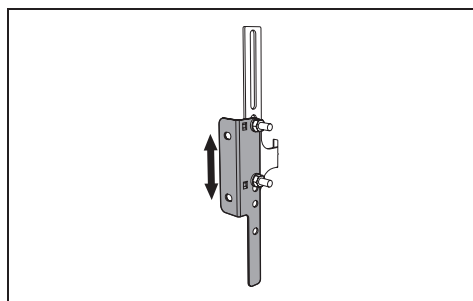


INŠTALÁCIA

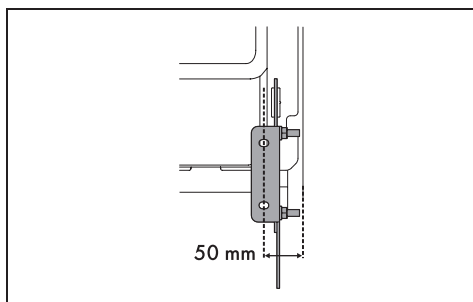
4. Zarovnajte základňu háčika na upevňovacej konzole so základňou štrbiny na doske na upevnenie na stenu.



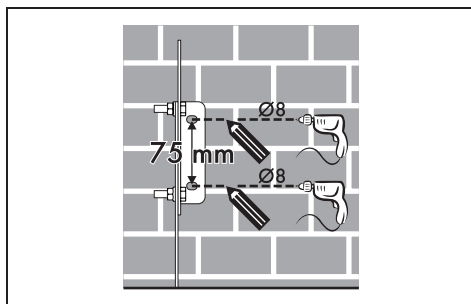
5. Zarovnajte základňu upevňovacej konzoly so zemou a utiahnite skrutky, aby ste zaistili rozmery.



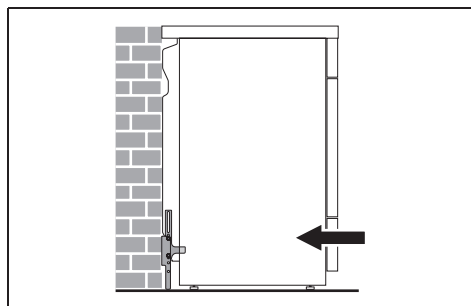
6. Zvážte vzdialenosť 50 mm od boku spotrebiča k otvorom konzoly.



7. Posuňte držiak na stenu a označte polohu otvorov, ktoré sa majú vyvŕtať do steny.



8. Po vyvŕtaní otvorov v stene použite hmoždinky a skrutky na upevnenie držiaka na stenu.
9. Zatláčte sporák smerom k stene a súčasne vložte držiak do dosky pripnenej na zadnej strane spotrebiča.



INŠTALÁCIA

Elektrické pripojenie



Pozrite si „Všeobecné bezpečnostné pokyny“.

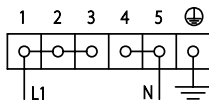
Všeobecné informácie

Skontrolujte charakteristiky siete podľa údajov uvedených na štítku. Identifikačný štítok s technickými údajmi, sériovým číslom a názvom značky je viditeľne umiestnený na spotrebiči. Zo žiadneho dôvodu tento štítok neodstraňujte. Spotrebič musí byť pripojený k uzemneniu pomocou vodiča, ktorý je aspoň o 20 mm dlhší ako ostatné vodiče.

Spotrebič môže pracovať v nasledujúcich režimoch:

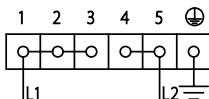
220-240 V 1N~

3 x 10 mm²
trojžilový kábel



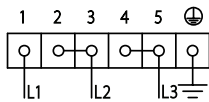
220-240 V 2~

3 x 10 mm²
trojžilový kábel



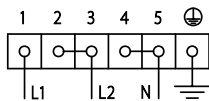
220-240 V ~

4 x 4 mm²
štvoržilový kábel



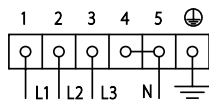
380-415 V 2N~

4 x 4 mm²
štvoržilový kábel



380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm²
päťžilový kábel

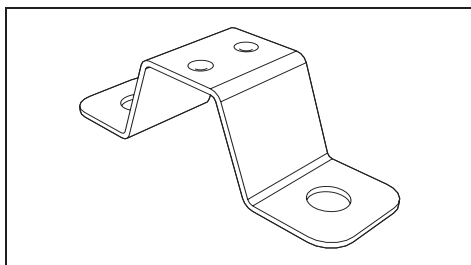


Vyššie uvedené hodnoty sa vzťahujú na prierez vnútorného vedenia.



Vyššie uvedené napájacie káble sú dimenzované s ohľadom na koincidenciu (v súlade s normou EN 60335-2-6).

Výmena držiaka



Pri pripájaní pomocou kábla s vnútorným prierezom 10 mm² je potrebné vymeniť existujúcu svorku za dodanú, aby sa zabezpečilo správne upevnenie kábla.

Pevné pripojenie

Nainštalujte elektrické vedenie s ističom pre všetky póly s dostatočnou vzdialenosťou oddeľovania kontaktov na úplné odpojenie v podmienkach prepätia kategórie III v súlade s inštalačnými predpismi.

Pre austrálsky/novozélandský trh:

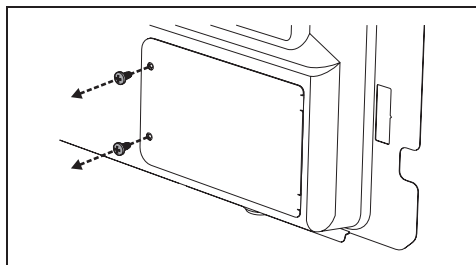
Istič zabudovaný v pevnom pripojení musí zodpovedať AS/NZS 3000.

Prístup k svorkovnici

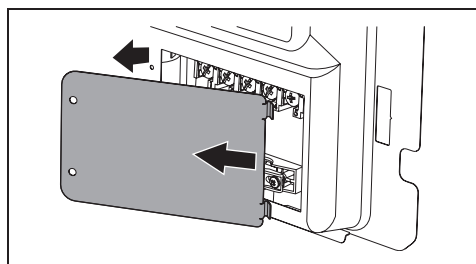
Ak chcete pripojiť napájací kábel, musíte sa dostať k svorkovnici na zadnom kryte.

INŠTALÁCIA

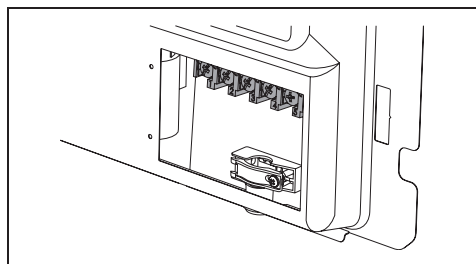
1. Odskrutkujte skrutky upevňujúce platňu k zadnému krytu.



2. Jemne otočte platňu a vyberte ju zo svojho miesta.

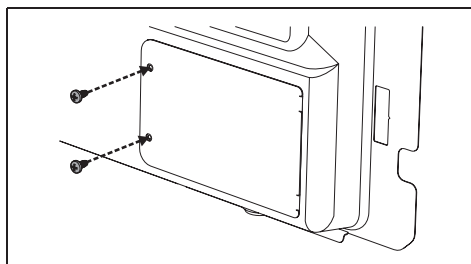


3. Pokračujte v inštalácii napájacieho kábla.



Pred inštaláciou napájacieho kábla sa odporúča povoliť skrutku svorky kábla.

4. Po dokončení vráťte platňu na zadný kryt a zaistite ju pomocou skrutiek, ktoré boli predtým demontované.



Pokyny pre inštalátéra

- Ak na pripojenie k zdroju napájania používate zástrčku (ak je k dispozícii), zástrčka musí byť po inštalácii prístupná.
- Napájací kábel neohýbajte ani nezachycujte.
- Spotrebič musí byť inštalovaný podľa inštalčných schém.
- Nepokúšajte sa odskrutkovať alebo nasilu odskrutkovať závitové koleno tvarovky. Môžete poškodiť túto časť spotrebiča, čo môže viesť k strate záruky výrobcu.
- Na kontrolu úniku plynu na všetkých spojoch použite mydlo a vodu. **NEPOUŽÍVAJTE** otvorený oheň na nájdenie netesností.
- Zapnite všetky horáky samostatne a potom všetky spolu, aby ste sa uistili, či plynový ventil, horák a zapalovanie fungujú správne.
- Otočte otočného ovládača horákov do minimálnej polohy a skontrolujte, či je plameň stabilný pre každý jednotlivý horák a všetky horáky spolu.
- Ak spotrebič po vykonaní všetkých kontrol nepracuje správne, obráťte sa na miestne autorizované servisné stredisko.
- Po inštalácii spotrebiča vysvetlite používateľovi, ako ho správne používať.

Informačný list



Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 65/2014 z 1. októbra 2013
a NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 66/2014 zo 14. januára 2014

Názov alebo ochranná známka výrobcu: SMEG

Adresa výrobcu: Via Leonardo da Vinci, 4 42016 Guastalla (RE) - Taliansko

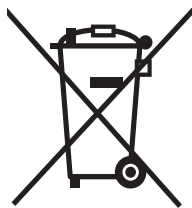
Identifikačná značka modelu: TR90IBL2, TR90IP2, TR90IGR

| | |
|---|------------------|
| Energetická trieda vnútorného priestoru (2002/40/CE) | A |
| Počet vnútorných priestorov | 1 |
| Index energetickej účinnosti | 95,1 |
| Trieda energetickej účinnosti | A |
| Spotreba energie na cyklus v teplovzdušnom režime | 1,21 KWh |
| Spotreba energie na cyklus v režime pečenia s použitím ventilátora | 0,98 KWh |
| PLYN - Spotreba energie na cyklus v teplovzdušnom režime | 4,36 MJ |
| PLYN - Spotreba energie na cyklus v režime pečenia s použitím ventilátora | 3,53 MJ |
| Zdroj tepla prvého vnútorného priestoru rúry | ELEKTRINA |
| Objem | 115 l |
| Hmotnosť produktu | 89,900 kg |
| Typ varnej dosky | Indukcia |
| Počet varných zón/oblastí a/alebo plynových horákov | 5 |
| Pozícia zóny 1 | Predná ľavá |
| Pozícia zóny | Zadná ľavá |
| Pozícia zóny 3 | Stredná |
| Pozícia zóny 4 | Zadná pravá |
| Pozícia zóny 5 | Predná pravá |
| Technológia ohrevu zóny 1 | Indukcia - jedna |
| Technológia ohrevu zóny 2 | Indukcia - jedna |
| Technológia ohrevu zóny 3 | Indukcia - jedna |
| Technológia ohrevu zóny 4 | Indukcia - jedna |
| Technológia ohrevu zóny 5 | Indukcia - jedna |
| Priemer alebo dĺžka/šírka zóny 1 | 18 cm |
| Priemer alebo dĺžka/šírka zóny 2 | 21 cm |
| Priemer alebo dĺžka/šírka zóny 3 | 27 cm |
| Priemer alebo dĺžka/šírka zóny 4 | 18 cm |
| Priemer alebo dĺžka/šírka zóny 5 | 21 cm |
| Spotreba energie zóny 1 | 176,7 Wh/Kg |
| Spotreba energie zóny 2 | 182,6 Wh/Kg |
| Spotreba energie zóny 3 | 142 Wh/Kg |
| Spotreba energie zóny 4 | 176,7 Wh/Kg |
| Spotreba energie zóny 5 | 182,6 Wh/Kg |
| Spotreba energie varnej dosky | 172,1 Wh/Kg |

Doplňujúce informácie:

Webový odkaz na web výrobcu, kde sú informácie uvedené v bode 4 (a) prílohy nariadenia Komisie (EÚ) 2019/2019 nájdené:
<https://www.smeg.com/services/customer-service>

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku.

V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii.

Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Poprodejní servis velkých a malých spotřebičů SMEG na Slovensku

TV-AV Elektronik, s.r.o.

Pribinova 8725/54

010 01 Žilina

Slovakia

besko@tvav.sk

+421 41 562 6061