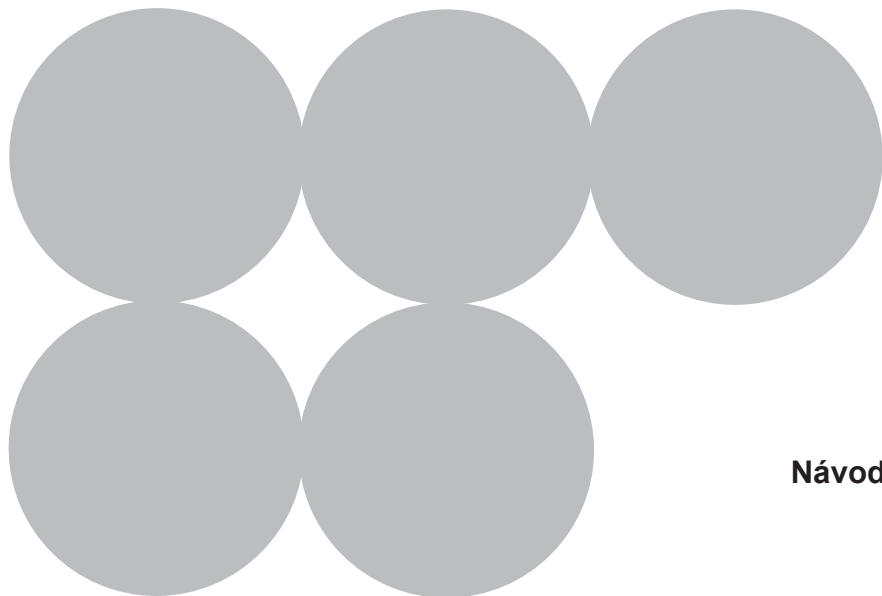




SFP750
SFP805



Návod k použití

Obsah

1. POKYNY K POUŽITÍ
2. BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ
3. OHLEDY NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ
4. POZNEJTE SVOJI TROUBU
5. DOSTUPNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ
6. PŘEDNÍ PANEL MODEL SCP750..
7. POUŽITÍ TROUBY
8. PEČENÍ V TROUBĚ
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
10. MIMOŘÁDNÁ ÚDRŽBA
11. INSTALACE SPOTŘEBIČE



POKYNY PRO UŽIVATELE: Tyto pokyny obsahují rady pro uživatele, popis ovládání a správné postupy pro čištění a údržbu spotřebiče.



POKYNY K INSTALACI: Tyto pokyny jsou určeny kvalifikovaným technikům, kteří musí spotřebič nainstalovat, zprovoznit a vyzkoušet.



1. POKYNY K POUŽITÍ



TENTO NÁVOD TVOŘÍ NEDÍLNOU SOUČÁST SPOTŘEBIČE. UCHOVÁVEJTE JEJ V CELKU A NA PŘÍSTUPNÉM MÍSTĚ BĚHEM CELÉ DOBY ŽIVOTNOSTI SPOTŘEBIČE. DŘÍVE NEŽ ZAČNETE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT, JE NUTNÉ, ABYSTE SI TENTO NÁVOD A VŠECHNY POKYNY V NĚM OBSAŽENÉ DŮKLADNĚ PŘEČETLI. INSTALACE MUSÍ BÝT PROVEDENÁ KVALIFIKOVANÝMI ODBORNÍKY V SOULADU S PLATNÝMI PŘEDPISY. TENTO SPOTŘEBIČ JE URČENÝ PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI A JE V SOULADU S PLATNÝMI SMĚRNICEMI EHS. ABY SPLŇOVAL NÁSLEDUJÍCÍ FUNKCE: VAŘENÍ POKRMŮ; NENÍ VHODNÝ PRO ŽÁDNÉ JINÉ VYUŽITÍ. VÝROBCE NENESE ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA JINÉ NEŽ VÝŠE UVEDENÉ POUŽITÍ.



NEPOUŽÍVEJTE SPOTŘEBIČ K VYTÁPĚNÍ MÍSTNOSTI.



TENTO SPOTŘEBIČ JE OZNAČENÝ PODLE EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96/EC O ODPADU Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ (OEEZ) (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

TATO SMĚRNICE DEFINUJE STANDARDY PRO SBĚR A RECYKLACI ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ A JE PLATNÁ V CELÉ EU.



NIKDY NEZAKRÝVEJTE OTVORY A ŠTĚRBINY URČENÉ K VĚTRÁNÍ A ROZPTYL TEPLA.



NEUMISŤUJTE ŽÁDNÉ ZÁVAŽÍ NA OTEVŘENÁ DVÍŘKA SPOTŘEBIČE A NESEDEJTE SI NA NĚ.



IDENTIFIKAČNÍ ŠTÍTEK S TECHNICKÝMI ÚDAJI, SÉRIOVÝM ČÍSLEM A NÁZVEM ZNAČKY JE NA SPOTŘEBIČI VIDITELNĚ UPEVNĚNÝ. **TENTO ŠTÍTEK ZE ŽÁDNÉHO DŮVODU NEODSTRAŇUJTE.**



DŘÍVE NEŽ ZAČNETE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT, JE NUTNÉ ODSTRANIT VEŠKERÉ OCHRANNÉ FÓLIE POUŽITÉ VE VNITŘNÍM PROSTORU I NA VNĚJŠÍ STRANĚ SPOTŘEBIČE.



DEJTE POZOR, ABY SE VE DVÍŘKÁCH TROUBY NEZASEKLY ŽÁDNÉ PŘEDMĚTY.



VNITŘNÍ PROSTOR SPOTŘEBIČE SE BĚHEM PROVOZU ZNAČNĚ ZAHŘÍVÁ. PRO VŠECHNY ČINNOSTI JE NUTNÉ POUŽÍVAT VHODNÉ RUKAVICE ODOLNÉ VŮČI VYSOKÉ TEPLOTĚ.



Všeobecné pokyny



NEPOUŽÍVEJTE OCELOVÉ HUBKY A OSTRÉ STĚRKY, NEBOŤ BY MOHLY POŠKODIT POVRCH.

V PŘÍPADĚ POTŘEBY POUŽÍVEJTE JEMNÉ PROSTŘEDKY A DŘEVĚNÉ NEBO PLASTOVÉ NÁČINÍ. DŮKLADNĚ OPLÁCHNĚTE A OSUŠTE MĚKKOU UTĚRKOU NEBO UTĚRKOU Z MIKROVLÁKNA.

NEDOVOLTE, ABY SE UVNITŘ TROUBY USAZOVALI ZBYTKY POKRMŮ S OBSAHEM CUKRU (NAPŘÍKLAD MARMELÁD). POKUD BY SE USAZOVALI DLOUHO, MOHLY BY POŠKODIT SMALT POKRÝVAJÍCÍ VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY.



NEPOUŽÍVEJTE PLASTOVÉ NÁDOBÍ. VYSOKÉ TEPLoty UVNITŘ TROUBY BY MOHLY ROZTAVIT A POŠKODIT TAK SPOTŘEBIČ.



VE SPOTŘEBIČI NEPOUŽÍVEJTE UZAVŘENÉ PLECHOVKY ANI NÁDOBY. UVNITŘ NÁDOB BY BĚHEM VAŘENÍ MOHL VZNIKNOUŤ TLAK, COŽ BY MOHLO ZPŮSOBIT NEBEZPEČÍ EXPLOZE.



NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ BEZ DOZORU BĚHEM VAŘENÍ, U KTERÉHO BY SE MOHLY UVOLŇOVAT TUKY NEBO OLEJE. TUKY A OLEJE BY SE MOHLY VZNÍTIT.



NEZAKRÝVEJTE BĚHEM VAŘENÍ DNO TROUBY HLINÍKOVÝMI NEBO STANIOLOVÝMI FÓLIEMI A NESTAVTE NA NĚ PÁNVE ANI PEČICÍ PLECHY, ABY NEDOŠLO K POŠKOZENÍ SMALTOVANÉHO POVRCHU.



POKUD JSOU POVRCHY PŘI VAŘENÍ PŘÍLIŠ HORKÉ, NELIJTE PŘÍMO NA PEČICÍ PLECHY VODU. PÁRA BY MOHLA ZPŮSOBIT VÁŽNÉ POPÁLENINY A POŠKODIT SMALTOVANÉ POVRCHY.



VAŘENÍ MUSÍ VŽDY PROBÍHAT SE ZAVŘENÝMI DÍŘKY.



3. OHLEDY NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

3.1 Naše povinnosti vůči životnímu prostředí



Na základě směrnic EU 2002/95, 2002/96 a 2003/108 vztahující se na omezování použití nebezpečných látek v elektrických a elektronických spotřebičích a na likvidaci odpadu označuje symbol přeškrtnutého koše na spotřebiči, že po ukončení doby jeho životnosti musí být tento spotřebič likvidovaný samostatně od běžného odpadu. Uživatel musí proto spotřebič, který je na konci životnosti, odevzdat příslušnému centru pro sběr tříděného materiálu jako elektrický nebo elektronický odpad, nebo jej doručit prodejci při koupi ekvivalentního výrobku výměnou za tento nový produkt. Vhodné třídění odpadu pro následné odeslání odepsaného produktu na recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci pomáhá zabránit případným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví a umožňuje recyklaci materiálů obsažených v tomto spotřebiči. Nevhodná likvidace produktu ze strany uživatele povede k uplatnění administrativních postihů.

Produkt neobsahuje v souladu s platnými evropskými směrnicemi žádné látky v takovém množství, aby byl považovaný za produkt ohrožující životní prostředí a zdraví.

3.2 Vaše povinnosti vůči životnímu prostředí

Obal vašeho výrobku je vyrobený z materiálů neznečišťujících životní prostředí, které jsou proto šetrné k životnímu prostředí a recyklovatelné. Obal prosím zlikvidujte odpovídajícím způsobem. Adresy sběrných míst a míst na recyklaci a likvidaci získáte od svého prodejce nebo od příslušných místních organizací.



Obal ani žádnou jeho část nelikvidujte ani nenechávejte bez dozoru. Hrozí nebezpečí, že by se jim mohly udusit děti, což platí zejména pro plastové obaly.

Svůj starý spotřebič musíte také zlikvidovat odpovídajícím způsobem.

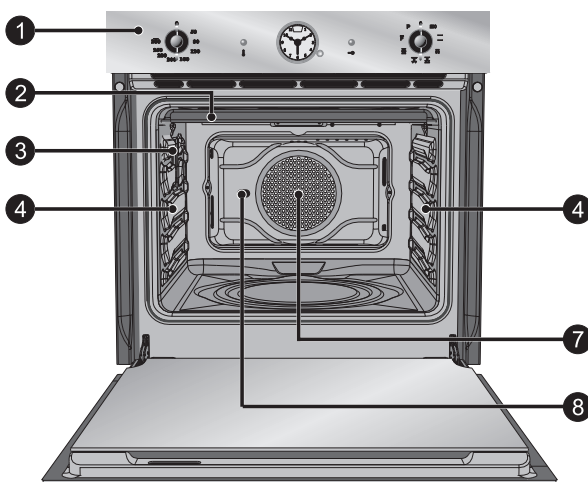
Důležité: Spotřebič odevzdejte místní organizaci pověřené sběrem nepoužívaných elektrických spotřebičů. Správná likvidace umožňuje rozumné využití cenných materiálů. Před likvidací spotřebiče je důležité odstranit jeho dvířka a ponechat mřížky ve stejné pozici jako při použití spotřebiče, aby se uvnitř nemohly omylem při hře zavřít děti. Je nutné odříznout přívodní kabel a odstranit i s koncovkou.



64. POZNEJTE.SVOJI.TROUBU

- | | | | |
|----------|---|----------|--|
| 1 | Ovládací panel | 7 | Ventilátor trouby |
| 2 | Horní vložka | 8 | Spodní plotna (pouze u některých modelů) |
| 3 | Osvětlení trouby | 9 | Podnos na pizzu nebo výklenek na kryt (pouze u některých modelů) |
| 4 | Podpěrné rámy na plechy a rošty | | |
| 5 | Samočisticí boční panely (pouze u některých modelů) | | |
| 6 | Vložka pro grilovací rožeň (pouze u některých modelů) | | |

Pyrolytický Model

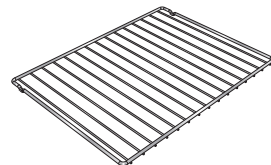




5. DOSTUPNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

POZNÁMKA: Některé modely nejsou vybavené veškerým příslušenstvím.

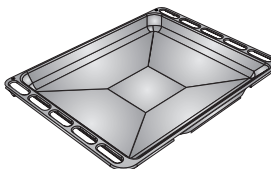
Mřížka: na postavení nádob na vaření.



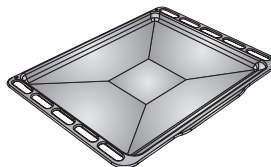
Mřížka na plech: klade se na plech do trouby při vaření pokrmů, které by mohly kapat.



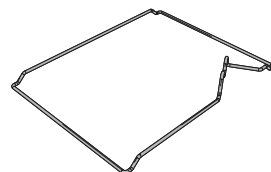
Plech do trouby: k zachycování tuku z pokrmů uložených na mřížce nad ním.



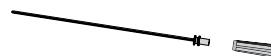
Hluboký pečicí plech: k pečení koláčů, pizzy a moučníků v troubě.



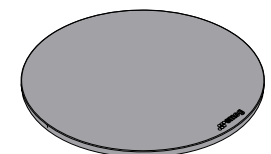
Grilovací rám (pouze u některých modelů): na podporu grilovacího rožně.



Grilovací rožň (pouze u některých modelů): pro přípravu kuřat a všech jídel, které vyžadují rovnoměrné pečení na celém povrchu.



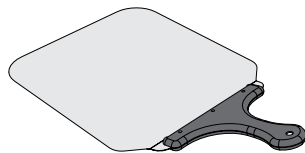
Podnos na pizzu: speciálně navržená na přípravu pizzy a podobných pokrmů.



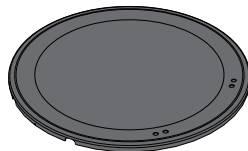


Pokyny pro uživatele

Lopatka na pizzu: k snadnému vkládání pizzy na podnos na pizzu.



Kryt na podnos na pizzu: k zakrytí podnosu na pizzu, pokud ji nepoužíváte.



Příslušenství dostupné na vyžádání:

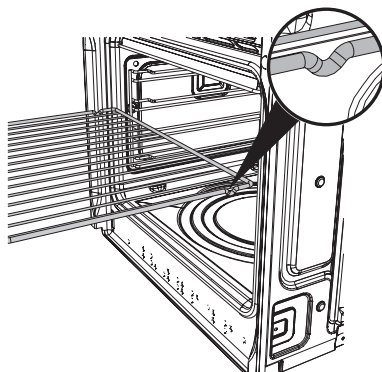
Originálně dodávané a volitelné příslušenství lze doobjednat v autorizovaném zákaznickém centru.

Používejte pouze originální příslušenství SMEG.



5.1 Použití mřížky

Mřížky jsou vybavené mechanickou bezpečnostní pojistkou, díky které je nelze omylem vyndat. Abyste mřížku vložili správně, zkontrolujte, zda pojistka směřuje dolů (podle obrázku vpravo). Mřížku vyndáte tak, že mírně nadzvednete přední okraj se současným povytažením na bočních kolejničkách.



Mechanická pojistka musí vždy směřovat k zadní části trouby.

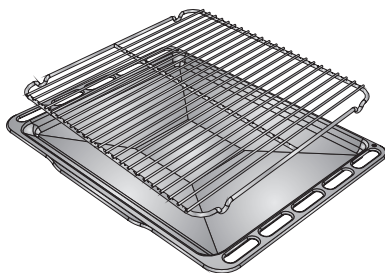


Mřížky a plechy do trouby vkládejte na doraz, dokud se nezastaví.

5.2 Použití mřížky na plechu

Mřížka do plechu se vkládá do plechu (podle obrázku).

Pokrmu lze tak vařit tak, aby se tuk shromažďoval odděleně od připravovaného pokrmu.





Pokyny pro uživatele

5.3 Použití grilovacího rožně (pouze u některých modelů)

Při přípravě jídla pomocí grilování, položte rám na třetí kolejničku (viz 8.2.1 Kolejničky v troubě). Pokud je rám vložený na svém místě, tvarovaná část rámu musí směřovat ven (podle zobrazení na obrázku).

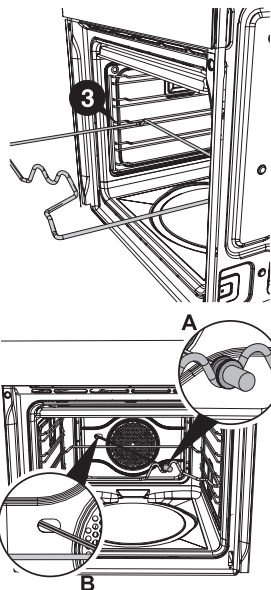
Poté si připravte grilovací rožeň s jídlem, pomocí dodaných nožnic.

Abyste mohly snadno manipulovat s rožněm s napíchnutým jídlem, našroubujte dodané madlo.

Když máte již připravený grilovací rožeň s jídlem, umístěte jej na vodicí rám, podle zobrazení na obrázku.

Zasuňte rožeň do otvoru (detail B) tak, aby se spojil s motorem grilu.

Ujistěte se, zda je rožeň správně položený na vodicím rámu (detail A).

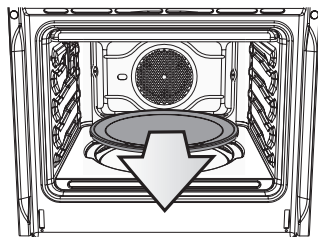




5.4 Použití podnosu na pizzu (pouze u některých modelů)

Pokud je trouba chladná, vyjměte kruhový kryt ze dna trouby (podle obrázku) a vložte podnos na pizzu na místo. Ujistěte se, zda je podnos správně vložený do výčnělku.

Při pečení, používejte speciální funkci na přípravu pizzy



Nepoužívejte podnos na pizzu jinak, než je popsáno v tomto návodu, nepoužívejte jej například na plynových nebo sklokeramických varných deskách ani v troubách, které tuto funkci neobsahují.



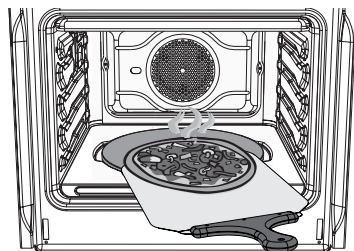
Pokud chcete na pizzu přidat olej, přidejte jej až po vyjmutí pizzy z trouby, neboť skvrny od oleje na podnosu jsou nevzhledné a mohou omezit jeho účinnost.



Pokud podnos na pizzu u modelů, které jsou jim vybavené, nepoužíváte, zakryjte dno trouby dodaným krytem.

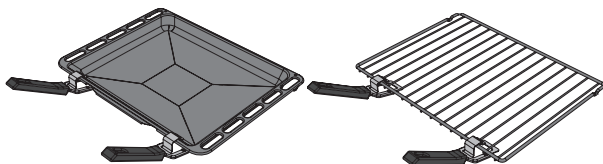
5.5 Používání lopatky na pizzu (pouze u některých modelů)

Při vkládání pokrmu do trouby a jeho vyndávání vždy lopatku na pizzu držte za dřevěné nebo plastové madlo. Doporučujeme vám ocelový povrch **jemně** poprášit moukou, abyste usnadnili vkládání syrových produktů do trouby a jejich vyndávání, v opačném případě by se kvůli obsažené vlhkosti mohly na ocel lepit.



5.6 Použití rukojetí (pouze u některých modelů)

Madlo slouží k vyjmutí horkých plechů a mřížek z trouby. Příslušenství použijte podle zobrazení na obrázku.

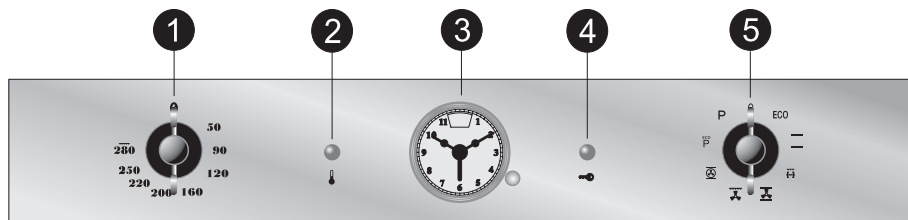
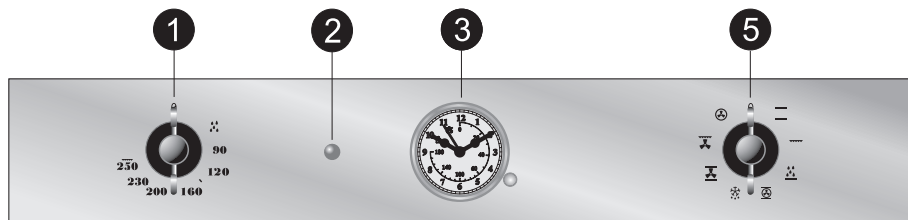




Pokyny pro uživatele

5.7 Popis ovladačů na předním panelu

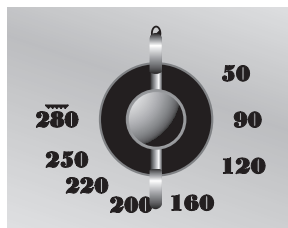
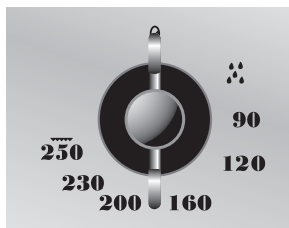
Všechny ovladače spotřebiče a monitorovací zařízení jsou umístěná na předním panelu.



Ovladač termostatu

1

Tento ovladač můžete použít na volbu teploty. Otočením ovladače ve směru hodinových ručiček nastavte požadovanou hodnotu, mezi 50°C a 250°C.



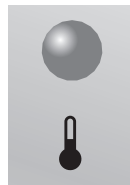


Kontrolka termostatu (u některých modelů)

2

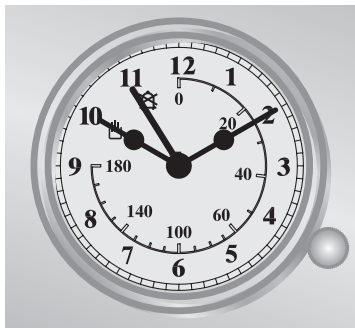
Pokud bliká, indikuje, že trouba se zahřívá na teplotu nastavenou termostatem. Po dosažení nastavené teploty:

Pyrolytické modely: kontrolka přestane blikat a zůstane svítit, dokud se trouba nevyzne. Kontrolka se rozsvítí, když se spustí automatický cyklus čištění (pyrolýza) a zůstane svítit do konce cyklu.

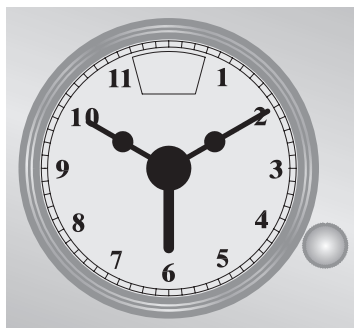


Programovací hodiny

3



Multifunkční model



Pyrolytický model

Programovací hodiny lze použít na zobrazení aktuálního času nebo k nastavení časovače (pouze u multifunkčních modelů) nebo programu vaření (pouze u pyrolytických modelů).

Zámek dvířek (pouze u některých modelů)

4

U pyrolytických modelů se tato kontrolka rozsvítí, pokud je aktivovaný automatický cyklus čištění.



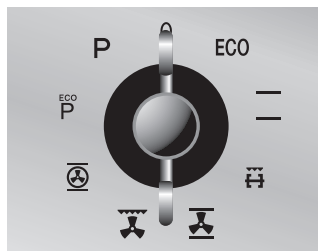


Pokyny pro uživatele

Volič funkcí

5

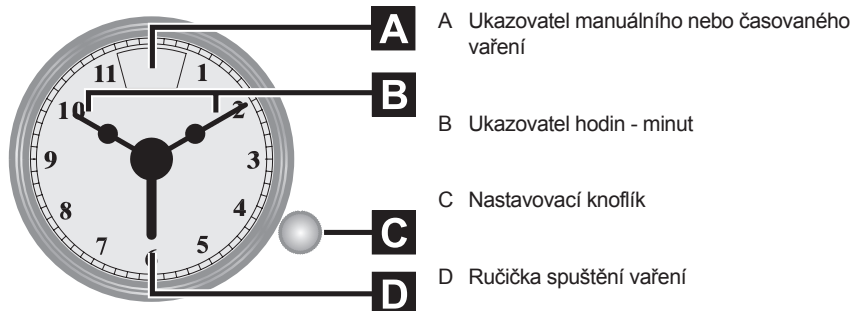
Otočením ve směru nebo proti směru hodinových ručiček zvolte funkci (některé funkce nejsou na všech modelech) z následujících možností: (Viz 7. Pečení s troubou).





Pokyny pro uživatele

6.6 Programování hodin u pyrolytických modelů



Programovací hodiny umožňují manuální nebo časované vaření, nebo nastavení času přípravy.



Zvolte požadovanou funkci a teplotu vaření před nastavením času přípravy.

6.6.1 Nastavení času


K nastavení přesného času vytáhněte a otočte knoflíkem **C** ve směru hodinových ručiček.

6.6.2 Časované vaření

Tato funkce vypne automaticky troubu na konci doby přípravy. Otočením knoflíku **C** ve směru hodinových ručiček nastavte dobu přípravy v okně **A**.

6.6.3 Programované vaření

Toto nastavení zapne a vypne troubu v plně automatickém režimu. Otočte knoflík **C** ve

směru hodinových ručiček, dokud se symbol  nezobrazí v okně **A**. Vytáhněte a otočte knoflíkem **C** ve směru hodinových ručiček, dokud ukazovatel **D** nesměruje na požadovaný čas spuštění přípravy. Otočením knoflíku **C** ve směru hodinových ručiček nastavte čas přípravy v okně **A**.


6.6.4 Konec vaření

Na konci přípravy se trouba automaticky vypne a současně začne znít přerušovaný akustický signál.

6.6.5 Vypnutí akustického signálu

Akustický signál lze vypnout manuálně otočením knoflíku **A** ve směru hodinových ručiček, dokud se nezobrazí symbol  v okně **B**.



K manuálnímu použití trouby otočte knoflík **C** ve směru hodinových ručiček na konec procesu programování, dokud se nezobrazí symbol  v okně **A**.



Pokyny pro uživatele

7. POUŽITÍ TROUBY

7.1 Před použitím spotřebiče



Odstraňte z nádob na tuk a vnitřního prostoru trouby veškeré štítky (kromě štítku s technickými údaji).

Odstraňte z vnější části spotřebiče, z jeho vnitřní části a z příslušenství, jako jsou nádoby na tuk, podnos na pizzu nebo kryt dna, ochranné fólie.

Před prvním použitím spotřebiče odstraňte z prostoru trouby veškeré příslušenství a umyjte jej, podle popisu v kapitole „10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.



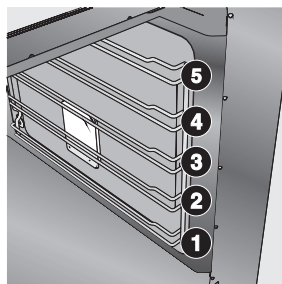
Prázdny spotřebič zahřejte na maximální teplotu, abyste odstranili veškeré zbytky z výroby, které by mohly poznačit pokrmy nepřijemnými pachy.

7.2 Všeobecný popis

7.2.1 Kolejničky v troubě

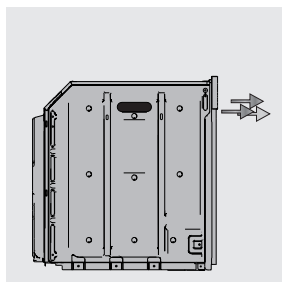
V troubě se nachází **5 kolejniček*** na umístění plechů a mřížek do různých výšek. Výšky na vložení jsou očíslované směrem zdola nahoru (viz obrázek). (Při použití receptů se na displeji zobrazí doporučená kolejnička pro zvolený recept) - pouze u některých modelů.

* Nebo 4 kolejničky - v závislosti od modelu




7.2.2 Systém chlazení

Spotřebič je vybavený systémem chlazení, který se spustí ihned, po spuštění funkce pečení. Ventilátor vytváří stálý proud vzduchu vycházející nad dvířky, který může někdy chvíli běžet i po vypnutí trouby.





7.2.3 Vnitřní osvětlení trouby

Osvětlení trouby se spustí, když otevřete dvířka nebo po zvolení funkce nebo zvolení receptu, kromě **ECO P**, **P** a  (pokud je k dispozici).

Pokud osvětlení trouby nefunguje, vyměňte jej podle popisu v „Výměna žárovky“.

7.3 Varování a všeobecné rady k použití



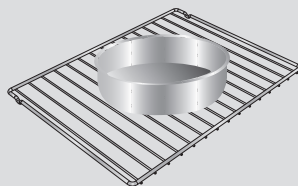
Všechny operace související s pečením musí vždy probíhat se zavřenými dvířky.



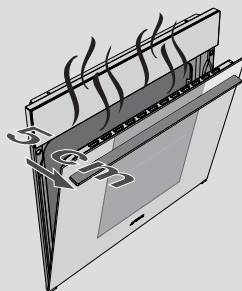
Nezakrývejte během pečení dno trouby hliníkovými nebo staniolovými fóliemi a nestavte na ně ani pánve a pečicí plechy, neboť by tak mohlo dojít k poškození jeho smaltovaného povrchu. Pokud chcete použít papír na pečení, umístěte jej tak, aby nebyl v kontaktu s oběhem horkého vzduchu uvnitř trouby.



K dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme umisťovat nádoby doprostřed mřížky.



Aby případná pára uvnitř trouby nezpůsobila problémy, otvírejte dvířka ve dvou krocích: na 4 - 5 sekund je nejdříve otevřete do poloviny (příbl. na 5 cm), poté je zcela otevřete. Pokud potřebujete upravovat pokrmy, vždy nechte dvířka otevřená na co nejkratší dobu, aby v troubě neklesla teplota a nepokazila tak jídlo.



Aby na vnitřním skle příliš nekondensovala voda, nenechávejte uvnitř trouby horké pokrmy dlouho po dopečení.



Pokyny pro uživatele

8. PEČENÍ V TROUBĚ

ECO

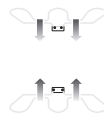
ECO:

Používání grilu a spodního topného prvku s ventilátorem je mimořádně vhodné k pečení malého množství jídla, neboť tento režim snižuje spotřebu elektrické energie.



STATICKÝ:

Neboť teplo přichází zároveň shora i zdola, je tento systém mimořádně vhodný pro určité typy pokrmů. Tradiční pečení, také známé jako pečení s vyzařováním tepla, není vhodné pro současné pečení několika pokrmů. Je ideální pro všechny druhy pečeného masa, chléb a koláče a je rozhodně nejvhodnější k pečení masného masa, jako je kachna nebo husa.



SPODNÍ TĚLESO:

Teplo přicházející pouze zdola umožňuje pečení pokrmů, které vyžadují větší teplotu pečení bez toho, aby se pokrm připálil. Ideální na pizzu, koláče a dorty.



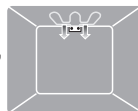
GRIL:

Teplo vycházející z grilovacích prvků dosahuje skvělých výsledků při grilování, zejména při grilování tenkých a středně silných plátků masa a v kombinaci s grilem (pokud je k dispozici) umožňuje, aby se u pokrmů na konci pečení vytvořila rovnoměrná kůrka. Ideální pro párky, žebírka a slaninu. Tato funkce umožňuje rovnoměrné grilování velkého množství jídla, zejména masa.



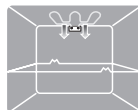
MALÝ GRIL: (pouze u některých modelů)

Tato funkce využívá teplo vycházející z ústředního topného tělesa a umožňuje grilování malých porcí masa a ryb na kebab, zapékané chleby a jakékoliv typy grilovaných zeleninových příloh.



ROTISÉRIE GRIL: (pouze u pyrolytických modelů)

Funkce rotisérie v kombinaci s grilovacím prvkem umožňuje dokonalé opečení jídla dohněda.





STATICKÝ S VENTILÁTOREM:



Činnost ventilátoru v kombinaci s klasickým pečením zajišťuje rovnoměrné pečení i se složitými recepty. Ideální pro sušenky a koláče, i když je pečete najednou na několika úrovních. (Pro pečení na několika úrovních doporučujeme používat druhou a čtvrtou kolejničku.)



GRIL S VENTILÁTOREM:



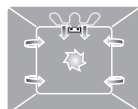
Vzduch šířený z ventilátoru rozděljuje silnou zář vytvářenou grilem a nabízí tak dokonalé výsledky při grilování silných plátků. Ideální pro velké kusy masa (např. vepřové kolena).



MALÝ GRIL S VENTILÁTOREM:



Prostřednictvím kombinované činnosti ventilátoru a ohrevu pouze středového prvku, je tato funkce ideální k rychlému opečení a pečení malého množství potravin s kůrkou (zejména masa), současným využitím stravovacích výhod grilu a rovnoměrného pečení s ventilátorem.



SPODNÍ TĚLESO S VENTILÁTOREM:



Díky kombinaci ventilátoru pouze se spodním topným tělesem bude pečení probíhat rychleji. Tento systém se doporučuje k sterilizování nebo k dokončování pečení pokrmů, které jsou již dostatečně propečené na povrchu, ale uvnitř a potřebují dopéct. Ideální pro všechny typy pokrmů.

U pyrolytických modelů jsou speciální funkce rozmrazování a kynutí spojené do jediné funkce (pro další podrobnosti viz „9.3 Funkce rozmrazování (pouze u některých modelů)“).



KRUHOVÉ TĚLESO:



Kombinace ventilátoru a kruhového tělesa (zabudovaného v zadní části trouby) umožňuje péct na různých úrovních různé pokrmy, pokud vyžadují stejnou teplotu a stejnou dobu pečení. Cirkulace horkého vzduchu zajišťuje neustálý a rovnoměrný oběh tepla. Tato funkce vám například umožní připravovat současně ryby, zeleninu a sušenky (na různých úrovních) bez toho, aby se míchaly vůně a chutě.

(Pro pečení na několika úrovních se doporučuje používat druhou a čtvrtou kolejničku.)





Pokyny pro uživatele

TURBO:



Kombinace pečení s ventilátorem a klasického pečení umožňuje péct na různých úrovních různé pokrmy extrémně rychle a efektivně bez toho, aby se míchaly vůně a chutě.

Ideální pro velké objemy pokrmů, které je nutné péct intenzivně. (Pro pečení na několika úrovních se doporučuje používat druhou a čtvrtou kolejničku.)



ROZMRAZOVÁNÍ: (pouze u multifunkčních modelů)



Rychlému rozmrazování napomáhá zapnutí ventilátoru a horního topného prvku, což zajišťuje rovnoměrnou cirkulaci vzduchu s mírnou teplotou uvnitř trouby.



PIZZA: (pouze u multifunkčních modelů)



Činnost ventilátoru v kombinaci s grilem a spodním topným prvkem zajišťuje rovnoměrné pečení i se složitými recepty. Ideální nejen pro pizzu, také na sušenky a koláče.




8.1 Rady a pokyny k pečení

8.1.1 Všeobecné rady

Doporučujeme vám předehřát troubu před vložením potravin.

Nevkládejte pokrm do trouby, dokud displeji nepřestane blikat a nezazní akustická signalizace na potvrzení dosažení naprogramované teploty (pouze u některých modelů).

- Pro pečení na několika úrovních doporučujeme použít funkce s ventilátorem () , které zaručí rovnoměrné rozdělení tepla pro všechny úrovně.
- Všeobecně nelze zkrátit dobu pečení zvýšením teploty (pokrm by mohl být dostatečně upečený na povrchu, ale uvnitř by mohl být ještě syrový).

8.1.2 Rady pro přípravu masa

- Doba přípravy, zejména pro maso, se liší podle tloušťky a kvality surovin a chuti uživatele.
- Při pečení masa doporučujeme použít teploměr na maso. Případně můžete na pečené maso pouze zatlačit lžicí: pokud je tvrdé, je upečené, pokud je měkké, potřebuje ještě několik minut pečení.





8.1.3 Rady pro přípravu moučníků a sušenek

- Na moučníky používejte tmavé kovové formy: lépe absorbují teplo.
- Teplota a délka trvání pečení závisí od kvality a konzistenci těsta.
- Zkontrolujte, zda je moučník celý propečený: na konci času pečení zapíchněte do nejvyššího místa moučníku párátko. Pokud se těsto na párátko nelepí, je moučník připravený.
- Pokud moučník po vyjmutí z trouby spadne, při další příležitosti snižte teplotu o přibližně 10 °C a v případě potřeby zvolte delší dobu pečení.

8.1.4 Rady pro kynutí a rozmrazování

- Doporučujeme umístit mražené potraviny do nádoby bez víka na první kolejničku trouby.
- Potraviny se musí rozmrazovat bez obalu.
- Jednotlivé potraviny rozložte, aby se rozmrazovaly rovnoměrně a nepřekrývaly se.
- Když rozmrazujete maso, doporučujeme použití mřížky umístěné na druhé kolejničce, na kterou položíte maso a podnos umístěný na první kolejničce. Tekutiny z rozmrazovaných potravin tak od potravin odtečou.
- Nejjemnější části můžete zakrýt alobalem.
- Pro efektivní kynutí položte na dno trouby nádobu s vodou.

8.1.5 Rady pro pečení s grilem a grilem s ventilátorem

- Pomocí funkce Gril  lze maso grilovat, i když jej vložíte do trouby studené; předehřev se doporučuje, pokud chcete změnit účinek pečení.
- Při funkci Gril s ventilátorem  se však doporučuje troubu před grilováním předehřát.




Pokyny pro uživatele

8.2 Úspora energie

Abyste při použití spotřebiče šetřili energii, můžete se držet následujících pokynů:

- Pečení ukončíte několik minut předtím, jak byste jej normálně zastavili. Pečení bude během zbývající doby pokračovat díky nahromaděnému teplu uvnitř trouby.
- Omezte otvírání dvířek na minimum, aby neunikalo mnoho tepla.
- Při pečení malého množství jídla použijte funkci ECO (pouze u některých modelů).
- Vnitřní prostor trouby udržujte za jakýchkoliv okolností čistý.
- Aktivujte režim nízkého výkonu (pokud je k dispozici).


















8.3 Funkce rozmrazování (pouze u některých modelů)

U multifunkčních modelů vám funkce rozmrazování umožňuje rozmrazovat všechny typy pokrmů. Na spuštění rozmrazování otočte ovladačem pro volbu funkce trouby do polohy , poté se spustí ventilační systém, který zajistí rovnoměrnou cirkulaci vzduchu s teplotou okolního prostředí uvnitř trouby.

Čas rozmrazování bude záviset od množství rozmrazovaných potravin.



8.4 Tabulka pro proces pečení

POKRMY	HMOTNOST	FUNKCE
PRVNÍ CHODY		
LASAGNE	3 kg	 Statický
TĚSTOVINY ZAPÉKANÉ V TROUBĚ		 Statický
MASO		
PEČENÉ TELECÍ	1 kg	 Statický s ventilátorem
VEPŘOVÉ LEDVINKY	1 kg	 Statický s ventilátorem
VEPŘOVÁ PLEC	1 kg	 Turbo
PEČENÝ KRÁLÍK	1 kg	 Kruhový
KRUŽTÍ PRSA	1 kg	 Statický s ventilátorem
PEČENÁ KRKOVICE	1 kg	 Turbo
PEČENÉ KUŘE	1 kg	 Turbo
GRILOVANÉ MASO		
VEPŘOVÁ ŽEBÍRKA		 Gril s ventilátorem
VEPŘOVÉ FILETY		 Gril
HOVĚZÍ FILETY		 Gril
JÁTRA		 Gril s ventilátorem
PÁRKY		 Gril s ventilátorem
MASOVÉ KULIČKY		 Gril
ROTISÉRIA		
KUŘE		 Rotiséria gril
RYBY		
PSTRUH OBECNÝ	0.7 kg	 Spodní ohřev s ventilátorem


























Pokyny pro uživatele

KOLEJNIČKA ODSPODU	TEPLOTA °C	ČAS V MINUTÁCH	
1 nebo 2	220 - 230	40 - 50	
1 nebo 2	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	190 - 210	
2	190 - 200	60 - 70	
		PRVNÍ STRANA	DRUHÁ STRANA
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Na grilovacím rožni	250 - 280	60 - 70	
2	160 - 170	35 - 40	

Pokyny pro uživatele



POKRMY	HMOTNOST	FUNKCE
PIZZA		  Statický s ventilátorem/Pizza
CHLÉB		 Kruhový
FOCACCIA		 Turbo
MOUČNÍKY		
ŠIŠKY		 Statický s ventilátorem
OVOCNÝ KOLÁČ		 Statický s ventilátorem
OVOCNÝ KOLÁČ		 Statický
KŘEHKÉ PEČIVO		 Kruhový
KOLÁČ SE ZAVAŘENINOU		 Turbo
TROPICKÝ KOLÁČ		 Statický s ventilátorem
TROPICKÝ KOLÁČ		 Statický
BANÁNKY		 Turbo
LEHKÝ PIŠKOT		 Kruhový
RÝŽOVÝ PUDING		 Turbo
RÝŽOVÝ PUDING		 Statický
CROISSANTY		 Kruhový
JABLEČNÝ KOLÁČ		 Statický
CROISSANTY (na více kolejničkách)		  
KŘEHKÉ SUŠENKY (na několika kolejničkách)		  

Časy indikované v následujících tabulkách nezahrnují časy předhřevu a slouží pouze jako pomůcka.



Pokyny pro uživatele

KOLEJNIČKA ODSPODU	TEPLOTA °C	ČAS V MINUTÁCH
1	250 - 280	6 - 10
2	190 - 200	25 - 30
2	180 - 190	15 - 20
2	160	55 - 60
2	160	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	170	50 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	170	50 - 60
2	160	25 - 30
3	180	60
2 a 4	160 - 170	16 - 20
2 a 4	160 - 170	16 - 20



9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



NIKDY K ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE.

9.1 Čištění nerezové oceli

Abyste nerezová ocel zůstala v dobrém stavu, měli byste ji po použití pravidelně čistit. Nechte ji nejdříve vychladnout.

9.2 Běžné každodenní čištění

Abyste vyčistili a ošetřili povrchy z nerezové oceli, vždy používejte **pouze** speciální prostředky, které neobsahují drsné materiály nebo kyseliny na bázi chloru.

Způsob použití: nalijte produkt na vlhkou utěrku a utřete povrch, důkladně jej opláchněte a nakonec vysušte měkkou utěrkou nebo utěrkou z mikrovlákna.

9.3 Skvrny od jídla a zbytky

Nepoužívejte ocelové hubky a ostré stěrky, neboť by mohly spotřebič poškodit. V případě potřeby používejte jemné prostředky produkty a dřevěné nebo plastové náčiní. Důkladně povrchy umyjte a vysušte měkkou tkaninou nebo utěrkou z mikrovlákna.

Nedopusťte, aby se uvnitř trouby usazovaly zbytky pokrmů s obsahem cukru (například marmelád). Pokud byste zbytky jídla nechali v troubě příliš dlouho, mohly by poškodit smaltovaný povrch trouby.



9.4 Čištění skla dvířek

Sklo dvířek byste měli vždy udržovat zcela čisté. Používejte savé kuchyňské utěrky; těžko odstranitelné nečistoty odstraňte vlhkou hubkou a běžným mycím prostředkem.



Při čištění skla dvířek nepoužívejte brusné nebo korozivní čisticí prostředky (např. práškové produkty, spreje k čištění trouby, odstraňovače skvrn nebo drátěnky).

Sklo dvířek trouby nečistěte drsnými nebo brusnými materiály ani ostrými kovovými škrabkami, neboť by mohly poškrábat povrch.



Pokyny pro uživatele

9.5 Čištění vnitřního prostoru trouby

Pro optimální výkon trouby ji čistěte pravidelně ihned po vychladnutí.

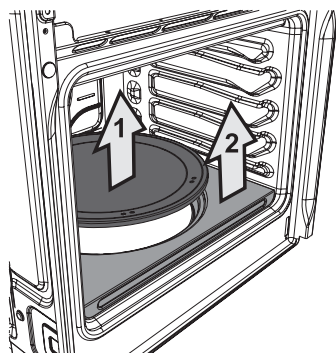
- Vyndejte veškeré odstranitelné části.
- Vyčistěte mřížky trouby horkou vodou a nehrsným mycím prostředkem. Opláchněte je a osušte.
- Pro snadnější čištění můžete dvířka sundat (viz „11.2 Demontáž dvířek“).



Po použití určitých prostředků byste měli troubu spustit na 15 - 20 minut na maximální teplotu, aby se spálili zbytky, které uvnitř trouby zůstaly.

U modelů s funkcí na přípravu pizzy je před čištěním spodní části trouby nutné provést následující operace:

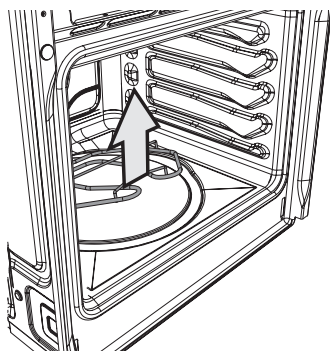
Sejměte kryt ze spodní části trouby, poté základnu, na které je usazený. Základnu zvedněte o několik milimetrů, poté ji vsuňte směrem ven.



Pokyny pro uživatele

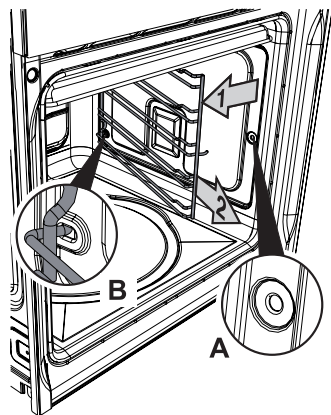


Zvedněte okraj spodního topného tělesa o několik centimetrů a vyčistěte prostor pod ním. Vraťte součást, na které je podnos na pizzu, zpět na místo, zasuňte ji dozadu, dokud nedosáhne zadní část trouby, poté ji zatlačte dolů tak, aby topný prvek zapadnul do základny.



Po skončení této činnosti důkladně vysušte mokré součásti.

9.6 Vyjmutí naváděcích rámců (pouze některé modely)



Vyjmutí naváděcích rámců vám usnadní čištění bočních částí a je také potřebné při využití automatického cyklu čištění (k dispozici pouze u některých modelů).

- Naváděcí rámy vyndáte tak, že rám zatlačíte dovnitř trouby, aby se odpojil od svého uložení **A**, poté jej vytáhnete z uložení vzadu **B**.
- Po skončení čištění vraťte rámy kolejniček do trouby opakováním výše uvedeného postupu.



Pokyny pro uživatele

9.7 Čištění podnosu na pizzu (pouze u některých modelů)

Podnos na pizzu (pokud je k dispozici) byste měli mýt samostatně v souladu s následujícími pokyny:

Kámen je nutné čistit po každém použití. Neohřívejte jej opět, pokud jsou na něm připálené zbytky jídla.

Při čištění nalijte na kámen 55 cm³ octa, nechte jej působit 10 minut. Poté jej utřete drátěnkou na nádobí nebo drsnou hubkou.

Opláchněte jej vodou a nechte vyschnout.

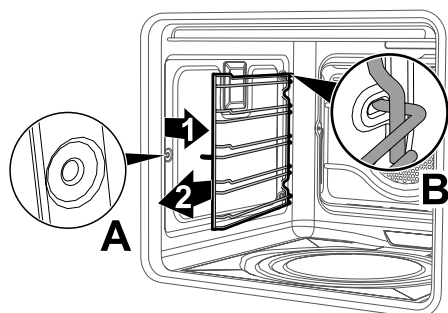
- Před čištěním odstraňte případné zbytky napečené na kameni pomocí kovové špachtle nebo škrabky, jaká se používá na čištění sklokeramických varných desek.
- Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, musí být kámen stále teplý; pokud není, umyjte jej v horké vodě.
- Používejte kovové drátěnky na nádobí nebo hubky s drsným povrchem namočené v citrónové šťávě nebo v octu.
- Nikdy nepoužívejte mycí prostředky.
- Nikdy kámen nemyjte v myčce nádobí.
- Nikdy nenechávejte kámen odmočit.
- Vlhký kámen nepoužívejte nejméně 8 hodin po mytí.
- Za určitou dobu se na povrchu kamene mohou objevit drobné praskliny. Jsou způsobené běžným rozpínáním povrchové glazury na kameni při vysokých teplotách.



- ", Vyjmutí roštů/kolejniček

Vyjmutí kolejniček umožňuje snadnější čištění stěn trouby. Tuto činnost je nutné provést při provedení automatického cyklu čištění (pouze u některých modelů).

Vyjmutí kolejniček: potáhněte rám směrem dovnitř trouby k uvolnění z drážky **A**, poté vysuňte uložení **B** v zadní části. Po čištění opakujte výše uvedený postup k nasazení kolejniček.



9"- Pyrolýza: automatické čištění trouby



Pyrolýza je automatický proces čištění s vysokou teplotou, který zajistí rozpouštění nečistot. Díky tomuto procesu je možné velmi snadno vyčistit vnitřek trouby.



Nesprávné použití
Riziko poškození povrchů

- Odstraňte veškeré zbytky jídla nebo velké nečistoty z předchozího pečení zevnitř trouby.
- Vypněte hořáky nebo plotny varné desky instalované nad troubou.

Předběžné kroky

Před spuštěním pyrolytického cyklu:

- Vyčistěte vnitřní sklo podle běžných pokynů k čištění.
- U velmi odolných nečistot nastříkejte čisticí prostředek na trouby na sklo (čtěte varování na výrobku); nechte působit 60 minut, poté opláchněte a vysušte sklo pomocí kuchyňské utěrky.
- Vyndejte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.
- Vyndejte rošty/kolejničky.
- Vyndejte horní ochranu (pokud je).
- Zavřete dvířka.

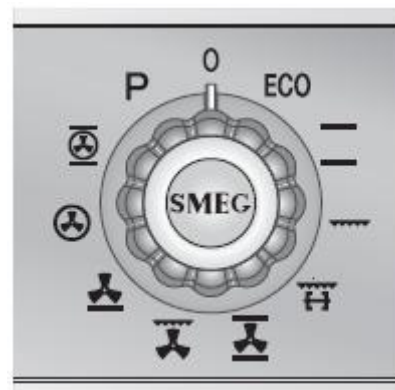
Pokyny pro uživatele



Nastavení čistícího cyklu **P**

Otočte volič funkcí na výběr čistícího cyklu (pyrolýza).

Pro aktivaci čistícího cyklu (pyrolýza) doba musí být stanovena minimálně z 1h 30 min. maximálně 3 hodiny.



Otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček pro nastavení pyrolýza-času .

Dvě minuty po spuštění cyklu čištění.(pyrolýza), se spustí blokovací systém, který brání otevření dvířek trouby.

Rozsvítí se **U** na indikaci toho, že byl aktivovaný blokovací systém. Na konci cyklu čištění zůstane Vlokovací



systém aktivní, dokud teplota uvnitř trouby nedosáhne bezpečné přijatelné hodnoty. Když se trouba ochladí, utřete zbytky po automatickém čištění pomocí tkU niny z mikrovlákna.

Pro volbu čistícího cyklu odloženým povytáhněte a otáčejte knoflíkem proti směru hodinových ručiček zarovnáním kurzoru na požadovaný čas.



Trvání doporučeného pyrolytického cyklu:

- Mírné znečištění: 120 minut.
- Střední znečištění: 150 minut.
- Silné znečištění: 180 minut.



Nelze zvolit žádnou funkci po aktivaci zámku dvířek.



Pokud pyrolytický cyklus nenabídne uspokojivé výsledky při minimálním trvání, doporučujeme nastavit delší provozní dobu pro další cyklus čištění.



Během prvního pyrolytického cyklu se může objevit nepříjemný zápach z důvodu odpařování olejů z výroby. Je to zcela normální jev, který zmizí po prvním pyrolytickém cyklu.



Během pyrolytického cyklu ventilátor produkuje intenzivnější hluk z důvodu vyšší rychlosti. Je to zcela normální pro efektivnější rozdělení tepla. Na konci pyrolytického cyklu ventilátor pokračuje v provozu pro ochranu před přehřátím stěn nebo sousedního nábytku a přední strany trouby.



10. MIMOŘÁDNÁ ÚDRŽBA

Trouba může vyžadovat mimořádné údržby nebo výměnu dílů, které se snadno opotřebují, jako je těsnění, žárovky apod. Následující pokyny popisují způsob provádění těchto drobných kroků údržby.



Před jakýmkoli zásahem do součástí, které jsou pod napětím, odpojte spotřebič od zdroje elektrické energie.

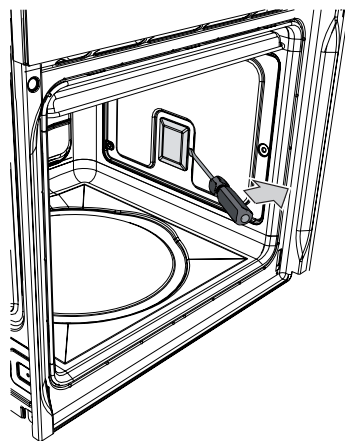


Pokud závadu nelze odstranit běžnou údržbou nebo v případě jiných závad, kontaktujte vaše místní servisní středisko.

10.1 Výměna žárovky

Pokud je nutné vyměnit žárovku, neboť je opotřebená nebo vypálená, odstraňte naváděcí rámy; viz „Vyjmutí naváděcích rámu“.

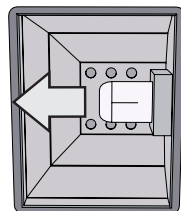
Pomocí vhodného nástroje (například šroubováku) sejměte kryt žárovky.



Vyjměte žárovku její vysunutím, podle obrázku.

Pouze pro některé modely: žárovky jsou halogenové, **nedotýkejte se jich přímo prsty**, zabalte je do izolačního materiálu.

Žárovku nahraďte žárovkou stejného typu. Kryt nasadte správným způsobem tak, aby vypouklá část sklad směřovala k dvířkům.



Zatlačte kryt co nejdál jak to jde, aby zcela zacvakla do prostoru pro žárovku.

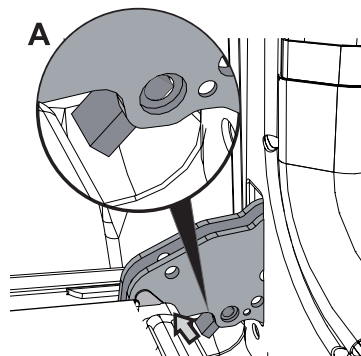


10.2 Demontáž dvířek

10.2.1 S pohyblivými páčkami

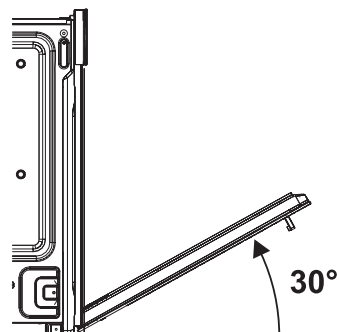
Dvířka zcela otevřete.

Zvedněte páčky **A** z obou pantů, dokud nebudou zajištěné.

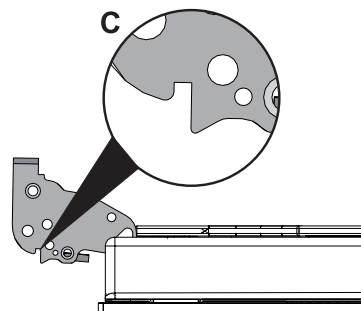


Uchopte dvířka po obou stranách oběma rukama, zvedněte je, aby byly sklopené pod úhlem přibližně 30° a sundejte je.

Pokud se panty neodpojili, zopakujte tento postup, zvedněte páčky **A** a zároveň podržte dvířka mírně zvednuté.



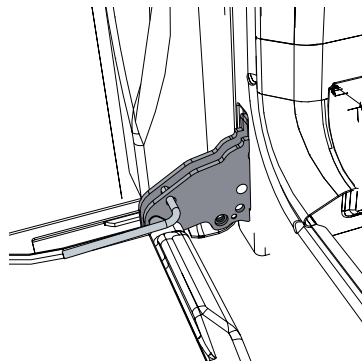
Dvířka opět nasadíte tak, že závěsy zasunete do příslušných otvorů v troubě, dbejte přitom na to, aby části s drážkami **C** byly zcela usazené v otvorech. Spusťte dvířka a když budou ve správné poloze, uvolněte páčky **A**.



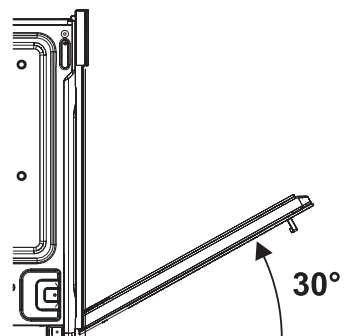


10.2.2 S kolíky

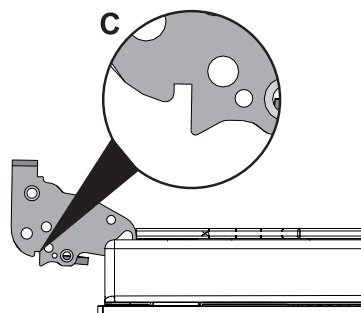
Dvířka zcela otevřete. Vložte dva kolíky až na doraz do otvorů označených písmenem **A** v zadní části obou závěsů.



Uchopte dvířka z obou stran oběma rukama, zvedněte je tak, aby byly sklopené pod úhlem přibližně 30° a sundejte je.



Dvířka opět nasadíte tak, že závěsy zasunete do příslušných otvorů v troubě, dbejte přitom na to, aby části s drážkami **C** byly zcela usazené v otvorech. Položte dvířka a hned když budou na svém místě, odstraňte kolíky z otvorů v závěsech.





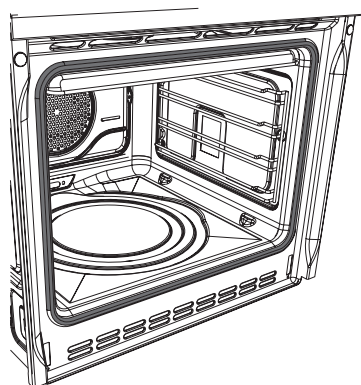
Pokyny pro uživatele

10.3 Odstranění těsnění dvířek

Pouze pro multifunkční modely:

Aby bylo možné troubu důkladně vyčistit, může být nutné sundat těsnění.

Na všech čtyřech stranách jsou umístěné spony, které je drží u okrajů trouby. Těsnění vytáhněte směrem ven, aby se spony uvolnily.



10.4 Vyjmutí vnitřních skleněných panelů

Sklo dvířek udržujte zcela čisté. K usnadnění čištění můžete dvířka sundat a položit na kus látky, nebo je otevřít a zajistit závěsy, aby bylo možné skleněné panely vyndat. Skleněné panely dvířek lze zcela vyndat pomocí níže uvedeného postupu.



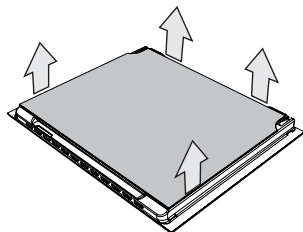
Varování: dříve než skleněné panely odstraníte, ujistěte se, zda byl alespoň jeden závěs zajištěný v otevřené poloze, podle popisu v části „Sundání dvířek“. Tuto operaci musíte zopakovat, pokud se dvířka během procesu sejmutí skleněných panelů omylem uvolní.



1

Vyjmutí vnitřního skleněného panelu:

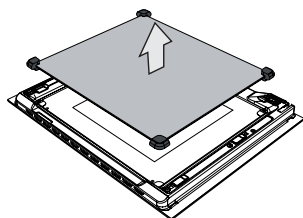
- Vnitřní skleněný panel vyndáte tak, že jej vytáhnete směrem nahoru pohybem naznačeným šipkami. Tak vyndáte 4 kolíky připojené ke skleněnému panelu z příslušných drážek ve dvířkách trouby.



2

Vyjmutí prostředních skleněných panelů (pyrolytické modely):

- U pyrolytických modelů jsou dva prostřední skleněné panely, připojené pomocí 4 malých pojistek. Prostřední panely vyndáte jejich zvednutím nahoru.



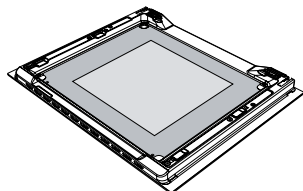
(Multifunkční modely):

- Multifunkční modely mají prostřední skleněný panel. Prostřední panel vyndáte jeho zvednutím nahoru.

3

Čištění:

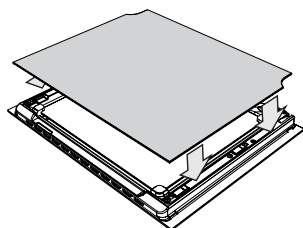
- Nyní můžete vyčistit vnější skleněný panel a dříve vyjmuté panely. Používejte savé kuchyňské utěrky. Pokud nelze nečistoty odstranit, umyjte je vlhkou hubkou a neutrálním mycím prostředkem.



4

Vložení skleněných panelů:

- Skleněné panely vraťte v opačném pořadí, jako u demontáže.
- Vnitřní skleněný panel uložte na své místo, dejte přitom pozor, abyste jej vycentrovali a mírným tlakem vsunuli 4 kolíky připevněné ke skleněnému panelu do příslušných drážek ve dvířkách trouby.





Pokyny pro uživatele

11. INSTALACE SPOTŘEBIČE

11.1 Připojení k elektrické síti



Identifikační štítek s technickými údaji, sériovým číslem a názvem značky je na spotřebiči viditelně upevněný.
Tento štítek v žádném případě neodstraňujte.



Spotřebič musí být uzemněný v souladu s předpisy týkajícími se bezpečnosti elektrických systémů.



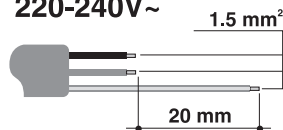
Pokud používáte přímé připojení k elektrické síti, je nutné použít vícepólový spínač, který bude v souladu s instalačními pokyny, - musí být na snadno dostupném místě u spotřebiče.



Pokud používáte připojení pomocí zásuvky a zástrčky, ujistěte se, zda je zástrčka se zásuvkou kompatibilní. Nepoužívejte adaptéry a rozbočky, které by se mohly zahřívat a způsobit nebezpečí popálení.

Provoz při 220-240 V~: použijte trojvodičový kabel typu H05V2V2-F (3 x 1,5 mm²).

220-240V~



Konec kabelu, který bude připojený ke spotřebiči, musí mít uzemňovací kabel (žlutozelený) nejméně o 20 mm delší než zbývající.



VAROVÁNÍ: Výše uvedené hodnoty se vztahují na průřez vnitřního vodiče.

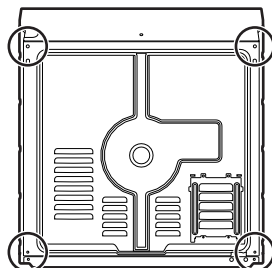


11.2 Výměna kabelů

Pokud bude nutné vyměnit kabely, odstraňte zadní kryt uvolněním šroubů, abyste získali přístup k terminálu.

Vyměňte kabel. Průřez kabelu nesmí být menší než 1,5 mm² (3 x 1,5).

Ujistěte se, zda kabely (od trouby i ploten) vedou nejlepší trasou, aby nedocházelo k jejich kontaktu s troubou.



VAROVÁNÍ: *Utahovací moment šroubů napájecích kabelů terminálu musí být v rozsahu 1,5 - 2 Nm.*

11.3 Umístění trouby



Nikdy nepoužívejte dvířka trouby k přemísťování. Pokud jsou dvířka trouby otevřená, nevyvíjejte na ně nadměrný tlak.



Doporučujeme při instalaci trouby využít pomoci druhé osoby.



Základna, na které bude trouba stát, musí být kompletní, podle obrázku na další straně.

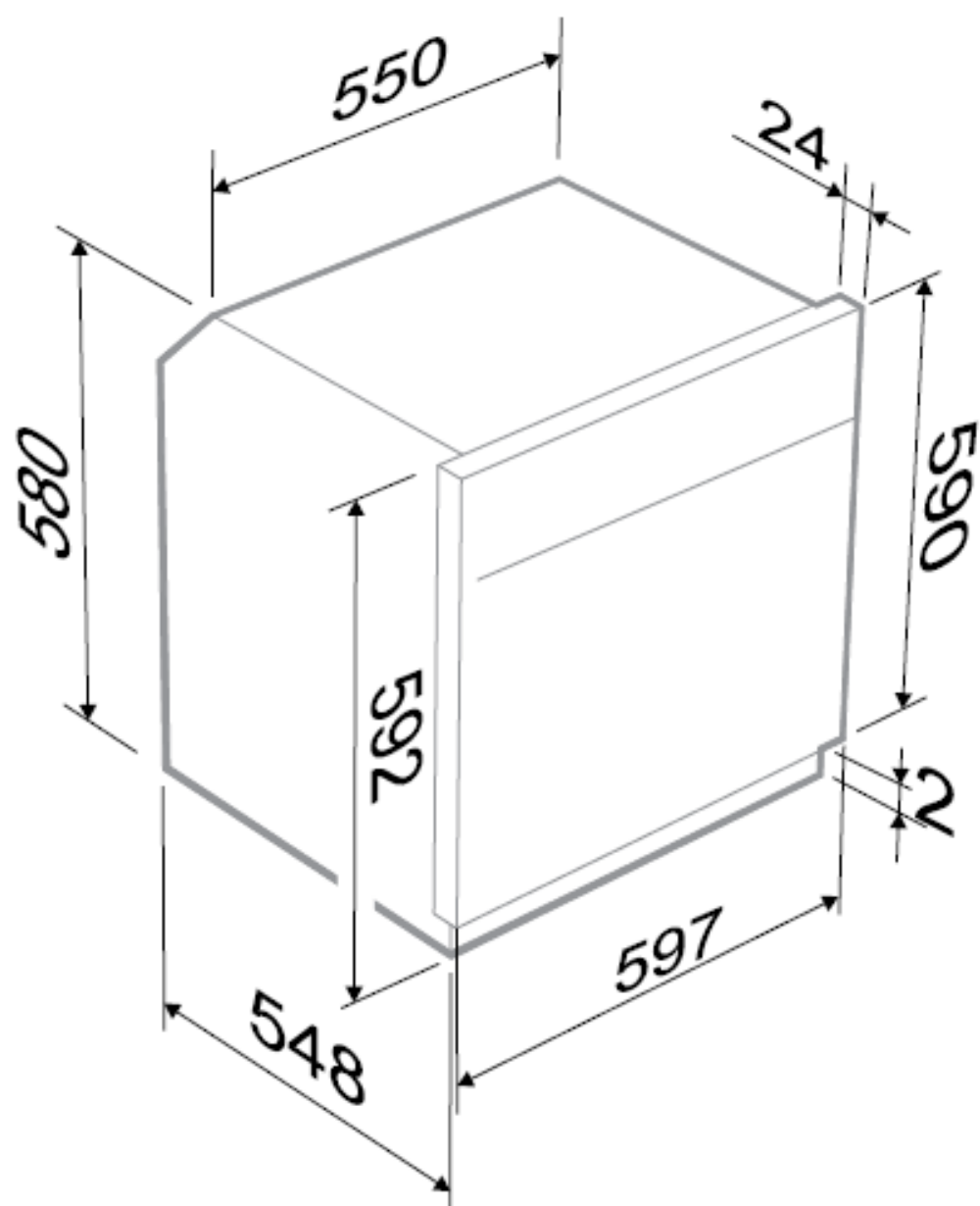
Trouba je navržena pro montáž do jakéhokoliv nábytku, pokud je odolný vůči teplotě. Držte se rozměrů uvedených na obrázcích.

Pokud budete troubu instalovat pod pracovní desku, držte se rozměrů uvedených na obrázku 10.4.1 do vyšších poloh na obrázku 10.4.2.

Při instalaci pod pracovní desku v kombinaci s varným panelem zajistěte, aby byl mezi spotřebičem a případnými bočními stěnami volný prostor nejméně 110 mm.



Pokyny pro uživatele

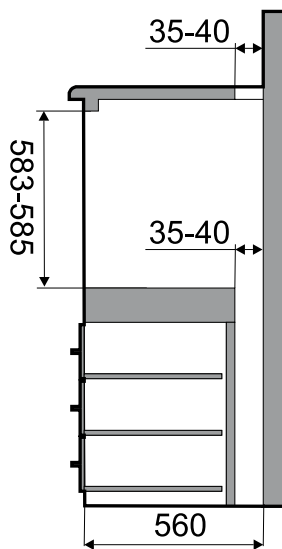
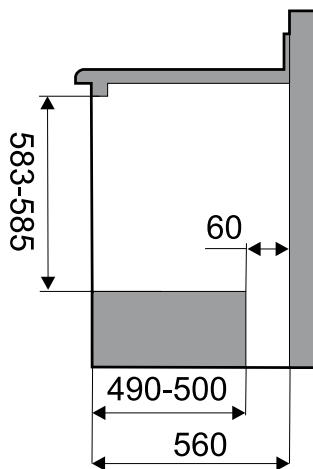
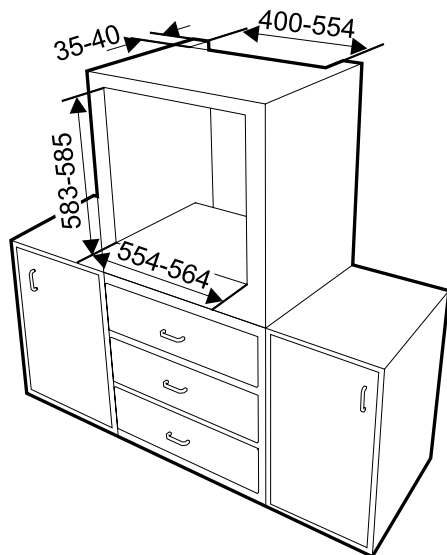
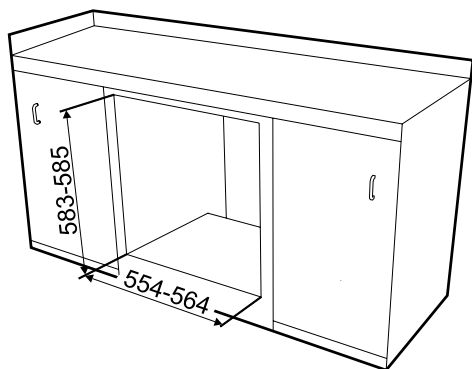


Instalace



Montáž pod pracovní desku (mm).

Montáž do vysoké skříňky (mm)

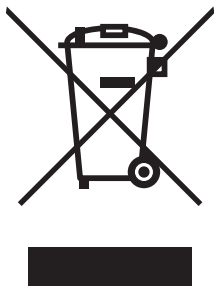


Ujistěte se, zda je otvor v zadní/spodní části nábytku přibližně 60 mm.



Ujistěte se, zda je otvor v horní/zadní části nábytku nejméně 35-40 mm.

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.