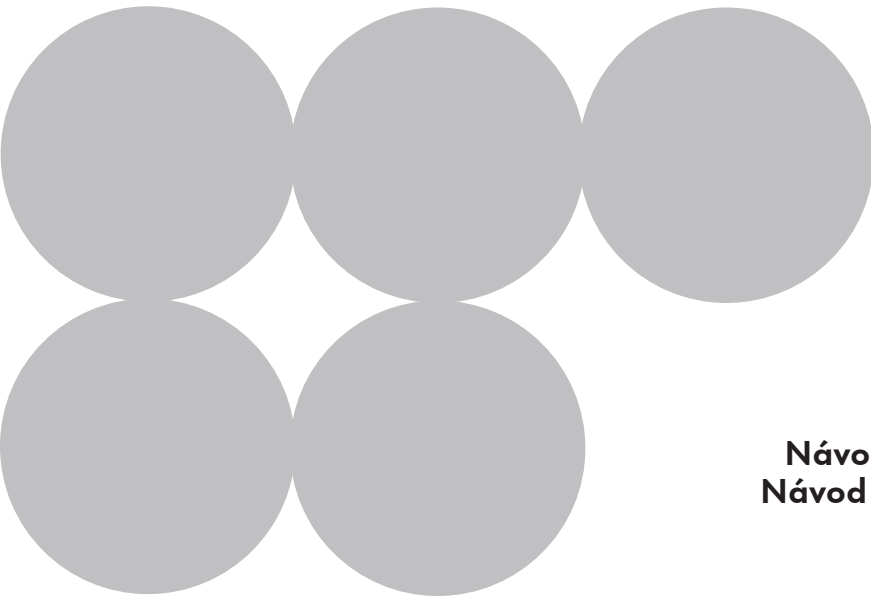




SOP6902S2PN

SOP6902S2PP

SOP6902S2PX



Návod k obsluze
Návod na obsluhu

Obsah

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ	3	Speciální funkce	34
Všeobecné bezpečnostní pokyny	3	Sekundární funkce	39
Pro tento spotřebič	6	Nastavení	40
Účel spotřebiče	7	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	44
Tento návod k obsluze	7	Čištění spotřebiče	44
Odpovědnost výrobce	7	Čištění dvířek trouby	44
Identifikační štítek	7	Čištění vnitřního prostoru trouby	46
Likvidace	7	Speciální čisticí funkce	47
Informace pro evropské kontrolní orgány	8	Funkce „Vapor Clean“ (pouze u některých modelů)	47
Technické údaje o energetické účinnosti	8	Pyrolýza (pouze u některých modelů)	48
Pro úsporu energie	8	Odstranění vodního kamene	50
Světelné zdroje	9	Čištění zásobníku a vodního okruhu	55
Jak číst návod k obsluze	9	Mimořádná údržba	57
POPIS	10	INSTALACE	58
Všeobecný popis	10	Elektrické připojení	58
Ovládací panel	11	Umístění	59
Ostatní části	12		
Příslušenství	12		
Volitelné příslušenství (lze zakoupit samostatně)	14		
Výhody parního vaření	15		
POUŽITÍ	16		
Předběžné operace	16		
Používání příslušenství	16		
Digitální programátor	17		
První použití	18		
Používání trouby	19		
Tipy při pečení	27		
Používání teplotní sondy (pouze u některých modelů)	28		
Tipy při pečení	31		
Mini průvodce příslušenstvím	33		
Objevování receptů	34		
Informace pro dozorčí orgány	34		

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

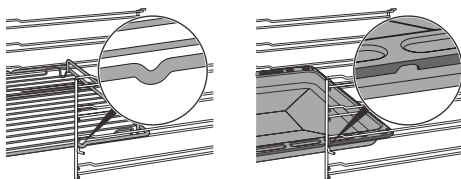
- **POZOR:** Během používání je spotřebič a jeho přístupné části velmi horké. Děti se musí držet mimo dosah spotřebiče.
- **POZOR:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné části velmi zahřívají. Během používání se nikdy nedotýkejte topných těles.
- Při přesouvání potravin do trouby si chraňte ruce rukavicemi.
- Nikdy se nepokoušejte uhasit oheň nebo plameny vodou: Vypněte spotřebič a uduste plameny 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 poučeny 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.
- Průběh pečení/vaření musí být vždy monitorován. Krátký průběh pečení/vaření se musí neustále kontrolovat.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během pečení, kde by se mohly uvolnit tuky nebo oleje, protože by se mohly zahřát a vznítit. Buďte velmi opatrní.
- 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.
- Do otvorů ve spotřebiči nevkládejte špičaté kovové předměty (přístroje nebo nádoby).
- Ihned po použití spotřebič vypněte.
- **NEPOUŽÍVEJTE ANI NESKLADUJTE HOŘLAVÉ MATERIÁLY V BLÍZKOSTI SPOTŘEBIČE.**
- **NEPOUŽÍVEJTE AEROSOLY V BLÍZKOSTI TOHOTO SPOTŘEBIČE, V PRŮBĚHU JEHO POUŽÍVÁNÍ.**
- **NEUPRAVUJTE TENTO SPOTŘEBIČ.**

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ

- Instalační a asistenční zásahy nechte provést kvalifikovaným personálem podle platných norem.
- Nepokoušejte se spotřebič opravit sami nebo bez zásahu kvalifikovaného technika.
- Při vytahování zástrčky netahejte za napájecí kabel.

Riziko poškození spotřebiče

- Na skleněné části spotřebiče nepoužívejte abrazivní nebo korozivní čisticí prostředky (například čisticí prášky, odstraňovače skvrn a kovové houby), drsné nebo abrazivní materiály nebo ostré kovové škrabky, protože by to mohlo způsobit poškrábání povrchu a rozbití skla. Používejte dřevěné nebo plastové nářadí.
- Nesedejte si na spotřebič.
- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující chlór, čpavek nebo bělidlo na části vyrobené z oceli nebo části s kovovým povrchem (například eloxování, niklování nebo chromování).
- Rošty a plechy by měly být zasunuty co nejdále do bočních vodicích lišt. Mechanické bezpečnostní zámky, které brání jejich vyjmutí, musí směřovat dolů a k zadní části vnitřního prostoru trouby.



- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- V blízkosti spotřebiče nestříkejte žádné spreje.
- Neblokujte větrací otvory a štěrby pro odvod tepla.
- Nebezpečí požáru: nikdy nenechávejte předměty uvnitř trouby.
- **ZA ŽÁDNÝCH OKOLNOSTÍ NEPOUŽÍVEJTE SPOTŘEBIČ K VYTÁPĚNÍ MÍSTNOSTÍ.**
- Na pečení nepoužívejte plastové varné nádoby ani jiné nádoby.
- Do vnitřního prostoru trouby nekládejte uzavřené plechovky nebo nádoby.
- Vyjměte všechny plechy a rošty, které nejsou v průběhu pečení potřebné.
- Nezakrývejte dno vnitřního prostoru trouby hliníkovými fóliemi.
- Varné nádoby ani plechy neumísťujte přímo na dno trouby.
- V případě potřeby můžete použít regál na plechy (dodávaný nebo prodávaný samostatně, v závislosti na modelu) tak, že jej umístíte na spodek jako podpěru při pečení.

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ

- Chcete-li použít mastný papír, umístěte jej tak, aby nebránil cirkulaci horkého vzduchu uvnitř trouby.
- Otevřená dvířka nepoužívejte k odložení varných nádob nebo plechů na vnitřní skleněnou tabuli.
- Nikdy nepoužívejte dvířka trouby k zapáčení spotřebiče při jeho montáži.
- Při otevřených dvířkách trouby nevyvíjejte příliš velký tlak.
- Nepoužívejte rukojeť pro zvedání nebo přemísťování spotřebiče.

Pro pyrolytické spotřebiče

- Když se používá pyrolytická funkce, povrchy mohou dosáhnout teploty, které jsou vyšší než obvykle. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Před spuštěním pyrolytického cyklu odstraňte z vnitřku trouby všechny zbytky jídla nebo velké úniky tekutin z předchozích cyklů pečení/vaření.
- Před spuštěním pyrolytického cyklu vyjměte z vnitřku trouby veškeré příslušenství.
- Před spuštěním pyrolytického cyklu vypněte hořáky nebo elektrické varné desky varné desky instalované nad troubou.

Instalace a údržba

- TENTO SPOTŘEBIČ **NESMÍ BÝT NAINSTALOVÁN** NA LODI NEBO V KARAVANU.
- Spotřebič nesmí být instalován na podstavci.
- S pomocí druhé osoby umístěte spotřebič do výřezu skříňky.
- Aby se předešlo jakémukoli možnému přehřátí, spotřebič by neměl být instalován za ozdobnými dvířky nebo panelem.
- Instalační a asistenční zásahy nechte provést kvalifikovaným personálem podle platných norem.
- Elektrické připojení nechte provést autorizovaným technikem.
- Spotřebič musí být uzemněn v souladu s bezpečnostními normami elektrického systému.
- Používejte kabely odolávající teplotě nejméně 90 °C.
- Utahovací moment šroubů vývodů svorkovnice musí být 1,5 - 2 Nm.
- Dojde-li k poškození napájecího kabelu, okamžitě kontaktujte technickou podporu a domluvte se na jeho výměně, abyste předešli možným rizikům.
- Před provedením jakékoli práce na spotřebiči (instalace, údržba, umístění nebo přemísťování) vždy použijte všechny potřebné/ požadované osobní ochranné prostředky (OOP).

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ

- Před provedením jakékoli práce na spotřebiči vypněte napájení.
- Po instalaci odpojte spotřebič pomocí přístupné zástrčky nebo vypínače v případě pevného připojení.
- Nainstalujte elektrické vedení s jističem se všemi póly se vzdáleností oddělování kontaktů dostatečnou pro úplné odpojení v podmínkách přepětí kategorie III v souladu s instalačními předpisy.
- 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 k domácímu osvětlení.
- Tento spotřebič lze používat do maximální nadmořské výšky 4000 metrů nad mořem.
- Neinstalujte/nepoužívejte spotřebič venku.
- (pouze u některých modelů) Používejte pouze teplotní sondu poskytnutou nebo doporučenou výrobcem.
- Při vaření s funkcí Direct Steam dávejte velký pozor, abyste nepřekročili maximální kapacitu plechu (250 ml).

Teplotní sonda (je-li k dispozici)

- Po použití se nedotýkejte povrchu ani hrotu teplotní sondy.
 - Při manipulaci s teplotní sondou používejte kuchyňské rukavice.
 - Dávejte pozor, abyste hrotem nebo přípojkou teplotní sondy nepoškrábali nebo nepoškodili smaltované nebo pochromované povrchy.
 - Teplotní sondu nevkládejte do otvorů a štěrbin na spotřebiči.
 - Když se teplotní sonda nepoužívá, ujistěte se, zda je ochranný kovový kryt správně uzavřen.
 - Při vyjímání teplotní sondy ze zásuvky nebo z pokrmu netahejte za kabel.
 - Dbejte k tomu, aby se teplotní sonda nebo její kabel nezachytily do dvířek.
 - Dbejte na to, aby se teplotní sonda nebo její kabel nedostaly do kontaktu s topnými tělesy uvnitř trouby.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovek vnitřního osvětlení se ujistěte, zda je spotřebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
 - Na otevřená dvířka spotřebiče nepokládejte žádné předměty ani si na ně nesedejte.
 - Dávejte pozor, aby nebyly ve dvířkách zaseknuty žádné předměty.

Pro tento spotřebič

- Žádná část teplotní sondy by se neměla dostat do kontaktu se stěnami vnitřního prostoru trouby, topnými tělesy, rošty nebo plechy, když jsou ještě horké.
- Sonda by se neměla uchovávat uvnitř spotřebiče.
- Teplotní sondu nepoužívejte během pyrolytického cyklu.
- Vysvětlivky v tomto návodu k obsluze obsahují obrázky, které popisují všechno, co se pravidelně zobrazuje na displeji. Je však třeba mít na paměti, že spotřebič může být vybaven aktualizovanou verzí systému a proto se vše, co se zobrazuje na displeji, může lišit od toho, co je uvedeno v návodu.

Účel spotřebiče

Tento spotřebič je určen k přípravě 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/agroturistických zařízeních.
- Hosty v hotelech, motelech a rezidenčních prostředích.
- V zařízeních poskytujících nocleh se snídaní.

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 přečtěte 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 svojí 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.

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ



Napájecí napětí Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Odpojte napájení z elektrické sítě.
- Odpojte napájecí kabel od elektrického systému.

K likvidaci spotřebiče:

- Odřízněte napájecí kabel a odstraňte jej.
- 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

Režim nuceného ventilátoru

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

Režim konvenčního ohřevu

Chcete-li spustit funkci STATIC, musíte přeskočit fázi předehřívání (viz část „Fáze předehřívání“ v kapitole POUŽITÍ).

Technické údaje o energetické účinnosti

Informace v souladu s evropskými nařízeními o energetickém označování a ekodesignu jsou uvedené 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

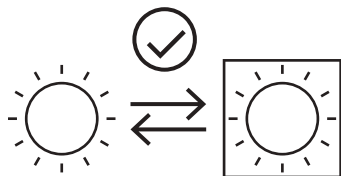
- Spotřebič předehřívajte pouze tehdy, vyžaduje-li to recept. Stupeň předehřívání lze deaktivovat pro všechny funkce (viz kapitola „Předehřívání“) kromě funkce PIZZA (předehřívání nelze deaktivovat) a funkce ECO (žádný stupeň předehřívání).
- Při používání funkcí (včetně funkce ECO) se vyhněte otevírání dvířek během pečení.
- Pokud není na obalu uvedeno jinak, mrazené potraviny před vložením do trouby rozmrazte.
- Při pečení více druhů pokrmů se doporučuje péct pokrm jeden po druhém, aby se co nejlépe využila již horká trouba.
- Použijte tmavé kovové formy: pomáhají lépe absorbovat teplo.

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ

- Odstraňte všechny plechy a rošty, které nejsou potřebné během pečení/vaření.
- Zastavte pečení několik minut před normálně používaným časem. Pečení bude pokračovat během zbývajících minut s teplem, které se nahromadilo ve vnitř trouby.
- Snižte jakékoli otevírání dvířek spotřebiče na minimum, abyste zabránili rozptylu tepla.
- Udržujte vnitřek trouby vždy čistý.

Světelné zdroje

- Tento spotřebič obsahuje světelné zdroje vyměnitelné uživatelem.



- Světelné zdroje obsažené ve spotřebiči jsou deklarovány jako vhodné pro provoz při teplotě okolí $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$ a jsou určeny pro použití ve vysokoteplotních aplikacích, jako jsou trouby na pečení.
- Tento spotřebič obsahuje světelné zdroje třídy účinnosti „G“.

Jak číst návod k obsluze

Tento návod k obsluze používá následující pravidla čtení:



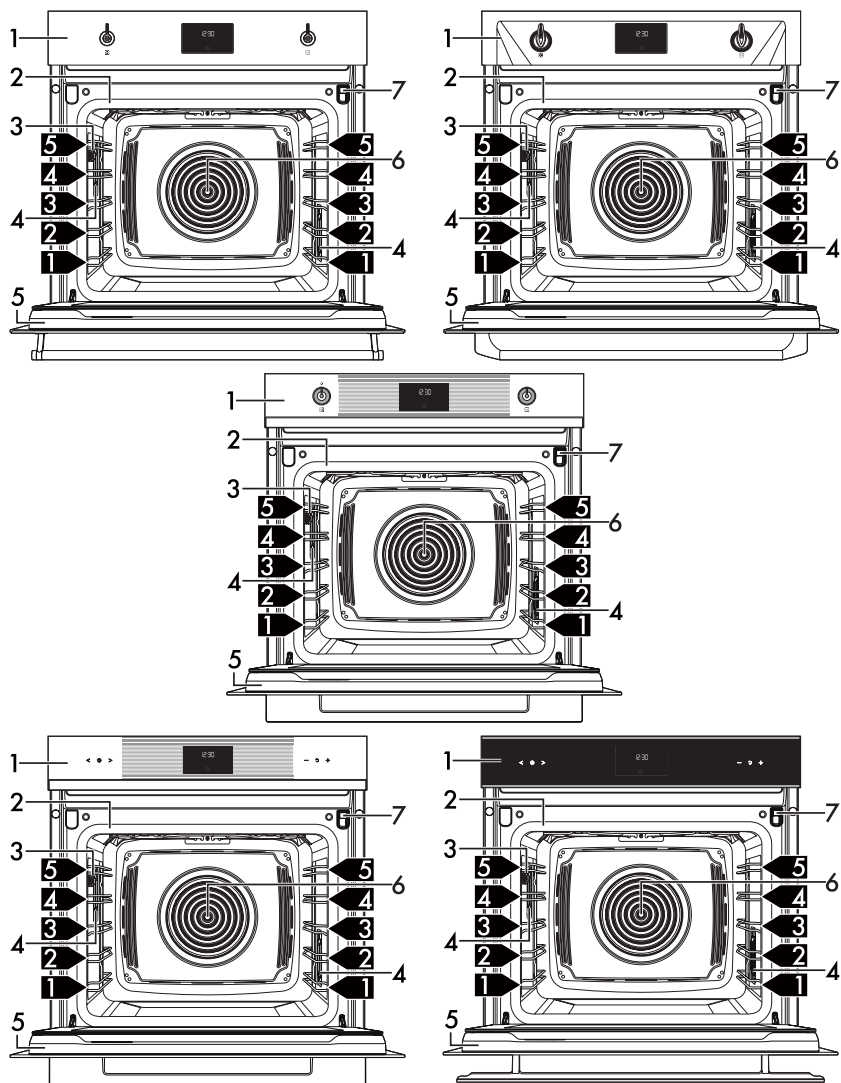
Varování/Upozornění



Informace/Rady

POPIS

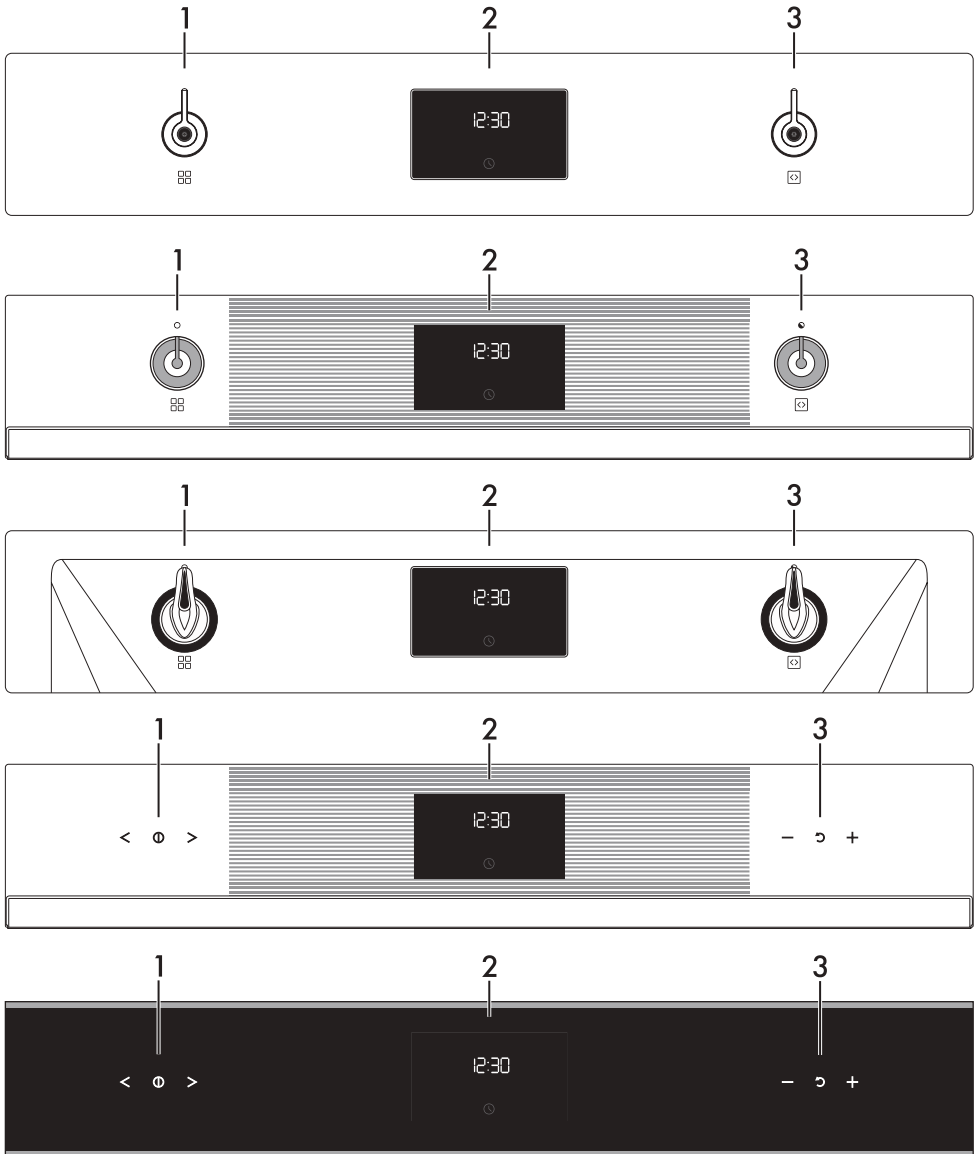
Všeobecný popis



- 1 Ovládací panel
- 2 Těsnění
- 3 Zásuvka teplotní sondy (pouze u některých modelů)
- 4 Osvětlení trouby

- 5 Dvířka
 - 6 Ventilátor
 - 7 Plnicí podnos
- 1,2,3** ➔ Rám regálů

Ovládací panel



1 Otočný ovladač funkcí

Tento ovladač lze použít na:

- zapnutí a vypnutí spotřebiče;
- volbu funkce.



Otočte ovladač funkcí do polohy 0, abyste okamžitě dokončili jakoukoli operaci pečení.

2 Digitální programátor

Zobrazuje aktuální čas, zvolenou teplotu pečení/vaření, výkon a funkci a libovolný nastavený čas.

3 Ovladač teploty

Tento ovladač lze použít k nastavení:

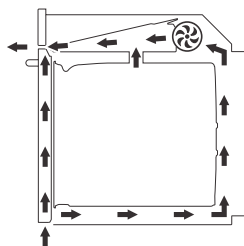
- teploty pečení/vaření;
- délky trvání funkce;
- naprogramovaných cyklů pečení;
- aktuálního času;
- dočasného spuštění nebo zastavení funkce.

Ostatní části

Regály

Spotřebič je vybaven regály pro umístění plechů a roštů do různých výšek. Výšky vložení jsou uvedeny zdola nahoru.

Chladicí ventilátor



Ventilátor ochlazuje spotřebič 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.

Osvětlení vnitřního prostoru trouby

Osvětlení vnitřního prostoru spotřebiče se rozsvítí:

- Když se otevřou dvířka;
- Když je zvolena jakákoli funkce,

kromě funkcí **e** - **V** - **P** -
 (v závislosti na modelech).

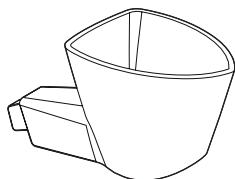


Při otevřených dvířkách nelze vypnout vnitřní osvětlení.

Příslušenství

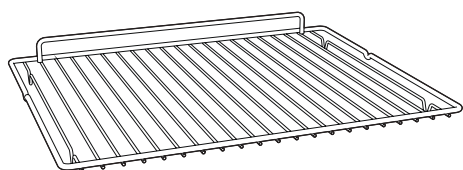
- U některých modelů není k dispozici veškeré příslušenství.
- Příslušenství trouby určené pro kontakt s potravinami je vyrobeno z materiálů, které odpovídají ustanovením platné legislativy.
- Dodávané a volitelné příslušenství si můžete vyžádat v autorizovaných servisních střediscích. Používejte pouze originální příslušenství dodávané výrobcem.

Trychtýř



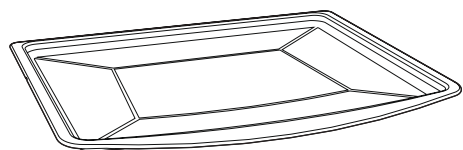
Používá se k plnění zásobníku vodou.

Rošt



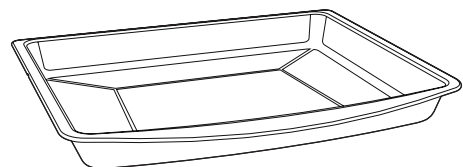
Používá se k držení nádob s pokrmem během pečení.

Ocelový plech na pečení



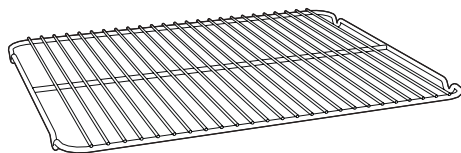
Používá se při pečení koláčů.

Hluboký plech



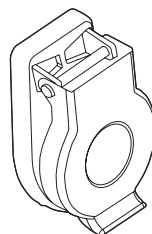
Slouží k zachytávání tuku z pokrmů umístěných na výše umístěném roštu a na pečení koláčů, pizzy a pečených dezertů.

Rošt na plechy



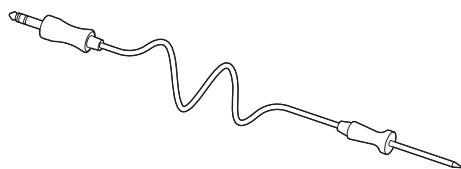
Pro umístění nad horní plech; na pečení pokrmů, které mohou kapat.

Ochranný kryt (pouze u některých modelů)



Používá se k zakrytí a ochraně zásuvky teplotní sondy, když se teplotní sonda nepoužívá.

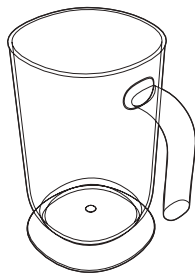
Teplotní sonda (pouze u některých modelů)



Pomocí teplotní sondy můžete připravovat pokrm podle teploty naměřené ve středu pokrmu.

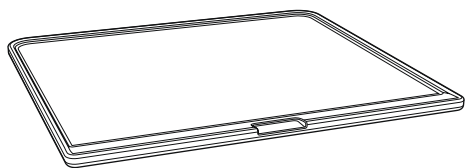
Volitelné příslušenství (lze zakoupit samostatně)

Džbán



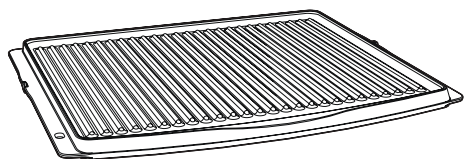
Používá se k zadržování tekutin při plnění a vyprazdňování zásobníku.

PPR2 nebo STONE (žáruvzdorný kámen)



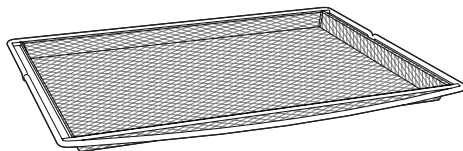
Ideální doplněk na pečení chleba (pizza, chléb, focaccia...), ale můžete jej použít i pro jemnější přípravy jako jsou sušenky.

BBQ (grilovací plech potažený teflonem)



Dvojité použití: pruhovaná strana se doporučuje na grilování masa (filety, hamburgery...), hladký povrch lze použít pro přípravu zeleniny, ovoce, ryb...

AIRFRY (gril na smažení bez oleje)



Doporučené příslušenství pro horkovzdušné smažení dříve obalených, předvařených a/nebo mražených potravin (hranolky, bramborové nebo masové krokety, malé kousky mozzarely...).

Výhody parního vaření

Systém vaření v páře vaří jakýkoli druh pokrmu mnohem plynuleji a rychleji a nachází své hlavní využití pro:

- Dušení
- Vaření omáček
- Gratinování
- Opékání
- Vaření při nízké teplotě
- Regenerování
- Vaření ve více režimech

Změny teploty a úrovně páry umožňují dosáhnout požadovaného gastronomického výsledku.

Přidání páry umožňuje použití menšího množství tuku ve prospěch zdravější a lepší kuchyně. Minimalizuje také ztrátu hmotnosti a objemu jídla při vaření.

Vaření v páře je obzvlášť vhodné pro přípravu masa: kromě toho, že je velmi měkké, udržuje ho světlé a činí ho šťavnatějším.

doporučuje se také na pečení kynutého a chlebového těsta. Vlhkost ve skutečnosti umožňuje cestu kynout a růst v průběhu pečení před vytvořením vnější kůrky. Výsledkem je lehčí a stravitelnější těsto.

POUŽITÍ

Předběžné operace



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.
- Vyjměte a umyjte veškeré příslušenství spotřebiče (viz kapitola „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“).

První zahřívání

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

Při zahřívání spotřebiče

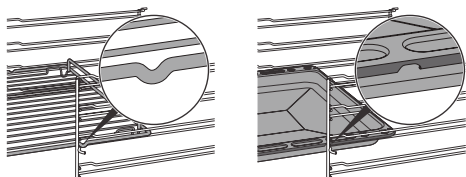
- větrejte místnost;
- nezůstávejte v místnosti.

Používání příslušenství

Rošty a plechy

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

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

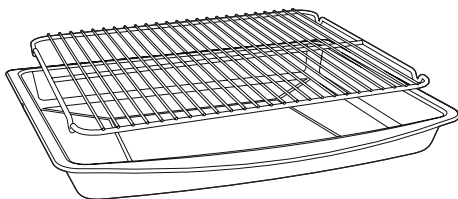


Jemně zasuňte rošty a plechy do trouby, dokud se nezastaví.



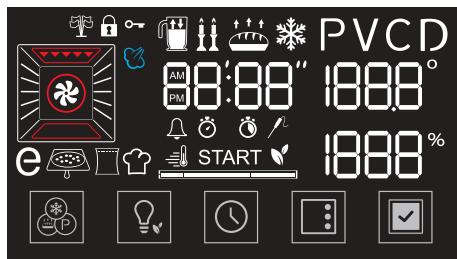
Vyčistěte plechy před prvním použitím, abyste odstranili všechny zbytky, které zůstaly po výrobním procesu.

Rošt na plechy



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

Digitální programátor



Na displeji se zobrazí parametry a hodnoty aktuálně zvolené funkce. Chcete-li jej použít, jednoduše otočte knoflíky funkcí a teploty a/nebo stiskněte tlačítka ve spodní části displeje, v závislosti na operacích, které má spotřebič provádět.

Dotyková tlačítka (pouze u některých modelů)

U některých verzí ovládacího panelu mohou být namísto otočných ovladačů dotyková tlačítka.

- Pomocí dotykových tlačítek **<** a **>** můžete zvolit požadovanou funkci a parametry (jako je čas nebo teplota, v závislosti na zvoleném menu) na displeji.



Nepřetržitým mačkáním tlačítka **<** a **>** rychle přejdete parametry, které chcete změnit.

- Stisknutím a podržením dotykového tlačítka **I** na několik sekund ukončíte aktuální funkci a vrátíte se na obrazovku hodin na displeji.
- Dotyková tlačítka **+** a **-** lze použít ke zvýšení nebo snížení hodnoty zvoleného parametru



Chcete-li rychle změnit hodnotu zvoleného parametru, nepřetržitě mačkejte tlačítka **+** nebo **-**.

- Stisknutím a podržením dotykového tlačítka **↻** na několik sekund obnovíte zvolený parametr na výchozí hodnotu.
- Požadovanou hodnotu potvrdíte stisknutím tlačítka **✓** na displeji.



Podle dohody budou všechny pokyny v tomto návodu vysvětleny s odkazem na model vybavený otočnými ovladači.


POUŽITÍ

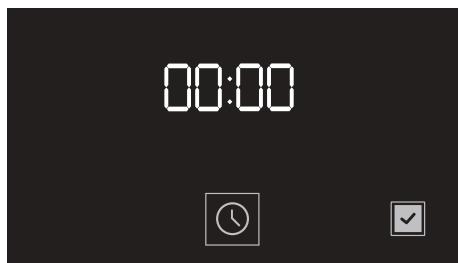
První použití



Pokud není nastaven čas, trouba se nezapne.

Při prvním použití nebo po dlouhém výpadku proudu na displeji spotřebiče

bliká **00:00** a tlačítko . Aby bylo možné spustit jakoukoli funkci pečení/vaření, musí být nastaven aktuální čas.






Nastavení času

1. Stiskněte tlačítko .
2. Otáčením ovladače teploty zvolte formát času, který se má zobrazit (**12h** nebo **24h**).



Když je zvolena verze **12h**, na displeji se zobrazí **AM** (ráno) nebo **PM** (odpoledne).

3. Stisknutím tlačítka  potvrďte úpravu a pokračujte v nastavení času.
4. Otáčením ovladače teploty nastavte aktuální čas.

5. Stisknutím tlačítka  nastavte aktuální čas a přejděte na volbu minut.
6. Otáčením ovladače teploty zvolte minuty aktuálního času.
7. Potvrďte stisknutím tlačítka .




Může být nutné změnit aktuální čas, například na letní čas.



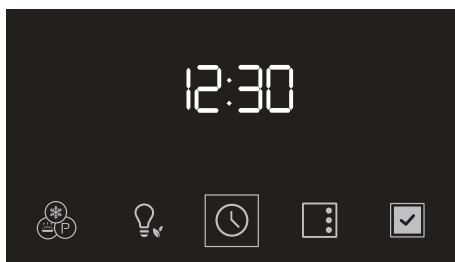
Když je viditelný aktuální čas, po 2 minutách od posledního stisknutí ovladače se zobrazí s nízkým jasem.



Chcete-li operaci zrušit, otočte ovladač funkcí nebo na několik sekund podržte tlačítko .

Úprava času

1. V hlavním menu podržte stisknuté tlačítko  na několik sekund.



2. Upravte čas dle popisu v bodě 2 v předchozí kapitole.

Používání trouby



Viz „Všeobecné bezpečnostní pokyny“.

Vaření v páře



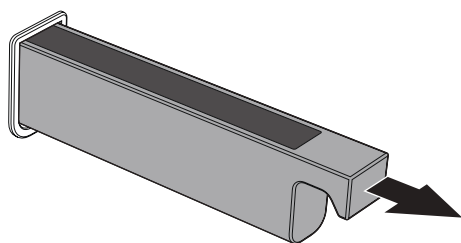
Pokud jste právě provedli vaření při teplotách vyšších než 100 °C, musíte počkat, až trouba vychladne, abyste mohli použít funkci páry.

1. Otočte ovladač na funkci vaření v

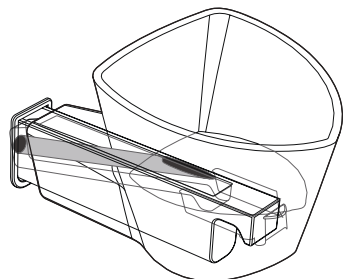
páře + . Indikátor začne blikat.

Plnění zásobníku

2. Otevřete dvířka a vytáhněte plnicí zásuvku z jejího pouzdra.



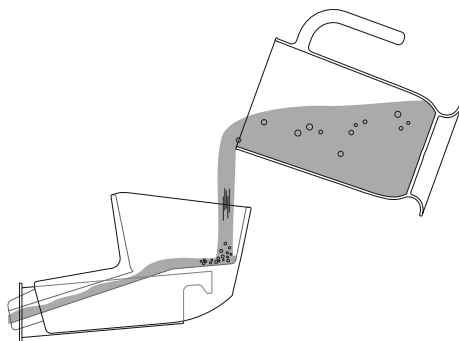
3. Vložte dodaný trychtýř do plnicí zásuvky.



4. Nalijte vodu (pomocí láhve nebo odměrky) dokud se nerozsvítí



indikátor max. hladiny (zásobník obsáhne cca 800 ml vody).

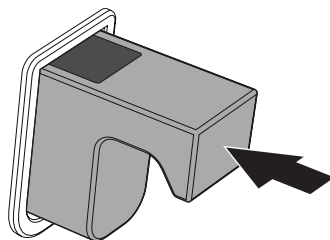


Použijte studenou vodu z vodovodu, která není moc tvrdá, změkčenou vodu nebo neperlivou minerální vodu.



Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) ani jiné tekutiny.

5. Na konci vyjměte trychtýř a vložte plnicí zásuvku zpět na své místo.



POUŽITÍ

Pokud je v zásobníku hodně vody, přebytečná voda odteče do pečicího prostoru:

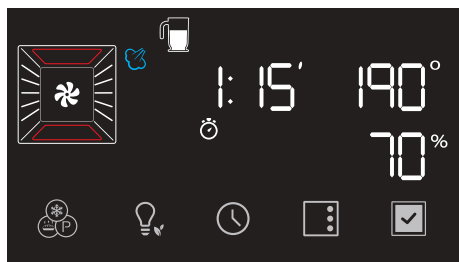
- V tomto případě před vařením osušte hadříkem nebo houbou.
- Zásobník s objemem 200 ml se doporučuje vypustit pomocí funkce vypouštění zásobníku.



6. Zavřete dvířka trouby.

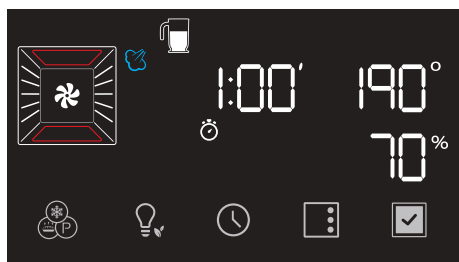
Nápis **START** a tlačítko  blikají, což znamená, že funkci lze spustit.



Nastavení kombinovaného vaření s párou

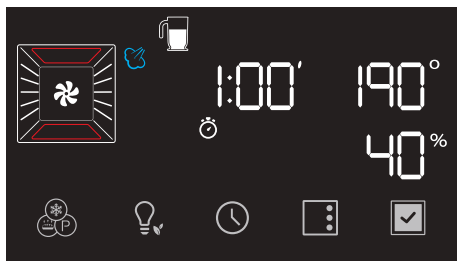
1. Otočením ovladače teploty nastavte teplotu vaření/pečení (od 100 °C do 250 °C) (např. „190 °C“).



2. Stiskněte tlačítko  na displeji. Na displeji bliká indikátor .
3. Otočením ovladače teploty nastavte dobu trvání vaření/pečení (od 1 minuty do 13 hodin) (např. „1 hodina“).



4. Stiskněte tlačítko  na displeji. Bude blikat indikátor .
5. Otáčením ovladače teploty nastavte procentuální hodnotu páry na vaření (od 20 % do 70 °C) (například „40 °C“).





6. Funkci spustíte stisknutím tlačítka .




Při otevření dvířek se probíhající funkce zastaví. Funkce se automaticky obnoví po zavření dvířek.


Fáze předehřívání

Samotnému vaření předchází fáze předehřívání, která umožňuje rychlejší zahřátí spotřebiče na teplotu vaření. Tato fáze je indikována zapnutím indikátoru  a postupným zvyšováním dosažené úrovně teploty .





Fázi předehřívání můžete přeskočit podržením tlačítka  na několik sekund.


Na konci předehřívání:

- indikátor  zhasne;
- zazní akustický signál;
- začne blikat slovo **START** a tlačítko  k indikaci toho, že pokrm lze vložit do trouby.

Fáze vaření

1. Otevřete dvířka trouby.
 2. Nádobu s pokrmem, který chcete vařit, vložte do trouby.
 3. Zavřete dvířka trouby.
nebo
 - Pokud je nádoba s pokrmem již uvnitř trouby, stisknutím tlačítka  spustíte vaření.
 4. Zkontrolujte stav vaření pokrmu zapnutím vnitřního osvětlení.
- Vaření je indikováno progresivním snižováním času na číselném displeji a progresivním klesáním v segmentové liště .

Ukončení vaření

Na konci procesu vaření zazní akustický signál a na displeji se zobrazí .

1. Funkci ukončíte otočením ovladače funkcí do polohy 0.
2. Otevřete dvířka trouby.
3. Vyměňte pokrm z trouby.
4. Zavřete dvířka trouby.


Vyprázdnění zásobníku



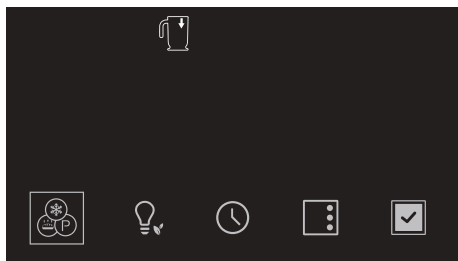
Před vypuštěním zásobníku počkejte, až trouba vychladne, přičemž nechte dvířka otevřená. Abyste se ujistili, zda voda zbývající v zásobníku není příliš horká, počkejte alespoň 40 minut.



Po vaření:

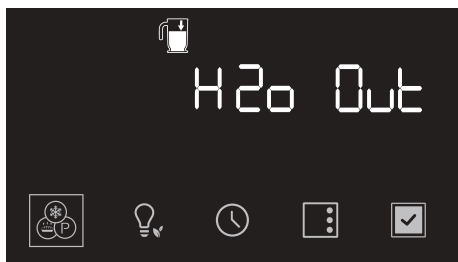
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Položte hluboký plech na třetí regál odspodu. Zatlačte jej na zadní stěnu vnitřního prostoru trouby.

3. Z polohy 0 otočte ovladač funkcí o jednu polohu doleva. Tlačítko  bliká.

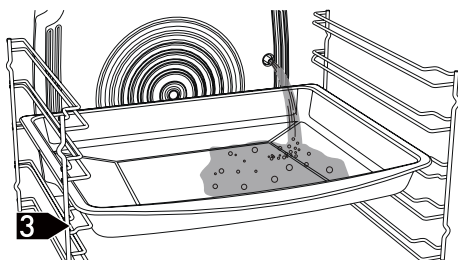
Spotřebič navrhne funkci vypouštění zásobníku.



4. Funkci potvrdíte stisknutím tlačítka .
5. Funkci spustíte opětovným stisknutím tlačítka .



Voda začne vytékat do hlubokého plechu z odtokového potrubí na pravé straně zadní stěny vnitřního prostoru trouby.



POUŽITÍ

6. Počkejte na konec odtečení. Na konci zazní akustický signál a na displeji se zobrazí **End**.
7. Funkci ukončíte otočením ovladače funkcí do polohy 0.



Na konci každého vaření se doporučuje vypustit vodu, abyste zabránili tomu, aby zbytky nespotřebované vody zůstaly v zásobníku.



Po delší době nečinnosti se doporučuje provést cyklus plnění a vypouštění zásobníku k propláchnutí parního okruhu.

8. Vylijte vodu z hlubokého plechu.



Dávejte pozor: Voda může být velmi horká.



Vypuštěnou vodu nelze použít k jinému vaření.

Seznam funkcí kombinovaného vaření/pečení s párou



Vaření/pečení s použitím páry při 40 %: Pára je dodávána neustále po celou dobu vaření/pečení a doporučuje se pro dlouhé vaření/pečení masa, ryb, nákyků, koláčů, lasagní atd. Zvláště vhodné pro vaření/pečení ryb a masa s vysokým obsahem tuku. Pára je rozeštěje, přičemž pokrm zůstane měkký, díky čemuž bude stravitelnější a na povrchu pěkně zhnědne.



Funkce s použitím páry při 20 %: Pára je dodávána v malých impulsích. Doporučuje se na pečení koláčů a chlebových výrobků (chléb, focaccia atd.), kde množství páry musí být minimální, aby pokrm ztratil vlhkost a připravil se uvnitř. Pára usnadňuje kynutí během prvních minut pečení a vytváří lesklý, křupavý povrch. Vaření/pečení s párou se doporučuje pouze prvních 5–10 minut, poté přepněte na příslušnou funkci bez použití páry, abyste dokončili vaření/pečení. Tato funkce je určena také pro přípravu výrobků obalených vejcem a strouhankou, protože obnovuje křupavost strouhankového obalu, čímž simuluje výsledek smažení, ale je stravitelnější.

FAN-ASSISTED+STEAM ASSISTED (Teplovzdušné pečení + pára)



Intenzivní a rovnoměrné vaření/pečení. Přidání páry umožňuje lepší uchování vlastností jídla.



Ideální na pečené telecí maso, pečenou kachnu a přípravu celých ryb.

FAN-ASSISTED+STEAM ASSISTED (Teplovzdušné pečení + pára)



Kombinace ventilátoru, oběhového topného tělesa a páry je obzvláště vhodná pro přípravu pečeného masa, kuřat a pečiva, jako je chléb a koláče z kynutého těsta.

TURBO+STEAM-ASSISTED (Turbo+pára)



Kombinace pečení s ventilátorem a tradičního pečení umožňuje vaření/pečení různých pokrmů na několika úrovních mimořádně rychle a efektivně, bez míchání pachů a chutí. Ideální pro velké objemy, které vyžadují intenzivní vaření/pečení. Abyste dosáhli efektu grilu, nastavte teplotu na maximum. Když spotřebič dosáhne maximální teploty, vraťte teplotu na normální hodnotu. Tento postup utěšňuje tekutiny uvnitř masa a snižuje srážení.

FAN-ASSISTED GRILL+STEAM-ASSISTED (Teplovzdušný gril+pára)




Vzduch produkovaný ventilátorem zjemňuje silný horký vzduch generovaný grilem a dokonale ugriluje také velmi hrubé kusy masa, jako jsou steaky, vepřové kotlety atd.

Tradiční pečení

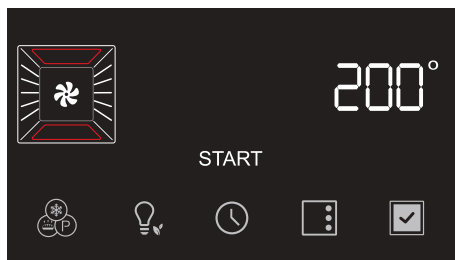


Funkce vaření lze kdykoli přerušit otočením ovladače funkcí do polohy 0.

- Otočte ovladač funkcí doprava nebo doleva pro volbu požadované funkce (například „FAN-ASSISTED “.

Tlačítko  a text **START** začnou blikat.

- Otočením ovladače teploty doprava nebo doleva zvolíte požadovanou teplotu (například „200°C“).





- Stisknutím tlačítka  spustíte funkci.




Po otevření dvířek se probíhající funkce přeruší. Funkce se automaticky obnoví po zavření dvířek.

Fáze předehřívání

Samotnému pečení předchází fáze předehřívání, která umožňuje rychlejší zahřátí spotřebiče na teplotu pečení. Tato fáze je indikována zapnutím indikátoru  a postupným zvyšováním dosažené úrovně teploty .



Fázi předehřívání můžete přeskočit podržením tlačítka  na několik sekund.


Na konci předehřívání:

- indikátor  zhasne;
- zazní akustický signál;
- začne blikat slovo **START**

a tlačítko  k indikaci toho, že pokrm lze vložit do trouby.

POUŽITÍ

Fáze pečení

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Nádoba s pokrmem, který chcete péct, vložte do trouby.
3. Zavřete dvířka trouby.
nebo
- Pokud je nádoba s pokrmem již uvnitř trouby, stisknutím tlačítka  spusťte pečení.
4. Zkontrolujte stav pečení pokrmu zapnutím vnitřního osvětlení.

Ukončení pečení

5. Na konci pečení otočte ovladač funkce do polohy 0 pro ukončení funkce.

Časované pečení

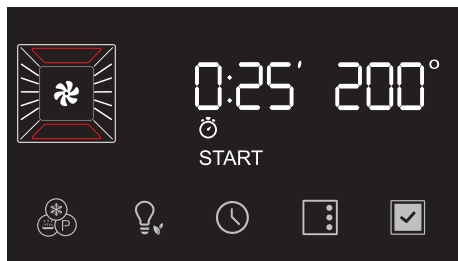


Časované pečení je funkce, která umožňuje spuštění a ukončení pečení po určité době nastavené uživatelem.

1. Po volbě funkce pečení a teploty stiskněte tlačítko .

Na displeji bliká indikátor .

2. Otočením ovladače teploty nastavte dobu vaření/pečení (od 1 minuty do 13 hodin) (např. „25 minut“).




3. Stisknutím tlačítka  upravte délku trvání pečení.





Mějte na paměti, že k času pečení je třeba přidat několik minut k přehřátí trouby.

4. Stisknutím tlačítka  spustíte funkci.



Na konci přehřívání:

5. Vložte pokrm do trouby.
6. Stisknutím tlačítka  spusťte pečení.

Časované vaření je indikováno progresivním snižováním času na číselném displeji a progresivním klesáním na segmentové liště .

Na konci procesu pečení zazní akustický signál a na displeji se zobrazí . Vraťte ovladač funkcí do polohy 0.

Vymazání časovaného pečení

1. Stiskněte tlačítko  na několik sekund.
2. Otáčejte ovladačem teploty proti směru hodinových ručiček, dokud se doba pečení nevynuluje.
3. Potvrďte stisknutím tlačítka .

Naprogramované pečení



Naprogramované pečení je funkce, která umožňuje zastavit pečení řízené časem ve stanoveném čase v závislosti na čase nastaveném uživatelem, po kterém se spotřebič automaticky vypne.



Z bezpečnostních důvodů nelze nastavit konec pečení bez nastavení délky pečení.

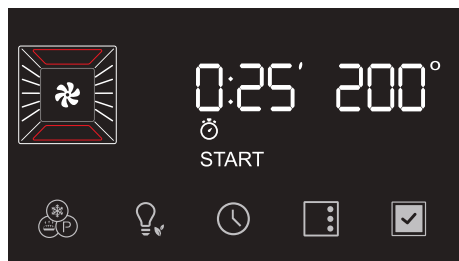
POUŽITÍ

1. Po volbě funkce pečení a teploty

stiskněte tlačítko .

Na displeji bliká indikátor .

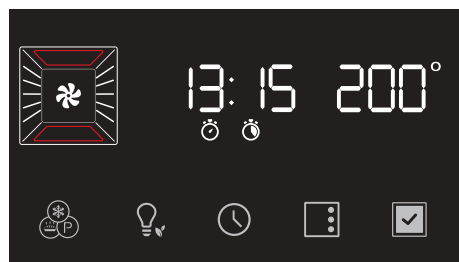
2. Otočením ovladače teploty nastavte dobu vaření/pečení (od 1 minuty do 13 hodin) (např. „25 minut“).






3. Stiskněte tlačítko .

Na displeji bliká indikátor .

4. Otočením ovladače teploty nastavte dobu ukončení pečení (např. „13:15“).



4. Stisknutím tlačítka  potvrďte čas ukončení pečení.
5. Stisknutím tlačítka  spustíte funkci.

 Minuty potřebné k předehřátí jsou již zahrnuty v době ukončení pečení.

Na konci procesu pečení zazní akustický signál a na displeji se zobrazí **End**.

7. Vraťte ovladač funkcí do polohy 0.

Vymazání naprogramovaného pečení


1. Stiskněte tlačítko  na několik sekund.

Na displeji bliká indikátor .

2. Krátce stiskněte tlačítko .

Na displeji bliká indikátor .

3. Otáčejte ovladačem teploty proti směru hodinových ručiček, dokud se doba pečení nevynuluje.

4. Potvrďte stisknutím tlačítka .



Tímto způsobem se zruší pouze naprogramované pečení. Časované pečení se spustí okamžitě s fází předehřívání.



Chcete-li zastavit každý proces pečení, vždy vraťte ovladač funkcí do polohy 0.

Načasování kuchyňské minutky během procesu pečení



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


1. Stiskněte tlačítko . Na displeji bliká indikátor .

1. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí  a začne blikat indikátor .

2. Otáčením ovladače teploty nastavte délku trvání kuchyňské minutky (od 1 minuty do 13 hodin).

3. Potvrďte stisknutím tlačítka .

POUŽITÍ

4. Na konci časovače kuchyňské minutky zazní akustický signál a na displeji bliká indikátor .

5. Funkci ukončíte stisknutím tlačítka



Seznam tradičních funkcí pečení



Na některých modelech nejsou dostupné všechny funkce.

STATIC (Statické pečení)



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

FAN-ASSISTED (Teplovzdušné pečení)



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

THERMALLY-VENTILATED (Cirkulace horkého vzduchu)



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

GRILL (Gril)



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

BASE (Spodní ohřev)



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

ECO



Tato funkce je obzvláště vhodná pro 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 úspora energie a zkrátili dobu pečení, doporučuje se nepřehřívát 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 předehřívání) další a mohou záviset na množství pokrmů ve varném prostoru.



Funkce ECO je jemná funkce pečení a doporučuje se pro potraviny, které odolávají teplotám nižším než 210 °C; v případě pečení při vyšších teplotách zvolte jinou funkci.

Tipy při pečení

Všeobecné rady

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

Rady pro pečení masa

- Časy pečení se liší v závislosti na tloušťce a kvalitě pokrmu a chuti uživatele.
- Jídlo otočte, aby zhnědlo 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.
- U funkce Ventilátor s grilem (je-li k dispozici) doporučujeme před grilováním troubu předehřát.
- Doporučujeme umístit pokrm do středu roštu.
- U funkce gril vám doporučujeme nastavit teplotu na maximální hodnotu, abyste optimalizovali pečení.

Rady pro pečení dezertů/pečiva a sušenek

- Použijte tmavé kovové formy: pomáhají lépe absorbovat teplo.
- Teplota a čas pečení závisí na kvalitě a konzistenci těsta.

- Kontrola, zda je dezert propečený: Na konci doby pečení vložte párátko do nejvyššího bodu dezertu. Pokud se těsto nelepí na párátko, 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 se dvěma rošty:

- Doporučujeme uspořádat dva rošty (můžete si je vyžádat v autorizovaných servisních střediscích).
- Pro usnadnění proudění vzduchu umístěte formy/kastroly do středu roštů a ujistěte se, že jejich šířka/průměr nepřesahuje 30 cm.
- Umístěte rošty tak, aby mezi nimi zůstal jeden volný regál.
- V závislosti na pokrmu a zvýšené náplně uvnitř trouby může pečení/vaření na dvou úrovních trvat o několik minut déle než na jedné úrovni.
- Funkce určené pro pečení/vaření na dvou roštích jsou THERMALLY-VENTILATED (Cirkulace horkého vzduchu) a THERMALLY-VENTILATED BASE (Cirkulace horkého vzduchu+spodní ohřev).

Rady pro vaření v páře

- Pro chlebové výrobky (chléb, focaccia atd.) a mražené dezerty, kde je pára užitečná během prvních minut pečení/vaření, doporučujeme nastavit parní funkci na prvních 5–10 minut a poté přepnout do režimu teplovzdušného pečení.
- Pro vaření v páře vložíme pokrm do studené trouby.

POUŽITÍ

Rady pro rozmrazování a kynutí těsta


- Umístěte mražené potraviny bez obalu do nádoby bez víka na první regál trouby.
- Vyhněte se tomu, aby se pokrmy překrývaly.
- Na rozmrazování masa použijte rošt umístěný na druhé úrovni a plech na první úrovni. Tímto způsobem kapalina z rozmrazovaného pokrmu odtéče z pokrmu.
- Nejcitlivější části mohou být zakryty hliníkovou fólií.
- Pro úspěšné kynutí by se měla na dno trouby umístit nádoba s vodou.

Pro úsporu energie

- Zastavte pečení několik minut před normálně používaným časem. Pečení bude pokračovat během zbývajících minut s teplem, které se nahromadilo uvnitř trouby.
- Snižte jakékoli otevírání dveří na minimum, abyste zabránili rozptylu tepla.
- Udržujte vnitřek spotřebiče vždy čistý.

Rady pro používání sondy (je-li namontována)

Sondu lze použít i během normálního časovaného vaření:

1. Vložte sondu do pokrmu, který připravujete a připojte ji do zásuvky.
2. Stiskněte tlačítko  a zkontrolujte teplotu pokrmu v políčku „Instantaneous temperature (Okamžitá teplota)“.

Používání teplotní sondy (pouze u některých modelů)

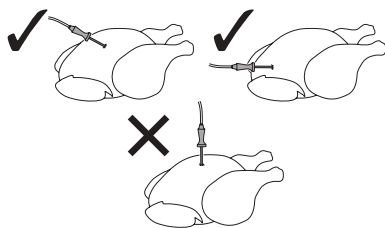


Viz „Všeobecné bezpečnostní pokyny“.

Teplotní sonda vám umožní péct pečeně, steaky a jiné kusy a velikosti masa s velkou přesností. Sonda zajišťuje, že pokrm je dokonale upečený sledováním teploty jádra pokrmu. Teplota jádra se měří snímačem uvnitř hrotu sondy.

Umístění sondy

1. Položte pokrm na plech.
2. Před vložením pokrmu do trouby vložte hrot sondy do pokrmu.
3. K dosažení nejlepších výsledků dbejte na to, aby byla teplotní sonda umístěna příčně v nejsilnější části pokrmu a alespoň v 3/4 jeho délky. Ujistěte se, zda se nedotýká plechu a nevyčnívá z pokrmu.



Aby sonda přesně změřila vnitřní teplotu pokrmu, její hrot nesmí být v kontaktu s kostmi nebo tukem.



Doporučená minimální teplota pro vaření/pečení se sondou je 120 °C, s výjimkou pomalého vaření/pečení.

POUŽITÍ

Nastavení parametrů pečení/vaření při použití teplotní sondy



Upozornění: Během používání jsou přístupné části velmi horké. Chraňte si ruce tepelně odolnými rukavicemi při připojování teplotního čidla a při posunu potravin uvnitř trouby.



Teplotní rozsah, který lze zvolit, se pohybuje od minimálně 50 °C po maximální 90 °C.



Je-li teplota trouby nastavena velmi nízko, spotřebič automaticky nastaví minimální teplotu potřebnou pro dosažení zvolené cílové teploty.




Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje nastavit teplotu pečení vyšší, než je cílová teplota.

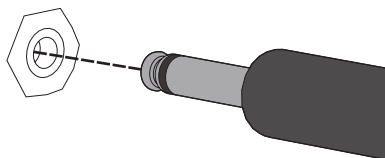


Pokud během pečení/vaření se sondou z jakéhokoli důvodu potřebujete odpojit sondu bez změny ovladačů nebo displeje, funkce pokračuje jako normální pečení/vaření.

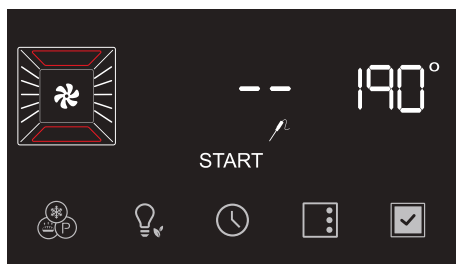
Se studenou troubou:


1. Zvolte funkci pečení (například „FAN ASSISTED“ ).
2. Otáčením ovladače teploty nastavte teplotu pečení (například „190 °C“).
3. Otevřete dvířka spotřebiče.
4. Vložte plech, na kterém je pokrm, do příslušných drážek.

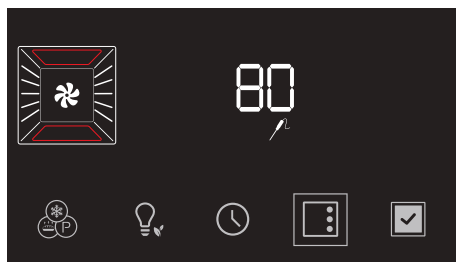
5. Zasuňte přípojku teplotní sondy do boční zásuvky, pomocí sondy otevřete ochranný kryt.





- Na displeji bude blikat indikátor .
6. Zavřete dvířka trouby.

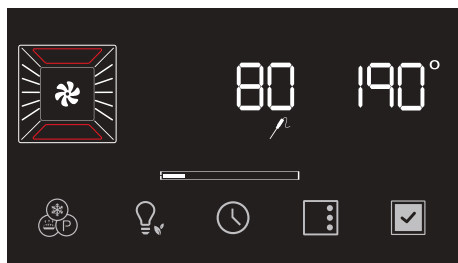


7. Stisknutím tlačítka  na displeji změňte cílovou teplotu.
8. Otáčením ovladače teploty nastavte cílovou teplotu (například „80 °C“).





9. Stisknutím tlačítka  potvrďte nastavenou cílovou teplotu.
10. Funkci spustíte stisknutím tlačítka .

POUŽITÍ




Spotřebič se začne předehřívát.

 Fázi předehřívání můžete přeskóčit podržením tlačítka  na několik sekund.

Když je spuštěno pečení:

1. Zvolte funkci pečení (například „FAN ASSISTED “).

2. Otáčením ovladače teploty nastavte teplotu pečení (například „190 °C“).

3. Funkci spustíte stisknutím tlačítka .

Spotřebič se začne předehřívát.

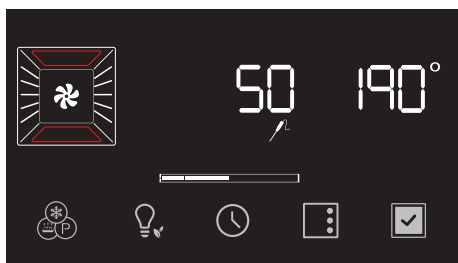
Na konci předehřívání:

4. Otevřete dvířka spotřebiče.

5. Vložte plech, na kterém je pokrm, do příslušných drážek.

6. Zasuňte přípojku teplotní sondy do boční zásuvky, pomocí sondy otevřete ochranný kryt.

Na displeji bude blikat indikátor .



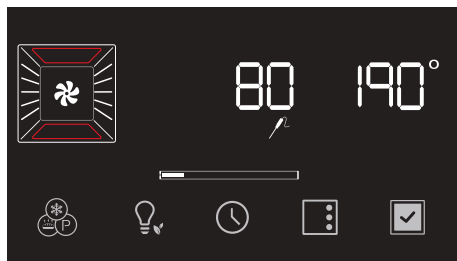
7. Zavřete dvířka trouby.

8. Stisknutím tlačítka  na displeji změňte cílovou teplotu.

9. Otáčením ovladače teploty nastavte cílovou teplotu (například „80 °C“).

10. Stisknutím tlačítka  potvrďte nastavenou cílovou teplotu.

11. Funkci spustíte stisknutím tlačítka .



Ukončení parametrů pečení/ vaření pomocí teplotní sondy

Pečení/vaření skončí, když okamžitá teplota dosáhne cílové teploty nastavené uživatelem.

Topná tělesa se vypnou, zazní akustické signály a na displeji se zobrazí .

1. Otevřete dvířka trouby.

2. Vyjměte sondu z pokrmu a odpojte ji ze zásuvky.

3. Vyjměte pokrm z trouby.

4. Ujistěte se, zda je ochranný kryt správně zavřený.

5. Zavřete dvířka trouby.

Tipy při pečení

Všeobecné rady

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

Rady pro pečení masa

- Časy pečení se liší v závislosti na tloušťce a kvalitě pokrmu a chuti uživatele.
- Jídlo otočte, aby zhnědlo 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.
- U funkce Ventilátor s grilem (je-li k dispozici) doporučujeme před grilováním troubu předehřát.
- Doporučujeme umístit pokrm do středu roštu.
- U funkce gril vám doporučujeme nastavit teplotu na maximální hodnotu, abyste optimalizovali pečení.

Rady pro pečení dezertů/pečiva a sušenek

- Použijte tmavé kovové formy: pomáhají lépe absorbovat teplo.
- Teplota a čas pečení závisí na kvalitě a konzistenci těsta.

- Kontrola, zda je dezert propečený: Na konci doby pečení vložte párátko do nejvyššího bodu dezertu. Pokud se těsto nelepí na párátko, 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 se dvěma rošty:

- Doporučujeme uspořádat dva rošty (můžete si je vyžádat v autorizovaných servisních střediscích).
- Pro usnadnění proudění vzduchu umístěte formy/kastroly do středu roštů a ujistěte se, že jejich šířka/průměr nepřesahuje 30 cm.
- Umístěte rošty tak, aby mezi nimi zůstal jeden volný regál.
- V závislosti na pokrmu a zvýšené náplně uvnitř trouby může pečení/vaření na dvou úrovních trvat o několik minut déle než na jedné úrovni.
- Funkce určené pro pečení/vaření na dvou roštích jsou THERMALLY-VENTILATED (Cirkulace horkého vzduchu) a THERMALLY-VENTILATED BASE (Cirkulace horkého vzduchu+spodní ohřev).

Rady pro vaření v páře

- Pro chlebové výrobky (chléb, focaccia atd.) a mražené dezerty, kde je pára užitečná během prvních minut pečení/vaření, doporučujeme nastavit parní funkci na prvních 5–10 minut a poté přepnout do režimu teplovzdušného pečení.
- Pro vaření v páře vložíme pokrm do studené trouby.

Rady pro rozmrazování a kynutí těsta


- Umístěte mražené potraviny bez obalu do nádoby bez víka na první regál trouby.
- Vyhněte se tomu, aby se pokrmy překrývaly.
- Na rozmrazování masa použijte rošt umístěný na druhé úrovni a plech na první úrovni. Tímto způsobem kapalina z rozmrazovaného pokrmu oteče z pokrmu.
- Nejcitlivější části mohou být zakryty hliníkovou fólií.
- Pro úspěšné kynutí by se měla na dno trouby umístit nádoba s vodou.

Pro úsporu energie

- Zastavte pečení několik minut před normálně používaným časem. Pečení bude pokračovat během zbývajících minut s teplem, které se nahromadilo uvnitř trouby.
- Snižte jakékoli otevírání dveří na minimum, abyste zabránili rozptýlu tepla.
- Udržujte vnitřek spotřebiče vždy čistý.

Rady pro používání sondy (je-li namontována)

Sondu lze použít i během normálního časovaného vaření:

1. Vložte sondu do pokrmu, který připravujete a připojte ji do zásuvky.
2. Stiskněte tlačítko  a zkontrolujte teplotu pokrmu v políčku „Instantaneous temperature (Okamžitá teplota)“.

Mini průvodce příslušenstvím





Rošt

doporučujeme použít gril jako opornou plochu pro formy/ hrnce na pečení.

Při absenci grilu na pečicím plechu lze gril použít jako základ pro grilování s hlubokým pečicím plechem umístěným na regálu níže, aby se zachytila šťáva.


Při pečení na více úrovních umístěte dva grily, ponechte mezi nimi jeden volný regál a použijte funkci THERMALLY

FAN-ASSISTED (Teplovzdušné pečení)  nebo funkci THERMALLY FAN-ASSISTED BASE (Teplovzdušné + spodní ohřev) .



Plech

Plech na pečení používejte na přípravu pečiva, na pečení s nízkou tloušťkou a na vaření bez přidání tekutin.


Doporučujeme použít funkci STATIC (Statické pečení)  na požadovaném regálu.



Hluboký plech

Hluboký plech doporučujeme používat pouze k pečení na jedné úrovni.

Při používání funkcí s ventilátorem položte hluboký plech na střední regál. Při použití funkce STATIC (Statické pečení)

 položte hluboký plech na pečení na požadovaný regál.

Umístěte pečicí plech na poslední regál s roštem na pečení, abyste mohli péct v režimu GRILL (Gril) .




Rošt na plechy

Doporučujeme použít mřížku na pečení jako základ pro pokrm ke grilování. Pánev níže sbírá šťávu z grilů.


Objevování receptů

Chcete-li si prohlédnout recepty vyvinuté pro různé kategorie potravin a získat více informací o návřích na pečení, doporučujeme navštívit vyhrazenou stránku na webové stránce www.smeg.com, na kterou se dostanete pomocí QR kódu na letáku dodaném s výrobkem.



Chcete-li procházet dostupnými funkcemi, mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte požadovanou speciální funkci.



Zvolenou funkci (ještě nespuštěnou) ukončíte podržením tlačítka .

Informace pro dozorčí orgány

Nucený režim ventilátoru

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


Viz část „Pro úsporu energie “ v kapitole POKYNY.

Režim konvenčního pečení

Chcete-li použít režim STATIC, musíte přeskočit fázi předehřívání (viz část „Fáze předehřívání“ v kapitole POUŽITÍ).

Viz část „Pro úsporu energie “ v kapitole POKYNY.

Speciální funkce

- Z polohy 0 otočte ovladač funkcí o jednu polohu doleva. Tlačítko  bude blikat.

Spotřebič navrhne funkci vypouštění



zásobníku (postup naleznete v kapitole „Používání trouby“).

DEFROSTING (Rozmrazování)




Tato funkce vám umožňuje rozmrazovat pokrm na základě volitelného času.


1. Po vstupu do menu speciálních funkcí mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci .



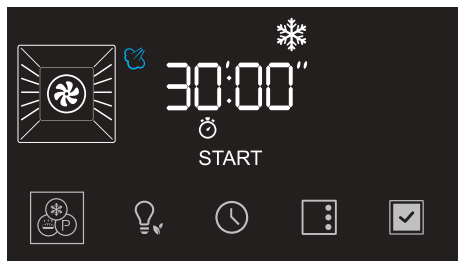
Je-li vnitřní teplota vyšší, než se očekávalo, funkce se neaktivuje a při každém stisknutí tlačítka



, zazní ze spotřebiče akustický signál. Před aktivací funkce nechte spotřebič vychladnout.

2. Otevřete dvířka trouby.
3. Vložte do trouby potraviny určené k rozmrazení.
4. Zavřete dvířka trouby.
5. Potvrďte stisknutím tlačítka .
6. Otočením ovladače teploty nastavte dobu rozmrazování (od 1 MINUTY do 13 hodin) (např. „1:30“).

POUŽITÍ




7. Funkci spustíte stisknutím tlačítka 



Na konci se zobrazí a bude blikat **End** a zazní akustický signál.

8. Funkci ukončíte otočením ovladače funkcí do polohy 0.
9. Níže je uvedena referenční tabulka s časy rozmrazování podle typu potravin.

Typ	Hmotnost (kg)	Čas
Maso	0,5	1 hod. 45 min.
Ryby	0,4	0 hod. 40 min.
Chléb	0,3	0 hod. 20 min.
Dezerty	1,0	0 hod. 45 min.

PROVING (Kynutí těsta)

 Tato funkce je vhodná zejména ke kynutí těsta.

1. Po vstupu do menu speciálních funkcí mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci .




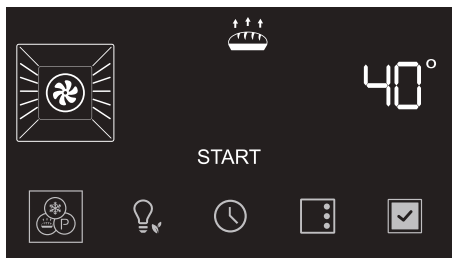
Je-li vnitřní teplota vyšší, než se očekávalo, funkce se neaktivuje a při každém stisknutí tlačítka




zazní ze spotřebiče akustický signál.

Před aktivací funkce nechte spotřebič vychladnout.

2. Otevřete dvířka trouby.
3. Těsto na kynutí umístěte na druhou úroveň.
4. Zavřete dvířka trouby.
5. Potvrďte stisknutím tlačítka 



Otáčením ovladače teploty změňte hodnotu teploty (od 25 °C do 40 °C)

6. Funkci spustíte stisknutím tlačítka 
7. Funkci ukončíte otočením ovladače funkcí do polohy 0.



Pro úspěšné kynutí by se měla na dno trouby umístit nádoba s vodou.

SABBATH (Funkce SABBATH)



Tato funkce vede k tomu, že spotřebič funguje určitým způsobem:

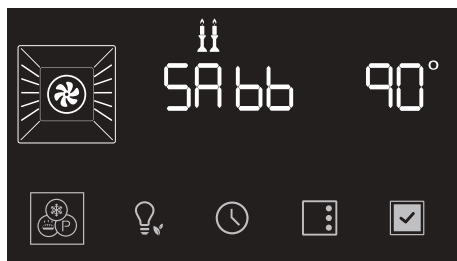
POUŽITÍ


- Pečení může probíhat donekonečna, nelze nastavit libovolný čas.
- Neprovede se žádné předehřívání.
- Teplota pečení, kterou lze zvolit, se pohybuje mezi 60 – 150 °C.
- Osvětlení trouby je vypnuto, žádná operace, jako je otevření dvířek nebo manuální aktivace neaktivuje světlo.
- Vnitřní ventilátor zůstane vypnutý.
- Osvětlení otočného ovladače a akustické výzvy zůstanou vypnuté.



Po aktivaci režimu Sabbath nelze změnit nastavení. Jakákoliv akce na ovladačích a/nebo tlačítkách displeje nebude mít žádný účinek; aktivní zůstane pouze ovladač funkcí, který vám umožní vrátit se do hlavního menu.

1. Po vstupu do menu speciálních funkcí mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci .
2. Potvrďte stisknutím tlačítka .
3. Otáčením ovladače teploty nastavte požadovanou teplotu (například „90 °C“).




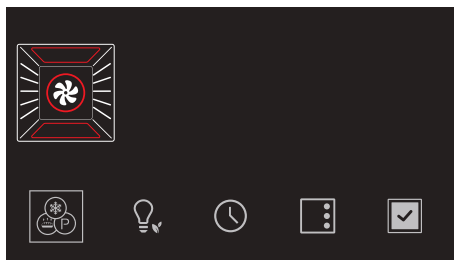
4. Funkci spustíte stisknutím tlačítka .
5. Funkci ukončíte otočením ovladače funkcí do polohy 0.

TURBO

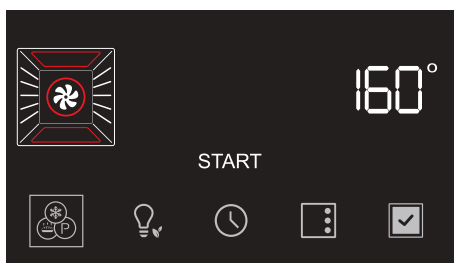



Umožňuje rychlé pečení na více úrovních bez míchání aromat. Ideální pro velké objemy pokrmů nebo intenzivní pečení.

1. Po vstupu do menu speciálních funkcí mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci .



2. Potvrďte stisknutím tlačítka .



3. Otáčením ovladače teploty nastavte požadovanou teplotu (od 50 °C do 250 °C).
4. Funkci spustíte stisknutím tlačítka .

POUŽITÍ



Stejně jako u běžných funkcí pečení můžete předehřívání vynechat a nastavit časované a naprogramované pečení.

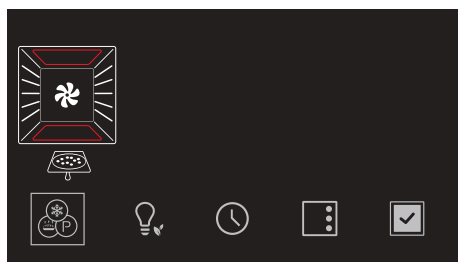
- Po předehřátí otevřete dvířka a vložte pokrm na pečení do trouby.
- Zavřete dvířka trouby.
- Zkontrolujte stav pečení pokrmu zapnutím vnitřního osvětlení.
- Na konci pečení otočte ovladač funkcí do polohy 0, čímž funkci ukončíte.

PIZZA

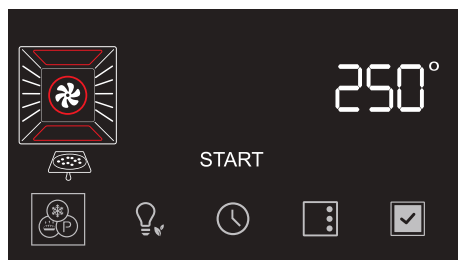


Funkce určená na pečení pizzy. Ideální nejen na pizzu, ale také na sušenky a koláče.

- Po vstupu do menu speciálních funkcí mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci .



- Potvrďte stisknutím tlačítka .



- Funkci spustíte stisknutím tlačítka .



V této funkci nelze přeskočit fázi předehřívání.

- Po předehřátí otevřete dvířka a vložte pokrm na pečení do trouby.
- Zavřete dvířka trouby.
- Zkontrolujte stav pečení pokrmu zapnutím vnitřního osvětlení.
- Na konci pečení otočte ovladač funkcí do polohy 0, čímž funkci ukončíte.

STONE (Pečení na kameni)



Užitečné pro pečení na kameni. Pro použití se samostatně prodáváním příslušenstvím PPR2 nebo STONE.



Přečtěte si pokyny a doporučení k použití popsané v dokumentaci příslušenství.

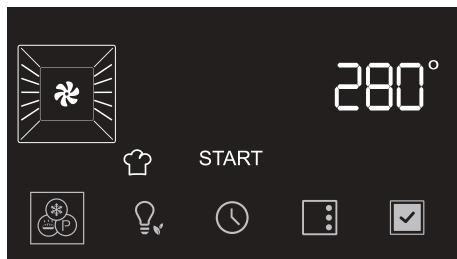
- Otevřete dvířka trouby.
- Vložte příslušenství PPR2 nebo STONE do vnitřku trouby (viz specifický návod příslušenství).
- Zavřete dvířka trouby.
- Po vstupu do menu speciálních

funkcí mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci .



POUŽITÍ

5. Potvrďte stisknutím tlačítka .



6. Otáčením ovladače teploty nastavte požadovanou teplotu (od 50 °C do 280 °C).

7. Funkci spustíte stisknutím tlačítka .



Stejně jako u běžných funkcí pečení můžete předehřívání vynechat a nastavit časované a naprogramované pečení.

8. Po předehřátí otevřete dvířka a vložte pokrm na pečení do trouby.
9. Zavřete dvířka trouby.
10. Na konci pečení otočte ovladač funkcí do polohy 0, čímž funkci ukončíte.

BBQ (Barbecue)



Užitečné při grilování. Pro použití s příslušenstvím na grilování (BBQ), které se prodává samostatně.



Přečtěte si pokyny a doporučení k použití popsané v dokumentaci příslušenství.

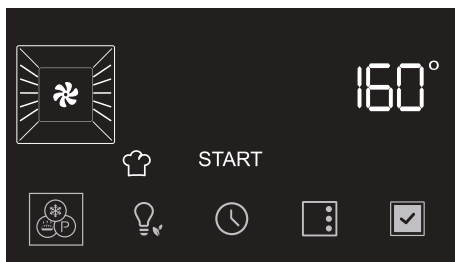
1. Otevřete dvířka trouby.

2. Vložte příslušenství na grilování do trouby.
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Po vstupu do menu speciálních

funkcí mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci **bbq**.



5. Potvrďte stisknutím tlačítka .



6. Otáčením ovladače teploty nastavte požadovanou teplotu (od 50 °C do 250 °C).

7. Funkci spustíte stisknutím tlačítka .



Stejně jako u běžných funkcí pečení můžete předehřívání vynechat a nastavit časované a naprogramované pečení.

8. Po předehřátí otevřete dvířka a vložte pokrm na pečení do trouby.
9. Zavřete dvířka trouby.
10. Otočte ovladač funkcí do polohy 0, čímž funkci ukončíte.

POUŽITÍ

AIRFRY (Teplovzdušné smažení)

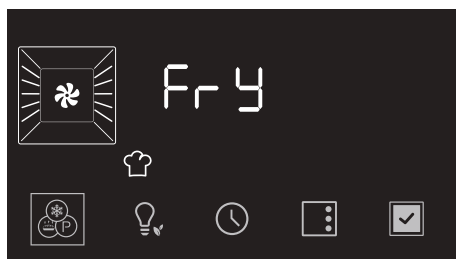


Užitečné pro získání smaženého pokrmu bez oleje. Pro použití s příslušenstvím AIRFRY, které se prodává samostatně.

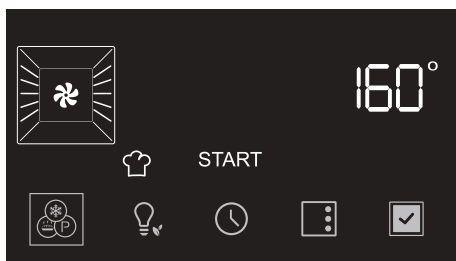



Přečtěte si pokyny a doporučení k použití popsané v dokumentaci příslušenství.

1. Po vstupu do menu speciálních funkcí mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci **Fry**.



2. Potvrďte stisknutím tlačítka .



3. Otáčením ovladače teploty nastavte požadovanou teplotu (od 50 °C do 250 °C).
4. Funkci spustíte stisknutím tlačítka .



Stejně jako u běžných funkcí pečení můžete předehřívání vynechat a nastavit časované a naprogramované pečení.

5. Po předehřátí otevřete dvířka a vložte pokrm na pečení do trouby.
6. Zavřete dvířka trouby.
7. Otočte ovladač funkcí do polohy 0, čímž funkci ukončíte.

Sekundární funkce

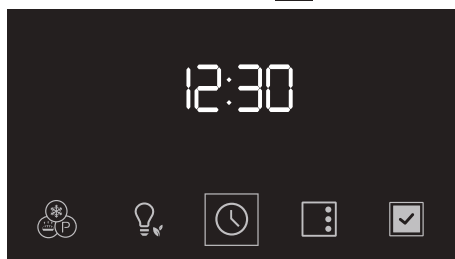
Tlačítka ve spodní části displeje mají některé sekundární funkce:



Časovač kuchyňské minutky



Časovač kuchyňské minutky pouze upozorní uživatele, že již uplynul nastavený počet minut.

1. Stiskněte tlačítko  v hlavním menu. Na displeji se zobrazí **00:00** a indikátor  začne blikat.



2. Otáčením ovladače teploty nastavte délku trvání kuchyňské minutky (od 1 minuty do 13 hodin)
3. Potvrďte stisknutím tlačítka .
4. Na konci časovače zazní akustický signál a na displeji bliká indikátor .

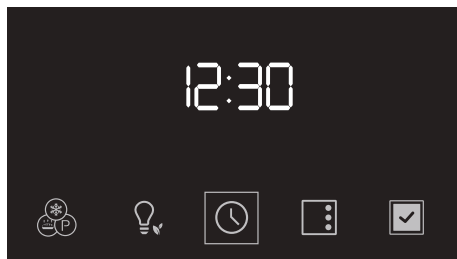
POUŽITÍ

5. Funkci ukončíte stisknutím tlačítka



TIME (Čas)

1. V hlavním menu podržte několik sekund stisknuté tlačítko



2. Otáčením ovladače teploty zvolte formát času pro zobrazení (**12h** nebo **24h**).



Když je zvolena verze **12h**, na displeji se zobrazí **AM** (ráno) nebo **PM** (odpoledne).

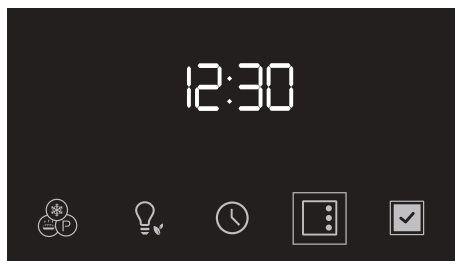
3. Stisknutím tlačítka potvrďte úpravu a pokračujte v nastavení času.
4. Otáčením ovladače teploty nastavte aktuální čas.
5. Stisknutím tlačítka nastavte aktuální čas a přejděte na volbu minut.
6. Otáčením ovladače teploty zvolte minuty aktuálního času.
7. Potvrďte stisknutím tlačítka .



Chcete-li operaci zrušit, otočte ovladač funkcí nebo na několik sekund podržte tlačítko .

Nastavení

- Stiskněte tlačítko v hlavním menu.



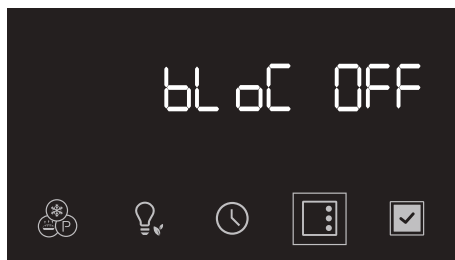
Chcete-li zavřít menu nastavení, podržte stisknuté tlačítko na několik sekund.

Dětská pojistka (bezpečnost dětí)



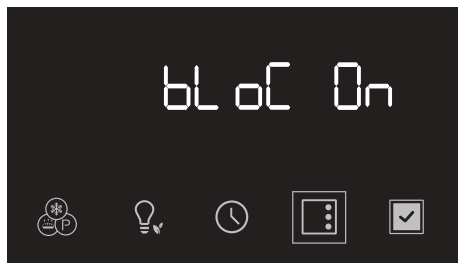
Tento režim umožňuje spotřebiči automaticky uzamknout ovládací prvky po 2 minutách běžného provozu bez jakéhokoliv zásahu uživatele.

1. Po vstupu do menu speciálních funkcí mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci uzamčení ovládacích prvků.






2. Otáčením ovladače teploty aktivujte funkci uzamčení ovládacích prvků.

POUŽITÍ



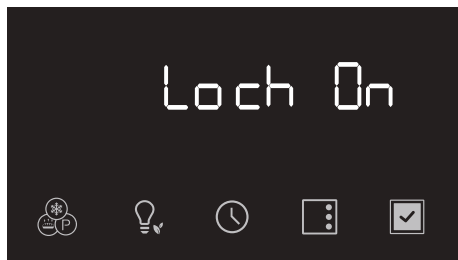
3. Stisknutím tlačítka  přejděte na další nastavení nebo stiskněte tlačítko  pro potvrzení.

 V normálním provozu je uzamčení ovládacích prvků indikováno rozsvícením kontrolky .

 Dotknutím se tlačítek displeje nebo změnou polohy ovladačů se na displeji na dvě sekundy zobrazí **Loch**.

Dočasné vypnutí uzamčení:

1. Během pečení otočte ovladačem teploty nebo stiskněte tlačítko na displeji.




2. Když se na displeji zobrazí obrazovka „Lock On“, stiskněte tlačítko  na několik sekund.

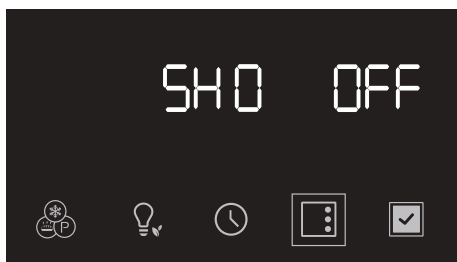
Dvě minuty po posledním nastavení se uzamčení opět aktivuje.

Režim „Showroom“ (jen pro předváděcí plochy)

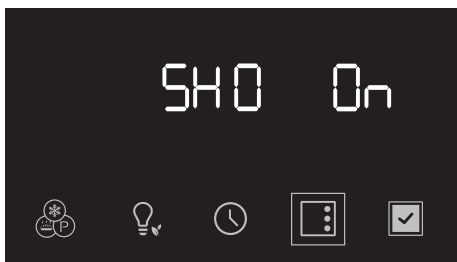


Tento režim deaktivuje všechna topná tělesa spotřebiče, přičemž ovládací panel zůstane aktivní.

1. Po vstupu do menu nastavení mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci „Showroom“.




2. Otáčením ovladače teploty aktivujte funkci „Showroom“.



3. Stisknutím tlačítka  přejděte na další nastavení nebo stiskněte tlačítko  pro potvrzení.



Aktivovaný režim „Showroom“ je na displeji indikován rozsvícením indikátoru .



Chcete-li spotřebič používat normálně, nastavte tento režim na OFF (Vyp.).

POUŽITÍ

Tvrdotst vody

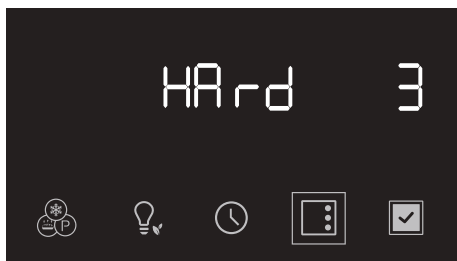


Tento režim vám umožňuje nastavit hodnotu tvrdosti vody s cílem optimalizovat proces odstraňování vodního kamene.

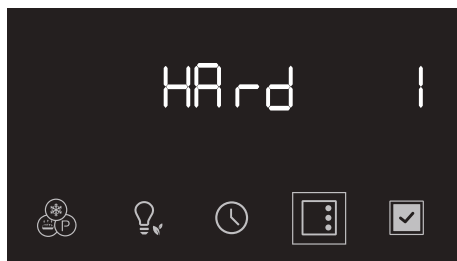


Spotřebič je z výroby nastaven na vodu střední tvrdosti (3).

1. Po vstupu do menu nastavení otáčejte ovladačem teploty, dokud nezvolíte funkci tvrdosti vody.



2. Otáčením ovladače teploty nastavte tvrdost vody (hodnoty od 1 do 5) (např. „1“).



3. Stisknutím tlačítka  přejděte na další nastavení nebo stiskněte tlačítko  pro potvrzení.



Pokud je voda ve vaší vodovodní síti velmi tvrdá, doporučujeme použít změkčovač vody.



Vyžádejte si informace o tvrdosti vaší vody od místního vodárenského podniku.

V závislosti na nastavené hodnotě tvrdosti vody (°dH nebo °dF) je přibližný počet hodin, po kterém je třeba provést odstranění vodního kamene následující:

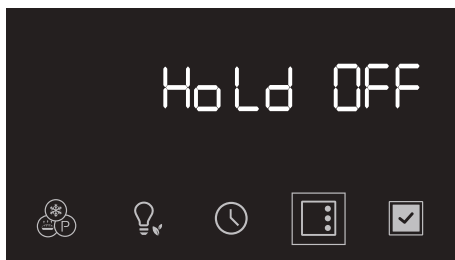
Hodnota	°dH	°dF	Hodiny
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	50
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	45
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	35
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	25
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

Režim „Keep warm“



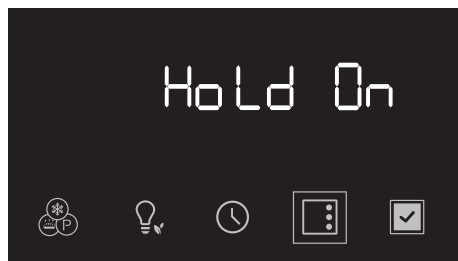
Tento režim umožňuje, aby spotřebič udržel připravený pokrm teplý (při nízkých teplotách) po ukončení pečení v rámci cyklu pečení, pro který byl nastaven čas trvání (není-li manuálně přerušeno), aniž by se změnila chuť a aroma získané během pečení.


1. Po vstupu do menu nastavení mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci „Keep warm“.




POUŽITÍ


2. Otáčením ovladače teploty aktivujte funkci „Keep warm“.




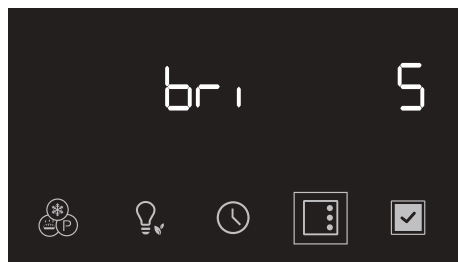
3. Stisknutím tlačítka  přejděte na další nastavení nebo stiskněte tlačítko  pro potvrzení.

 Chcete-li spotřebič používat normálně, nastavte tento režim na OFF (Vyp.).

Jas displeje


 Tento režim umožňuje zvolit úroveň jasu displeje.

1. Po vstupu do menu nastavení mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci nastavení jasu displeje.




2. Otáčením ovladače teploty doprava nebo doleva zvolíte požadovaný jas, od hodnoty 1 (nízký jas) po hodnotu 5 (vysoký jas).

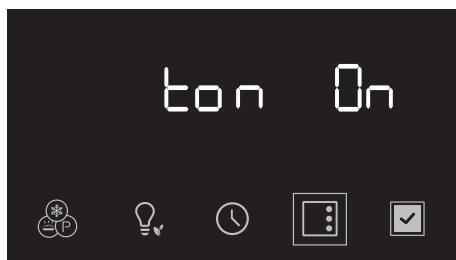
3. Stisknutím tlačítka  přejděte na další nastavení nebo stiskněte tlačítko  pro potvrzení.

 Funkce jasu displeje je z výroby nastavena na „High“ (Vysoký jas).

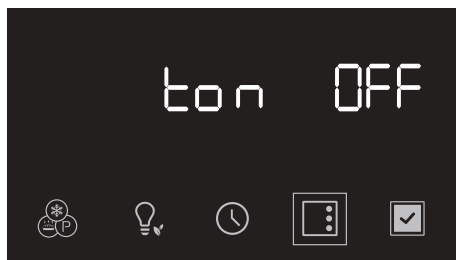
Zvuk

 Po každém stisknutí jednoho ze symbolů na displeji zazní ze spotřebiče akustický signál. Toto nastavení deaktivuje tyto zvuky.

1. Po vstupu do menu nastavení mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci nastavení zvuku.



2. Otáčením ovladače teploty vypnete zvuk spojený s dotykem symbolů na displeji.



3. Stisknutím tlačítka  přejděte na další nastavení nebo stiskněte tlačítko  pro potvrzení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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 pouze specifické produkty, které neobsahují abraziva nebo kyseliny na bázi chlóru. Nalijte přípravek na vlhký hadřík a povrch oťřete, důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem nebo hadříkem z mikrovlákna.

Skvrny nebo zbytky jídla

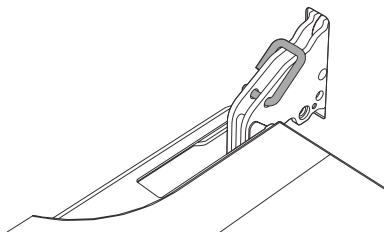
Nepoužívejte ocelové houby a ostré škrabky, protože poškodí povrch. V případě potřeby použijte běžné, neabrazivní prostředky a dřevěné nebo plastové náradí. Důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem nebo hadříkem z mikrovlákna. Nedovolte, aby zbytky sladkých jídel (jako je džem) ztuhly uvnitř trouby. Necháte-li je tuhnout velmi dlouho, mohou poškodit smaltovaný obklad trouby.

Čištění dvířek trouby

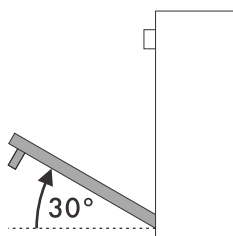
Sejmutí dvířek trouby

Pro snazší čištění se doporučuje dvířka sundat a položit je na utěrku. Při demontáži dvířek postupujte následujícím způsobem:

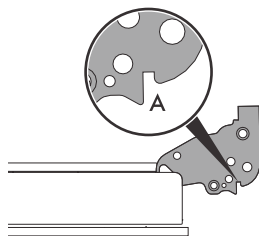
1. Úplně otevřete dvířka a zasuněte dva kolíky do otvorů na závěsech, jak je znázorněno na obrázku.



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 šterbin v troubě a ujistěte se, že drážkované části **A** úplně spočívají ve šterbinách.



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

Čištění skel na dvířkách

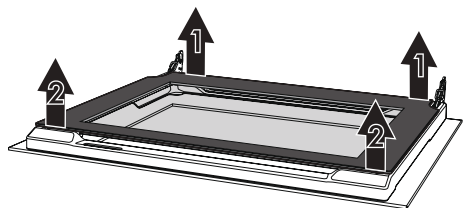
Sklo ve dvířkách by mělo být vždy důkladně čisté. Použijte savou kuchyňskou utěrku. V případě odolných nečistot omyjte vlhkou houbou a běžným čisticím prostředkem.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

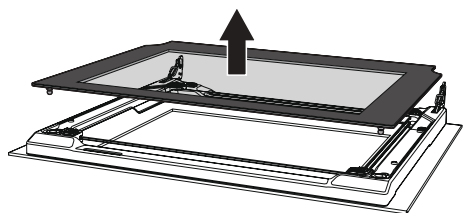
Vyjmutí vnitřních skleněných tabulí

Pro jednodušší čištění lze vyjmout vnitřní skleněné tabule dvířek.

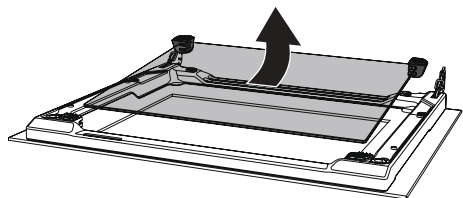
1. Zajištěte dvířka pomocí příslušných kolíků.
2. Vnitřní skleněnou tabuli vyjměte jemným popotažením zadní části směrem nahoru podle pohybu označeného šipkami 1.



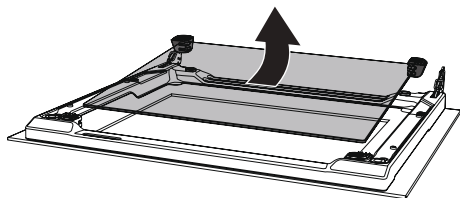
3. Uvolněte přední kolíky pohybem označeným šipkami 2.
4. Potom odstraňte vnitřní skleněnou tabuli z předního profilu.



5. Zatáhněte za středovou skleněnou jednotku směrem dolů od dvířek a poté ji zvedněte nahoru.

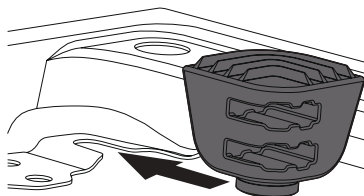


Poznámka: Některé modely mají středovou skleněnou jednotku sestávající ze dvou skel.

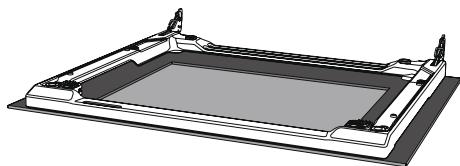


Během tohoto kroku se mohou horní průchodky vysunout ze svých uchycení.

6. Vložte přední průchodky do jejich uchycení. Nožičky průchodek musí směřovat k vnějšímu sklu.



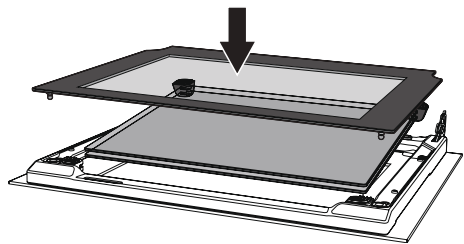
7. Vyčistěte vnější skleněnou tabuli a dříve vyjmuté tabule.



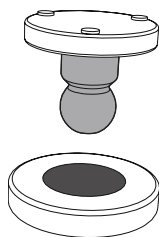
8. Použijte savou kuchyňskou utěrku. V případě odolných nečistot omyjte vlhkou houbou a neutrálním čisticím prostředkem.
9. Znovu nainstalujte středovou skleněnou jednotku a vnitřní sklo.

CZ

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



10. Ujistěte se, zda 4 kolíky vnitřního skla dobře zapadají do jejich uchycení na dvířkách.



Čištění vnitřního prostoru trouby

Pro co nejlepší údržbu trouby ji po vychladnutí pravidelně vyčistěte. Nenechávejte zbytky jídla uvnitř trouby zaschnout, protože by to mohlo poškodit smalt.

Před čištěním vyjměte z trouby všechny odnímatelné části.

Pro jednodušší čištění doporučujeme vybrat/demontovat:

- Dvířka
- Nosné rámy roštu/regálu



Pokud používáte specifické čisticí prostředky, doporučujeme nastavit troubu na maximální teplotu 15–20 minut k odstranění zbytků.

Vysušení trouby

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

Na konci každého pečení:

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Utřete prostor na pečení.
3. Vysušte pečící prostor měkkým hadříkem.
4. Nechte dvířka otevřená tak dlouho, jak je to nutné, aby bylo zajištěno úplné vysušení pečicího prostoru.

Čištění teplotní sondy

Po použití je třeba teplotní sondu po vychladnutí vyčistit. Očistěte hrot teplotní sondy (kovová část) vodou, neutrálním saponátem a měkkou houbou.

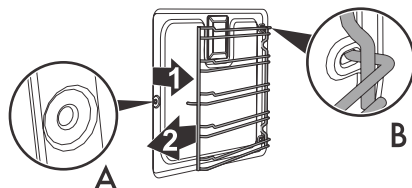
Zbytek očistěte měkkou vlhkou utěrkou. Nemyjte ji v myčce nádobí, protože by mohlo dojít k poškození elektrických komponentů přípojky.

Po vyčištění důkladně osušte.

Vyjmутí nosných rámu roštů/plechů

Vyjmутí vodicích rámu roštů/plechů umožňuje snadnější čištění bočních stran. Chcete-li demontovat nosné rámy roštů/plechů:


- Zatáhněte rám směrem do vnitřku vnitřního prostoru trouby, abyste jej uvolnili z drážky A, poté jej vysuňte z uchycení B vzadu.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Speciální čisticí funkce

- Z polohy 0 otočte ovladač funkcí o jednu polohu doleva. Tlačítko  bude blikat.

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.
- Pokud je přítomna, vyjměte teplotní sondu.
- Pokud jsou přítomny, demontujte samočisticí panely.
- Nalijte přibližně 120 cc 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.



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“

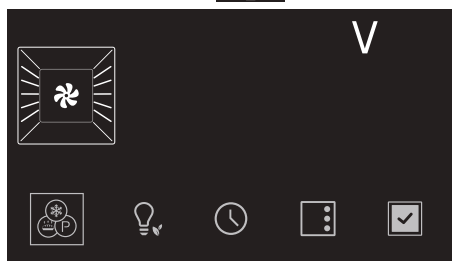


Je-li vnitřní teplota vyšší, než se očekávalo, funkce se neaktivuje a po každém stisknutí tlačítka



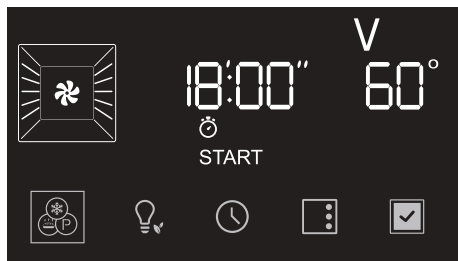
zazní ze spotřebiče akustický varovný signál. Před aktivací funkce nechte spotřebič vychladnout.

1. Po vstupu do menu speciálních funkcí mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci .



2. Potvrďte stisknutím tlačítka .

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



3. Stisknutím tlačítka  spusíte funkci.


 Parametry délky trvání a teploty nemůže uživatel změnit.

Na konci se zobrazí a bude blikat **End** a zazní akustický signál.

4. Funkci ukončíte otočením ovladače funkcí do polohy 0.


Naprogramovaný cyklus parního čištění „Vapor Clean“

Je možné naprogramovat čas spuštění funkce Vapor Clean, jako při jakékoli funkci pečení.

1. Po volbě funkce Vapor Clean stiskněte tlačítko .

Na displeji bude blikat indikátor .

2. Otočením ovladače teploty nastavte čas ukončení funkce.

3. Potvrďte stisknutím tlačítka .

Spotřebič čeká na spuštění funkce Vapor Clean do nastaveného času spuštění.

Ukončení cyklu parního čištění „Vapor Clean“

1. Funkci zavřete otočením ovladače funkcí do polohy 0.

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. Pokud jsou namontovány, přemístěte samočisticí panely a nosné rámy roštu/plechů.

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 vysušit vnitřek trouby simultánním katalyzačním cyklem.



U těchto úkonech doporučujeme mít nasazené gumové rukavice.



Pro snazší manuální čištění těžko dostupných částí doporučujeme odmontovat dvířka.

Pyrolýza (pouze u některých modelů)



Viz „Všeobecné bezpečnostní pokyny“.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Pyrolytické čištění je automatický postup čištění při vysoké teplotě, který způsobuje rozpouštění nečistot. Tento proces umožňuje velmi snadno vyčistit vnitřek trouby.

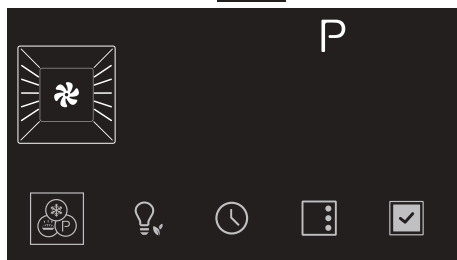
Předběžná opatření

Před spuštěním pyrolytického cyklu:

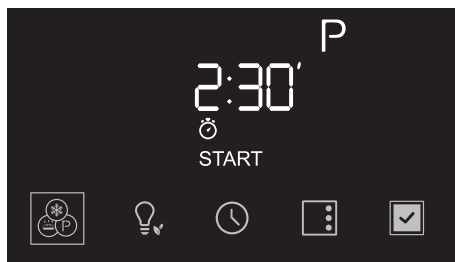
- Vyčistěte vnitřní skleněnou tabuli podle běžných pokynů k čištění.
- Odstraňte z vnitřku trouby všechny zbytky jídla nebo velké úniky pokrmu z předchozích procesů pečení.
- Z vnitřku trouby vyjměte veškeré příslušenství.
- V případě velmi odolných nečistot nastříkejte přípravek na čištění trouby na sklo (přečtete si upozornění na výrobku); nechte působit 60 minut, poté sklo opláchněte a osušte kuchyňskou utěrkou nebo utěrkou z mikrovlákna.
- Je-li přítomna, vyjměte teplotní sondu.
- Demontujte nosné rámy roštů/plechů.
- Zavřete dvířka trouby.

Nastavení pyrolytické funkce

1. Po vstupu do menu speciálních funkcí mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci .



2. Potvrďte stisknutím tlačítka .



Na displeji se zobrazí délka trvání pyrolýzy (z výroby nastavena na 2:30 hodiny).

3. Otočením ovladače teploty nastavte trvání pyrolytického cyklu od minimálně 2:30 hodiny do maximálně 3:30 hodiny.




Doporučené trvání pyrolytického cyklu:

- Lehké znečištění: 2:30.
- Střední znečištění: 3:00.
- Silné znečištění: 3:30.

4. Stiskněte tlačítko  pro potvrzení.



Pyrolytický cyklus nelze spustit, je-li připojena teplotní sonda (je-li k dispozici).

5. Dvě minuty po spuštění pyrolytického cyklu se rozsvítí indikátor , který signalizuje, že dvířka jsou zablokována mechanismem, který brání otevření dvířek.



Po aktivaci zámku dvířek nelze zvolit žádnou funkci.

Na konci se zobrazí a bude blikat **End** a zazní akustický signál.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

6. Funkci ukončíte otočením ovladače funkcí do polohy 0.



Dvířka trouby jsou zablokována, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na bezpečnou úroveň.



Během pyrolytického cyklu ventilátory produkují intenzivnější úroveň hluku díky vyšší rychlosti otáčení. Toto je zcela normální provoz, jehož cílem je zajistit efektivnější rozptyl tepla. Na konci pyrolytického cyklu budou ventilátory pokračovat v činnosti dostatečně dlouho, aby se předešlo přehřátí stěn sousedních jednotek a přední části trouby.



Během prvního pyrolytického cyklu se může objevit nepříjemný zápach v důsledku běžného odpařování olejových výrobních látek. Je to zcela normální jev, který po prvním pyrolytickém cyklu zmizí.



Pokud pyrolytický cyklus poskytuje neuspokojivé výsledky při minimálním trvání, doporučuje se nastavit delší dobu pro následující cykly čištění.

Naprogramovaný pyrolytický cyklus

Je možné naprogramovat čas spuštění pyrolytického cyklu, jako při jakékoli funkci pečení.

1. Po volbě funkce pyrolýzy stiskněte tlačítko .

Na displeji bude blikat indikátor .

1. Otočením ovladače teploty nastavte čas ukončení funkce.

2. Potvrďte stisknutím tlačítka .

2. Spotřebič čeká na spuštění funkce pyrolytického čištění do nastaveného času spuštění.



Po aktivaci uzamčení dvířek trouby nelze zvolit žádnou funkci. Spotřebič je vždy možné vypnout otočením ovladače funkcí do polohy 0.

Ukončení funkce pyrolytického čištění

1. Funkci zavřete otočením ovladače funkcí do polohy 0.
2. Otevřete dvířka a vlhkou utěrkou z mikrovlákna posbírejte zbytky usazené trouby.



U těchto úkonů doporučujeme mít nasazené gumové rukavice.



Pro snazší manuální čištění obtížně dostupných částí doporučujeme odmontovat dvířka.

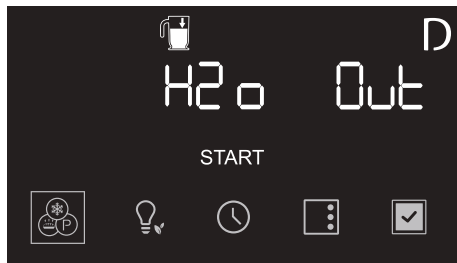
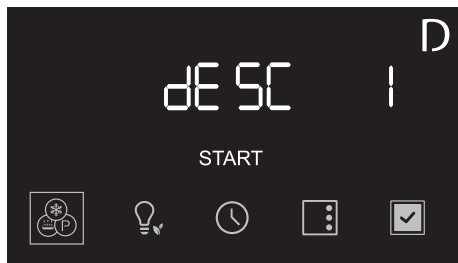
Odstranění vodního kamene



Přítomnost vodního kamene v důsledku nedostatečného odvápnování může z dlouhodobého hlediska ohrozit správný provoz spotřebiče.

Na displeji se bude pravidelně zobrazovat požadavek na provedení procedury odvápnování zásobníku.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA




CZ




Doporučujeme provést odstraňování vodního kamene vždy, když se to zobrazí na displeji, aby se zásobník udržel v perfektním provozním stavu.



Proces odstraňování vodního kamene lze zrušit trojnásobným stisknutím tlačítka  nebo otočením ovladače funkcí. Potom spotřebič neumožní spuštění žádné jiné funkce, dokud se neprovede nový proces odstranění vodního kamene.

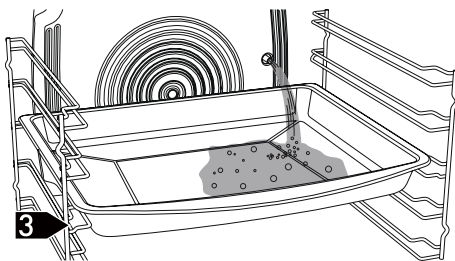
Předběžná opatření

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Položte hluboký plech na třetí regál odspodu. Zatlačte jej na zadní stěnu vnitřního prostoru trouby.
3. Potvrďte stisknutím tlačítka .

Spotřebič navrhne funkci vypouštění zásobníku.

4. Funkci potvrdíte stisknutím tlačítka .

Voda začne vytékat do hlubokého plechu z odtokového potrubí na pravé straně zadní stěny vnitřního prostoru trouby.



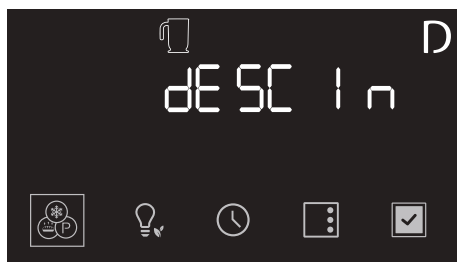
5. Počkejte na konec odtečení.

Na konci zazní akustický signál a na displeji se zobrazí **End**.

6. Vylijte vodu (prostředek) z hlubokého plechu.

Stisknutím tlačítka  pokračujete ve funkci.

Začne blikat indikátor .



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Odeť už nebude možné zrušit proces odstraňování vodního kamene.

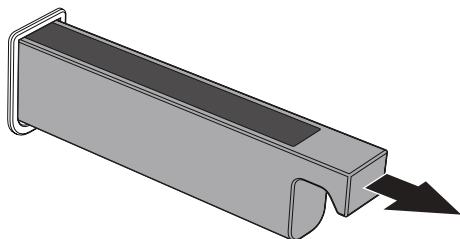
Plnění zásobníku

1. Smíchejte ve džbánu 100 g kyseliny citrónové s 650 ml vody.

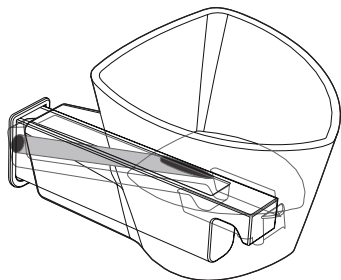


Nepoužívejte kyselinu mléčnou ani jiné prostředky pro odstraňování vodního kamene.

2. Otevřete dvířka a vytáhněte plnicí zásuvku z jejího pouzdra.



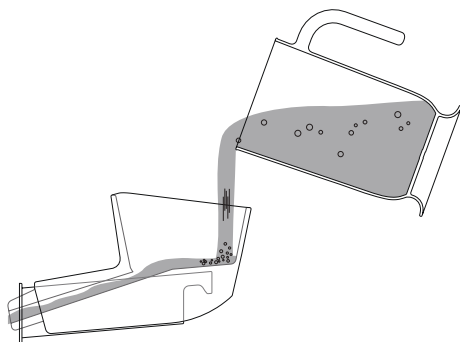
3. Vložte dodaný trychtýř do plnicí zásuvky.



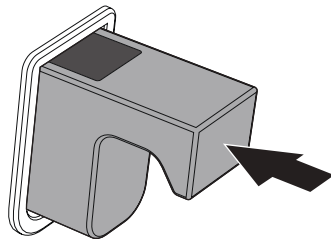
4. Nalijte odvápnovací roztok, dokud se nerozsvítí indikátor max. hladiny



(zásobník pojme cca 800 ml vody).




5. Na konci vyjměte trychtýř a vložte plnicí zásuvku zpět na své místo.

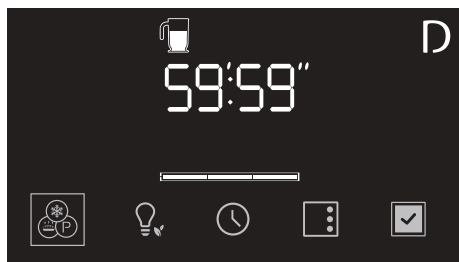


Pokud je v zásobníku příliš mnoho vody, přebytečná voda vyteče do vnitřku trouby. V tomto případě před pokračováním ji osušte utěrkou nebo houbou.

Funkce odvápnování zásobníku

1. Zavřete dvířka trouby.
2. Stisknutím tlačítka  spusťte funkci.
3. Spustí se odstraňování vodního kamene. Topná tělesa se aktivují během prvních 10 minut procesu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA




Při každém otevření dvířek se probíhající funkce zastaví a po opětovném zavření dvířek se automaticky spustí.

- Po 10 minutách se topná tělesa vypnou, přičemž proces odstraňování vodního kamene pokračuje dalších 50 minut.



Rozsvítí se indikátor, čímž signalizuje požadavek na vypuštění odvápňovacího roztoku.

Vypuštění zásobníku

- Otevřete dvířka trouby.
- Položte hluboký plech na třetí regál odspodu. Zatlačte jej na zadní stěnu vnitřního prostoru trouby.
- Opětovným stisknutím tlačítka  spusťte funkci.

Odvápňovací roztok začne odtékat do hlubokého plechu z odtokového potrubí na pravé straně zadní stěny vnitřního prostoru trouby.

- Počkejte na konec odtečení.
- Vylijte odvápňovací prostředek z hlubokého plechu.



Buďte opatrní: Odvápňovací roztok může být ještě horký.

Oplachování

Po vypuštění odvápňovacího roztoku spustí spotřebič proces čištění zásobníku a hydraulického okruhu.

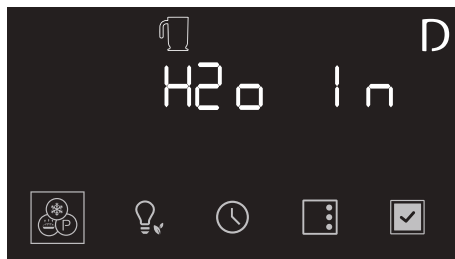


Používejte studenou vodu z vodovodu, která není příliš tvrdá, změkčenou vodu nebo neperlivou minerální vodu.



Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l)

Na displeji se zobrazí požadavek na naplnění zásobníku vodou.



- Otevřete dvířka trouby.
- Položte hluboký plech na třetí regál odspodu. Zatlačte jej na zadní stěnu vnitřního prostoru trouby.
- Vytáhněte plnicí zásuvku z jejího pouzdra.
- Vložte dodaný trychtýř do plnicí zásuvky.
- Nalejte jeden litr vody pomocí láhve nebo odměrného džbánu. (asi 1,2 litru doporučeno)

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA




Přetečení vody uvnitř trouby není zamýšleno jako porucha, ale je součástí procesu oplachování.

6. Stisknutím tlačítka  spusťte funkci a počkejte jednu minutu.

Na konci zazní akustický signál a na displeji se zobrazí požadavek na vypuštění zásobníku (rozsvítí se indikátor



7. Opětovným stisknutím tlačítka  spusťte funkci.
8. Počkejte na konec odtečení.

Po dokončení se ozve pípnutí.

9. Vylijte vodu z hlubokého plechu.


Na displeji se zobrazí požadavek na naplnění zásobníku vodou.

10. Položte hluboký plech na třetí regál odspodu. Zatlačte jej na zadní stěnu vnitřního prostoru trouby.
11. Nalijte jeden litr vody do trychtýře umístěného v plnicí zásuvce (pomocí láhve nebo odměrného džbánu), dokud nepřeteče na dno vnitřního prostoru trouby.

12. Stisknutím tlačítka  spusťte funkci a počkejte jednu minutu.

Na konci zazní akustický signál a na displeji se zobrazí požadavek na vypuštění zásobníku (rozsvítí se indikátor





13. Opětovným stisknutím tlačítka  vypusťte vodu ze zásobníku do hlubokého plechu.
14. Počkejte na konec odtečení.

Po dokončení se ozve pípnutí. Spotřebič se automaticky přepne na proces dezinfekce.

Sanitace



Sanitace párou umožňuje odstranit poslední zbytky vodního kamene z hydraulického okruhu.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Položte hluboký plech na třetí regál odspodu. Zatlačte jej na zadní stěnu vnitřního prostoru trouby.
3. Vytáhněte plnicí zásuvku z jejího pouzdra.
4. Vložte dodaná nálevka do plnicí zásuvky.
5. Pomocí láhve nebo odměrky nalijte vodu, dokud nebude zásobník plný (jak znázorňuje indikátor  na displeji).
6. Stisknutím tlačítka  spusťte funkci. Spotřebič zahájí 30 minutovou sanitaci.
7. Počkejte na provedení funkce až do konce.



Budte opatrní: Počkejte, kým vnitřní prostor trouby nevychladne.

Na konci spotřebič navrhne funkci vypouštění zásobníku.

8. Otevřete dvířka trouby.
9. Položte hluboký plech na třetí regál odspodu. Zatlačte jej na zadní stěnu vnitřního prostoru trouby.

10. Potvrďte stisknutím tlačítka .



Voda začne vytékat do hlubokého plechu z odtokového potrubí na pravé straně zadní stěny vnitřního prostoru trouby.

11. Počkejte na konec odtečení.
Na konci zazní akustický signál a na displeji se zobrazí **End**.

12. Vylijte vodu z hlubokého plechu.
13. Rozlitou vodu z pečícího prostoru otřete utěrkou nebo houbou.
14. Zavřete dvířka trouby.

Manuální odstraňování vodního kamene



Chcete-li provést odstranění vodního kamene předem, můžete funkci spustit manuálně:

- Otevřete dvířka trouby.
- Položte hluboký plech na třetí regál odspodu. Zatlačte jej na zadní stěnu vnitřního prostoru trouby.
- Po vstupu do menu speciálních funkcí mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci **D**.
- Potvrďte stisknutím tlačítka .
- Pokračujte v odstraňování vodního kamene podle popisu v předchozích částech.

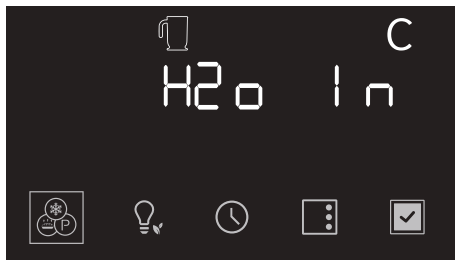
Čištění zásobníku a vodního okruhu

Tato funkce vám umožňuje vyčistit zásobník a vodní okruh spotřebiče.

Předběžná opatření

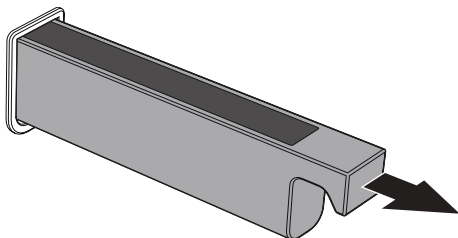
- Otevřete dvířka trouby.
- Položte hluboký plech na třetí regál odspodu. Zatlačte jej na zadní stěnu vnitřního prostoru trouby.
- Po vstupu do menu speciálních funkcí mačkejte tlačítko , dokud nezvolíte funkci **C**.
- Potvrďte stisknutím tlačítka .

Začne blikat indikátor .



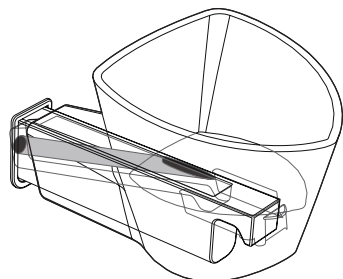
Plnění zásobníku

- Do džbánu nalijte 750 ml čisté vody.
- Otevřete dvířka a vytáhněte plnicí zásuvku z jejího pouzdra.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

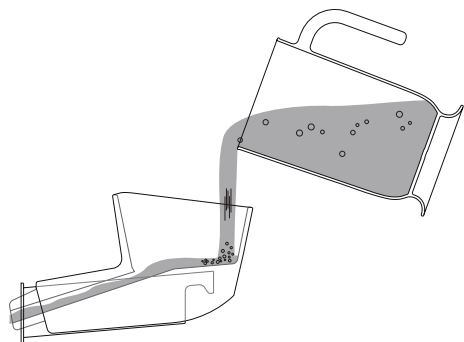
3. Vložte dodaný trychtýř do plnicí zásuvky.



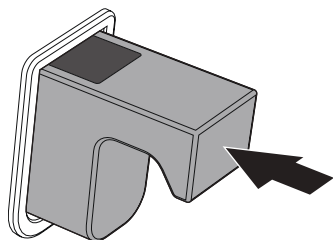
4. Nalijte odvápnovací roztok, dokud se nerozsvítí indikátor max. hladiny



(zásobník pojme cca 800 ml vody).



5. Na konci vyjměte trychtýř a vložte plnicí zásuvku zpět na své místo.




Pokud je v zásobníku příliš mnoho vody, přebytečná voda vyteče do vnitřku trouby. V tomto případě před pokračováním ji vysušte utěrkou nebo houbou.

6. Potvrďte stisknutím tlačítka 

Rozsvítí se indikátor , čímž signalizuje požadavek na vypuštění vody.

Vypuštění zásobníku

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Položte hluboký plech na třetí regál odspodu. Zatlačte jej na zadní stěnu vnitřního prostoru trouby.
3. Opětovným stisknutím tlačítka  spusťte funkci.

Voda začne odtékat do hlubokého plechu z odtokového potrubí na pravé straně zadní stěny vnitřního prostoru trouby.

4. Počkejte na konec odtečení. Na konci zazní akustický signál a na displeji se zobrazí **End**.
5. Vylijte vodu z hlubokého plechu.



Doporučuje se provést proces čištění zásobníku a vodního okruhu několikrát.



Místo vody můžete použít také čisticí roztok. V tomto případě se doporučuje provést poté alespoň několik opláchnutí vodou podle pokynů v této kapitole.

Mimořádná údržba

Typy pro údržbu těsnění

Těsnění by mělo být měkké a elastické.

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

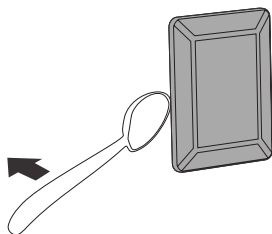
Výměna žárovky vnitřního osvětlení



Části pod elektrickým napětím

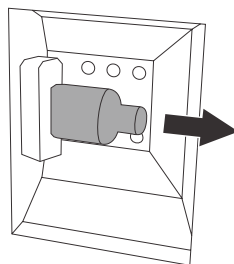
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Odpojte napájení z elektrické sítě.
 - Používejte ochranné rukavice.
1. Zevnitř trouby vyjměte veškeré příslušenství.
 2. Vyjměte podpůrné rámy roštu/plechu.
 3. Pomocí nástroje (například lžice) demontujte kryt žárovky.



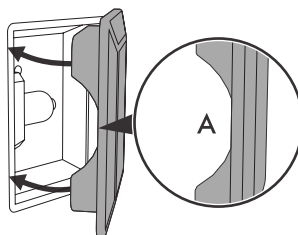
Dávejte pozor, abyste nepoškrábali smaltový povrch na stěně vnitřního prostoru trouby.

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.

INSTALACE

Elektrické připojení



Viz „Všeobecné bezpečnostní pokyny“.

Všeobecné informace

Zkontrolujte charakteristiky sítě podle údajů uvedených na štítku.

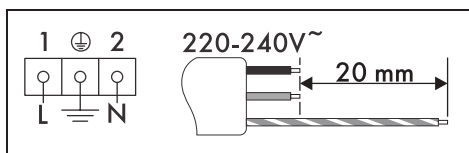
identifikační štítek s technickými údaji, sériovým číslem a názvem značky je viditelně umístěn na spotřebiči.

Ze 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~**



3 x 1,5 mm² třížilový 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).

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.

Připojení pomocí zástrčky a elektrické zásuvky

Ujistěte se, zda je zástrčka a elektrická zásuvka stejného typu.

Nepoužívejte adaptéry, skupinové zásuvky nebo prodlužovací kabely, protože by mohly způsobit přehřátí a riziko požáření.

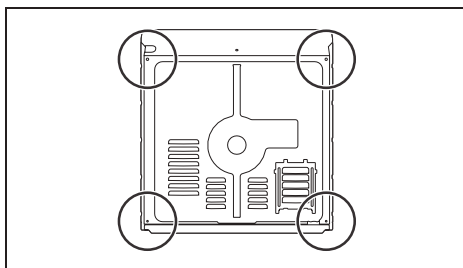
Výměna kabelu



Napájecí napětí
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Odpojte napájení z elektrické sítě.

1. Odšroubujte šrouby zadního krytu a sejměte kryt, abyste se dostali ke svorkovnici.



INSTALACE

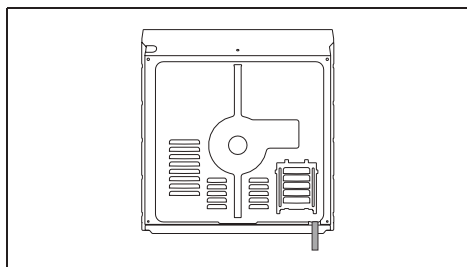
2. Vyměňte kabel.
3. Ujistěte se, zda kabely (pro troubu nebo jakoukoliv varnou desku) vedou tou nejlepší trasou, abyste se vyhnuli jakémukoli kontaktu se spotřebičem.

Umístění



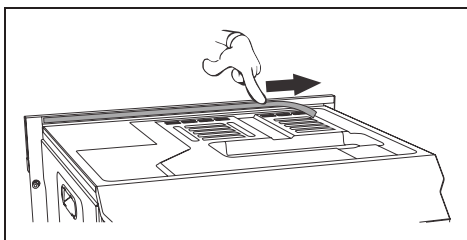
Viz „Všeobecné bezpečnostní pokyny“.

Umístění napájecího kabelu

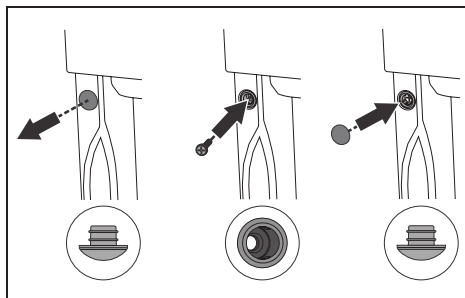


Těsnění předního panelu

Přilepte dodané těsnění na zadní část předního panelu, abyste zabránili vniknutí vody nebo jiných tekutin.



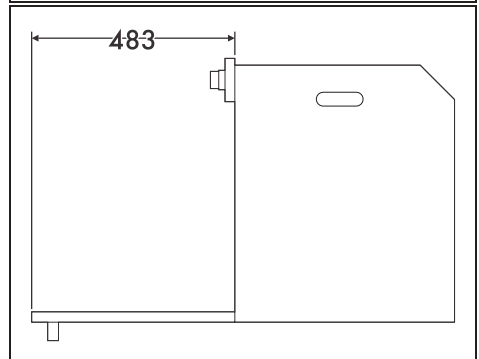
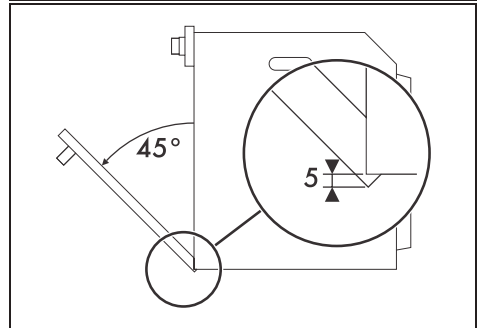
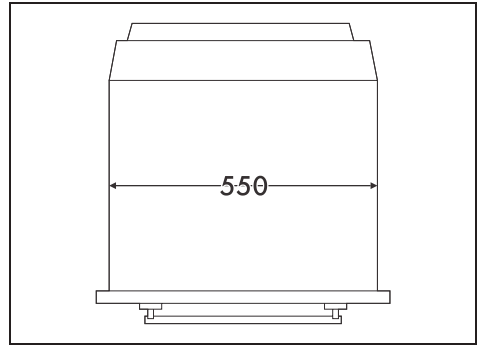
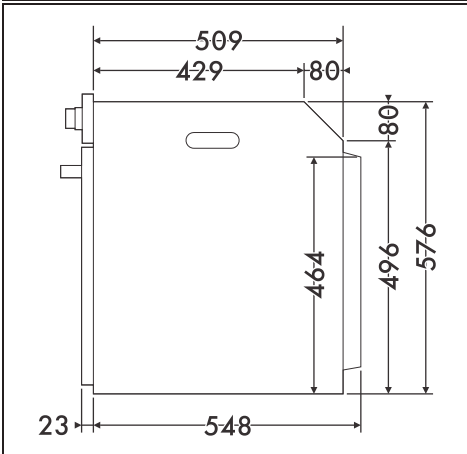
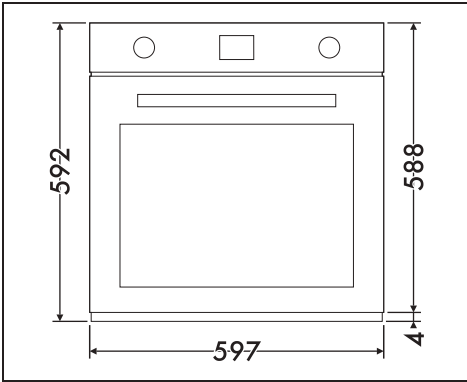
Upevňovací pouzdra



1. Odstraňte kryty průchodek vložené na přední straně spotřebiče.
2. Namontujte spotřebič do výklenku.
3. Připevněte spotřebič k nábytku pomocí šroubů.
4. Zakryjte průchodky s dřívě demontovanými kryty.

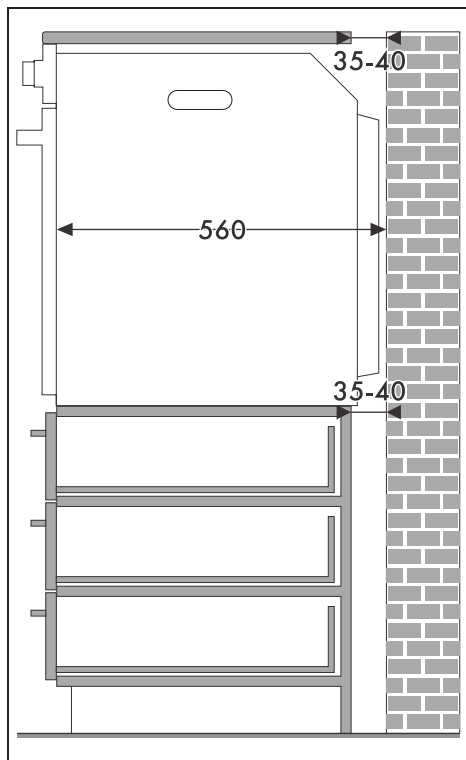
INSTALACE

Celkové rozměry spotřebiče (mm)

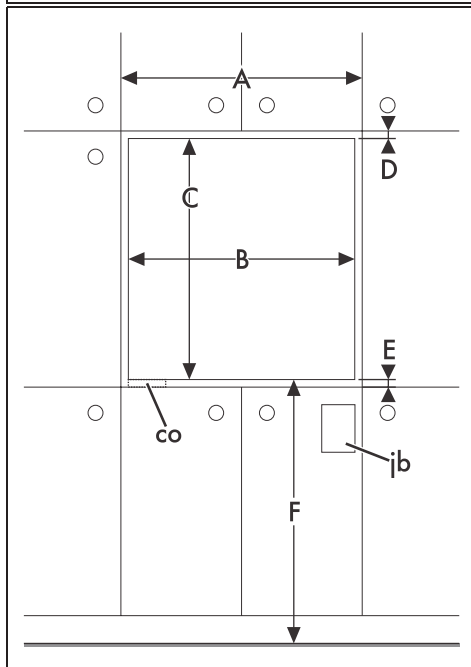
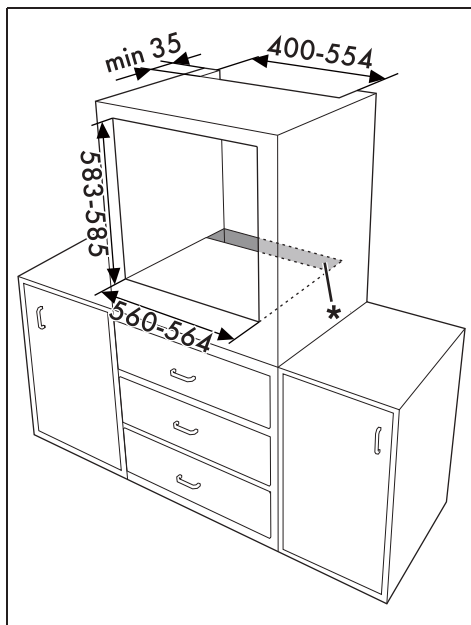


INSTALACE

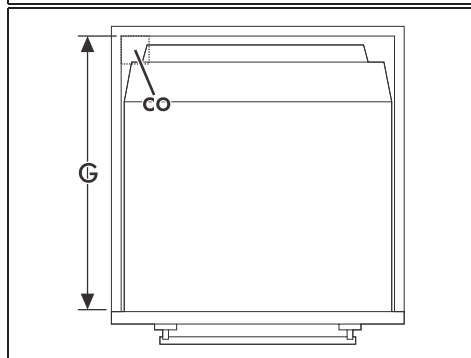
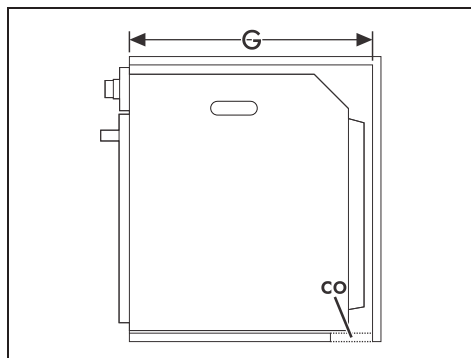
Montáž do sloupku (mm)



* Ujistěte se, zda má horní/zadní část nábytku otvor s hloubkou přibližně 35–40 mm.



INSTALACE



A min. 603 mm

B 560 - 564 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

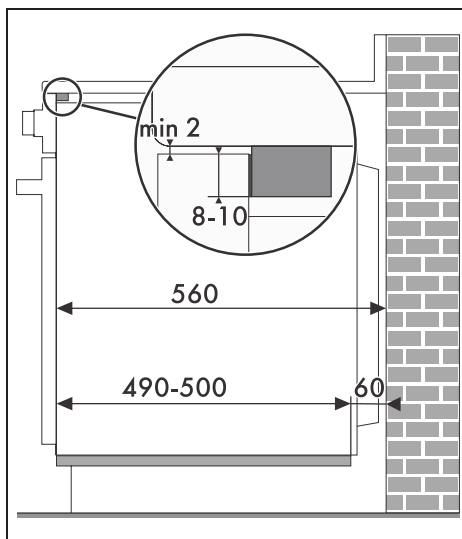
G min. 560 mm

H min. 594 mm

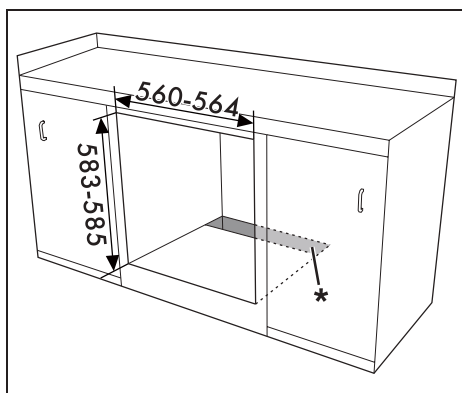
co Výřez pro napájecí kabel (min. 6 cm²)

jb Elektrická spojovací skříňka

Montáž pod pracovní desku (mm)



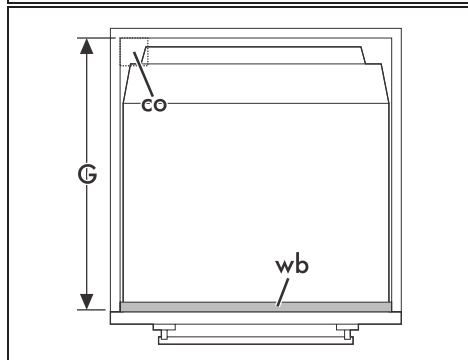
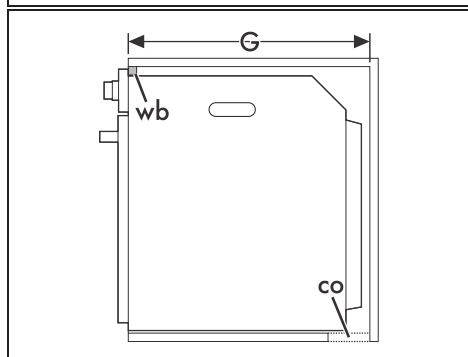
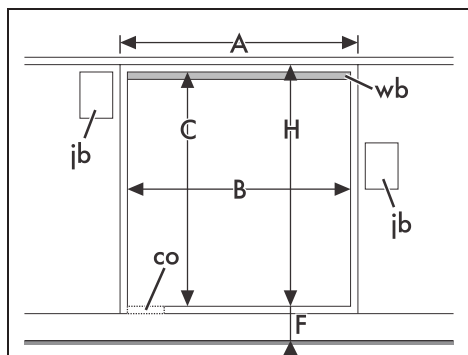
Má-li být spotřebič zabudován pod pracovní desku, je třeba nainstalovat dřevěnou lištu, aby se použilo těsnění, které je nalepeno na zadní straně předního panelu, které zabrání vniknutí vody nebo jiných tekutin.



INSTALACE



* Ujistěte se, zda má zadní/spodní část nábytku otvor s hloubkou přibližně 60 mm.



A min. 603 mm

B 560 - 564 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

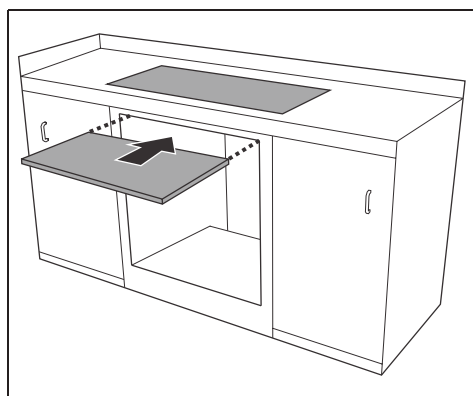
co Výřez pro napájecí kabel (min. 6 cm²)

ib Elektrická spojovací skříňka

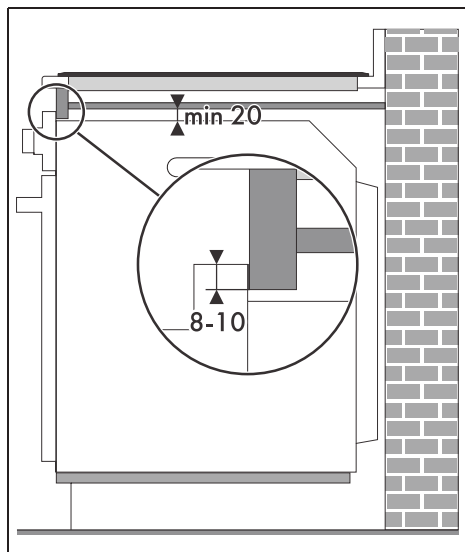
wb Dřevěná lišta (doporučuje se)

Montáž pod pracovní desku (mm) (pouze pyrolytické modely)

Vždy, když je varná deska instalována nad troubou, musí být nainstalována dřevěná oddělovací přihrádka v minimální vzdálenosti 20 mm od horní části trouby, aby se zabránilo přehřátí při současném používání dvou spotřebičů. Tuto přihrádku musí být možné odstranit pouze pomocí vhodných nástrojů.



INSTALACE



Při použití dřevěné oddělovací přihrádky je třeba pod pracovní desku nainstalovat dřevěnou lištu, aby se použilo těsnění, které je nalepeno na zadní straně předního panelu, aby se zabránilo vniknutí vody nebo jiných tekutin.

Informační list



DELEGOVANÉ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 65/2014 ze dne 1. října 2013 a
DELEGOVANÉ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 66/2014 ze dne 14. ledna 2014

Název nebo ochranná známka výrobce: SMEG

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

Identifikační značka modelu: SOP6902S2PN

Všeobecné parametry výrobku:

Index energetické účinnosti	81 %
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,09 KWh
Popis produktu	0,68 KWh
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3,92 MJ
Spotřeba energie v horkovzdušném režimu	2,45 MJ
Počet vnitřních prostor	1
Napájení hlavního vnitřního prostoru	ELEKTRICKÉ
Objem	68 l
Hmotnost produkt	42,6 kg

Minimální doba záruky, kterou nabízí výrobce: 24 měsíců

Doplňující informace:

Webový odkaz na webovou stránku dodavatele, kde se nacházejí informace v bodě 6 přílohy II k nařízení Komise (EU) 2019/2022 (1) b): <https://www.smeg.com/services/customer-service>

Informační list



DELEGOVANÉ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 65/2014 ze dne 1. října 2013 a
DELEGOVANÉ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 66/2014 ze dne 14. ledna 2014

Název nebo ochranná známka výrobce: SMEG

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

Identifikační značka modelu: SOP6902S2PP, SOP6902S2PX

Všeobecné parametry výrobku:

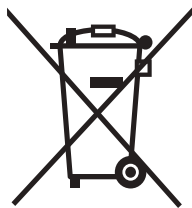
Index energetické účinnosti	81 %
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,09 kWh
Popis produktu	0,68 kWh
Spotřeba energie v konvenčním režimu	3,92 MJ
Spotřeba energie v horkovzdušném režimu	2,45 MJ
Počet vnitřních prostor	1
Napájení hlavního vnitřního prostoru	ELEKTRICKÉ
Objem	68 l
Hmotnost produkt	41,5 kg

Minimální doba záruky, kterou nabízí výrobce: 24 měsíců

Doplňující informace:

Webový odkaz na webovou stránku dodavatele, kde se nacházejí informace v bodě 6 přílohy II k nařízení Komise (EU) 2019/2022 (1) b): <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.
Máhenova 164/2
150 00 Praha 5
Česká republika
smeg@bmkservis.cz
+420 844 115 116

Obsah

PREDBEŽNÉ OPATRENIA	3	Informácie pre dozorné orgány	34
Všeobecné bezpečnostné pokyny	3	Špeciálne funkcie	34
Pre tento spotrebič	6	Sekundárne funkcie	39
Účel spotrebiča	7	Nastavenia	40
Tento návod na obsluhu	7	ČISTENIE A ÚDRŽBA	44
Zodpovednosť výrobcu	7	Čistenie spotrebiča	44
Identifikačný štítok	7	Čistenie dvierok rúry	44
Likvidácia	7	Čistenie vnútorného priestoru rúry	46
Informácie pre európske kontrolné orgány	8	Špeciálne čistiace funkcie	47
Technické údaje o energetickej účinnosti	8	Funkcia „Vapor Clean“ (len pri niektorých modeloch)	47
Na úsporu energie	8	Pyrolýza (len pri niektorých modeloch)	48
Svetelné zdroje	9	Odstránenie vodného kameňa	50
Ako čítať návod na obsluhu	9	Čistenie zásobníka a vodného okruhu	55
		Mimoriadna údržba	57
POPIS	10	INŠTALÁCIA	58
Všeobecný popis	10	Elektrické pripojenie	58
Ovládací panel	11	Umiestnenie	59
Ostatné časti	12		
Príslušenstvo	12		
Voliteľné príslušenstvo (možno zakúpiť samostatne)	14		
Výhody parného varenia	15		
POUŽITIE	16		
Predbežné operácie	16		
Používanie príslušenstva	16		
Digitálny programátor	17		
Prvé použitie	18		
Používanie rúry	19		
Tipy pri pečení	27		
Používanie teplotnej sondy (len pri niektorých modeloch)	28		
Tipy pri pečení	31		
Mini sprievodca príslušenstvom	33		
Objavovanie receptov	34		

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

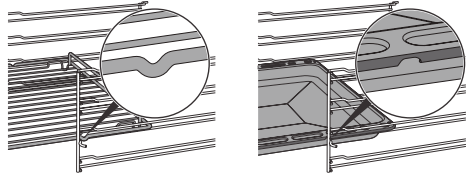
- **POZOR:** Počas používania je spotrebič a jeho prístupné časti veľmi horúce. Deti sa musia držať mimo dosahu spotrebiča.
- **POZOR:** Počas používania sa spotrebič a jeho prístupné časti veľmi zahrievajú. Počas používania sa nikdy nedotýkajte vyhrievacích telies.
- Pri presúvaní potravín do rúry si chráňte ruky rukavicami.
- Nikdy sa nepokúšajte uhasiť oheň alebo plamene vodou: Vypnite spotrebič a uduste plamene 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.
- Priebeh pečenia/varenia musí byť vždy monitorovaný. Krátky priebeh pečenia/varenia sa musí neustále kontrolovať.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru počas pečenia, kde by sa mohli uvoľniť tuky alebo oleje, pretože by sa mohli zahriať a vznietiť. Budte veľmi opatrní.
- 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.
- Do otvorov v spotrebiči nekladajte špicaté kovové predmety (príbory alebo riad).
- Ihneď po použití spotrebič vypnite.
- **NEPOUŽÍVAJTE ANI NESKLADUJTE HORLAVÉ MATERIÁLY V BLÍZKOSTI SPOTREBIČA.**
- **NEPOUŽÍVAJTE AEROSÓLY V BLÍZKOSTI TOHTO SPOTREBIČA, V PRIEBEHU JEHO POUŽÍVANIA.**
- **NEUPRAVUJTE TENTO SPOTREBIČ.**

PREDBEŽNÉ OPATRENIA

- Inštalčné a asistenčné zásahy nechajte vykonať kvalifikovaným personálom podľa platných noriem.
- Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami alebo bez zásahu kvalifikovaného technika.
- Pri vyťahovaní zástrčky neťahajte za napájací kábel.

Riziko poškodenia spotrebiča

- Na sklenené časti spotrebiča nepoužívajte abrazívne alebo korozívne čistiace prostriedky (napríklad čistiace prášky, odstraňovače škvŕn a kovové špongie), drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože by to mohlo spôsobiť poškriabanie povrchu a rozbitie skla. Používajte drevené alebo plastové náradie.
- Nesadajte si na spotrebič.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce chlór, čpavok alebo bielidlo na časti vyrobené z ocele alebo časti s kovovým povrchom (napríklad eloxovanie, niklovanie alebo chrómovanie).
- 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 vnútorného priestoru rúry.



- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič.
- V blízkosti spotrebiča nestriekajte žiadne spreje.
- Neblokujte vetracie otvory a štrbiny na odvod tepla.
- Nebezpečenstvo požiaru: nikdy nenechávajte predmety vo vnútri rúry.
- **ZO ŽIADNEHO DÔVODU NEPOUŽÍVAJTE SPOTREBIČ NA VYKUROVANIE MIESTNOSTÍ.**
- Na pečenie nepoužívajte plastové varné nádoby ani iné nádoby.
- Do vnútorného priestoru 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 regál na plechy (dodávaný alebo predávaný samostatne, v závislosti od modelu) tak, že ho umiestnite na spodok ako podperu pri pečení.

PREDBEŽNÉ OPATRENIA

- Ak chcete použiť masný papier, umiestnite ho tak, aby nebránil cirkulácii horúceho vzduchu vo vnútri rúry.
- Otvorené dvierka nepoužívajte na odloženie varných nádob alebo plechov na vnútornú sklenenú tabuľu.
- Nikdy nepoužívajte dvierka rúry na zapáčenie spotrebiča pri jeho montáži.
- Pri otvorených dvierkach rúry nevyvíjajte veľmi veľký tlak.
- Nepoužívajte rukoväť na zdvíhanie alebo premiestňovanie spotrebiča.

Pre pyrolytické spotrebiče

- Keď sa používa pyrolytická funkcia, povrchy môžu dosiahnuť teploty, ktoré sú vyššie ako zvyčajne. Udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti.
- Pred spustením pyrolytického cyklu odstráňte z vnútra rúry všetky zvyšky jedla alebo veľké úniky tekutín z predchádzajúcich cyklov pečenia/varenia.
- Pred spustením pyrolytického cyklu vyberte z vnútra rúry všetko príslušenstvo.
- Pred spustením pyrolytického cyklu vypnite horáky alebo elektrické varné platne varnej dosky inštalovanej nad rúrou.

Inštalácia a údržba

- TENTO SPOTREBIČ **NESMIE BYŤ NAINŠTALOVANÝ** V LODI ALEBO KARAVANE.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný na podstavci.
- S pomocou druhej osoby umiestnite spotrebič do výrezu skrinky.
- Aby sa predišlo akémukoľvek možnému prehriatiu, spotrebič by nemal byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami alebo panelom.
- Inštalčné a asistenčné zásahy nechajte vykonať kvalifikovaným personálom podľa platných noriem.
- 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.
- Ak dôjde k poškodeniu napájacieho kábla, okamžite kontaktujte technickú podporu a dohodnite sa na jeho výmene, aby ste predišli možným rizikám.
- Pred vykonaním akejkoľvek práce na spotrebiči (inštalácia, údržba, umiestnenie alebo premiestňovanie) vždy používajte všetky potrebné/požadované osobné ochranné prostriedky (OOP).

PREDBEŽNÉ OPATRENIA

- Pred vykonaním akejkoľvek práce na spotrebiči vypnite napájanie.
- Po inštalácii odpojte spotrebič pomocou prístupnej zástrčky alebo vypínača v prípade pevného pripojenia.
- Nainštalujte elektrické vedenie s ističom so všetkými pólmi so vzdialenosťou oddeľovania kontaktov dostatočnou na úplné odpojenie v podmienkach prepätia kategórie III v súlade s inštalačnými predpismi.
- 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.
- Tento spotrebič je možné používať do maximálnej nadmorskej výšky 4000 metrov nad morom.
- Neinštalujte/nepoužívajte spotrebič vonku.
- (Ilen pri niektorých modeloch) Používajte iba teplotnú sondu poskytnutú alebo odporúčanú výrobcom.
- Pri varení s funkciou Direct Steam dávajte veľký pozor, aby ste neprekročili maximálnu kapacitu plechu (250 ml).

Teplotná sonda (ak je k dispozícii)

- Po použití sa nedotýkajte povrchu ani hrotu teplotnej sondy.
 - Pri manipulácii s teplotnou sondou používajte kuchynské rukavice.
 - Dávajte pozor, aby ste hrotom alebo prípojkou teplotnej sondy nepoškriabali alebo nepoškodili smaltované alebo pochrómované povrchy.
 - Teplotnú sondu nekladajte do otvorov a štrbín na spotrebiči.
 - Keď sa teplotná sonda nepoužíva, uistite sa, či je ochranný kovový kryt správne uzavretý.
 - Pri vyberaní teplotnej sondy zo zásuvky alebo z pokrmu neťahajte za kábel.
 - Dbajte na to, aby sa teplotná sonda alebo jej kábel nezachytili do dvierok.
 - Dbajte na to, aby sa teplotná sonda alebo jej kábel nedostali do kontaktu s výhrevnými telesami vo vnútri rúry.
- Pre tento spotrebič**
- VAROVANIE: Pred výmenou žiaroviek vnútorného osvetlenia sa uistite, či je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
 - Na otvorené dvierka spotrebiča nekladte žiadne predmety ani si na ne nesadajte.
 - Dávajte pozor, aby neboli v dvierkach zaseknuté žiadne predmety.

PREDBEŽNÉ OPATRENIA

- Žiadna časť teplotnej sondy by sa nemala dostať do kontaktu so stenami vnútorného priestoru rúry, výhrevnými telesami, roštmi alebo plechmi, keď sú ešte horúce.
- Sonda by sa nemala uchovávať vo vnútri spotrebiča.
- Teplotnú sondu nepoužívajte počas pyrolytického cyklu.
- Vysvetlivky v tomto návode na obsluhu obsahujú obrázky, ktoré popisujú všetko, čo sa pravidelne zobrazuje na displeji. Je však potrebné mať na pamäti, že spotrebič môže byť vybavený aktualizovanou verziou systému a preto sa všetko, čo sa zobrazuje na displeji, môže líšiť od toho, čo je uvedené v návode.

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/agroturistických zariadeniach.
- Hosťami v hoteloch, motelloch a rezidenčných prostrediach.
- V zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.

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/EU) 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.

PREDBEŽNÉ OPATRENIA



Napájacie napätie Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Odpojte napájanie z elektrickej siete.
- Odpojte napájací kábel od elektrického systému.

Na likvidáciu spotrebiča:

- Odrežte napájací kábel a odstráňte ho.
- 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

Režim núteného ventilátora

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

Režim konvenčného ohrevu

Ak chcete spustiť funkciu STATIC, musíte preskočiť fázu predhrievania (pozri časť „Fáza predhrievania“ v kapitole POUŽITIE).

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

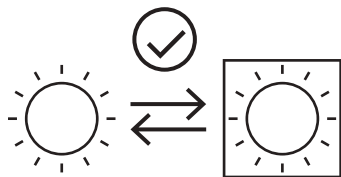
- Spotrebič predhrievajte iba vtedy, ak si to vyžaduje recept. Stupeň predhrievania je možné deaktivovať pre všetky funkcie (pozrite si kapitolu „Predhrievanie“) okrem funkcie PIZZA (predhrievanie nemožno deaktivovať) a funkcie ECO (žiadnen stupeň predhrievania).
- Pri používaní funkcií (vrátane funkcie ECO) sa vyhýbajte otváraniu dveriek počas pečenia.
- Ak nie je na obale uvedené inak, mrazené potraviny pred vložením do rúry rozmrazte.
- Pri pečení viacerých druhov pokrmov sa odporúča piecť pokrm jeden po druhom, aby sa čo najlepšie využila už horúca rúra.
- Použite tmavé kovové formy: Pomáhajú lepšie absorbovať teplo.

PREDBEŽNÉ OPATRENIA

- Odstráňte všetky plechy a rošty, ktoré nie sú potrebné počas pečenia/varenia.
- 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 spotrebiča na minimum, aby ste zabránili rozptylu tepla.
- Udržujte vnútro rúry vždy čisté.

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 rúry na pečenie.
- Tento spotrebič obsahuje svetelné zdroje triedy účinnosti „G“.

Ako čítať návod na obsluhu

Tento návod na obsluhu používa nasledujúce pravidlá čítania:



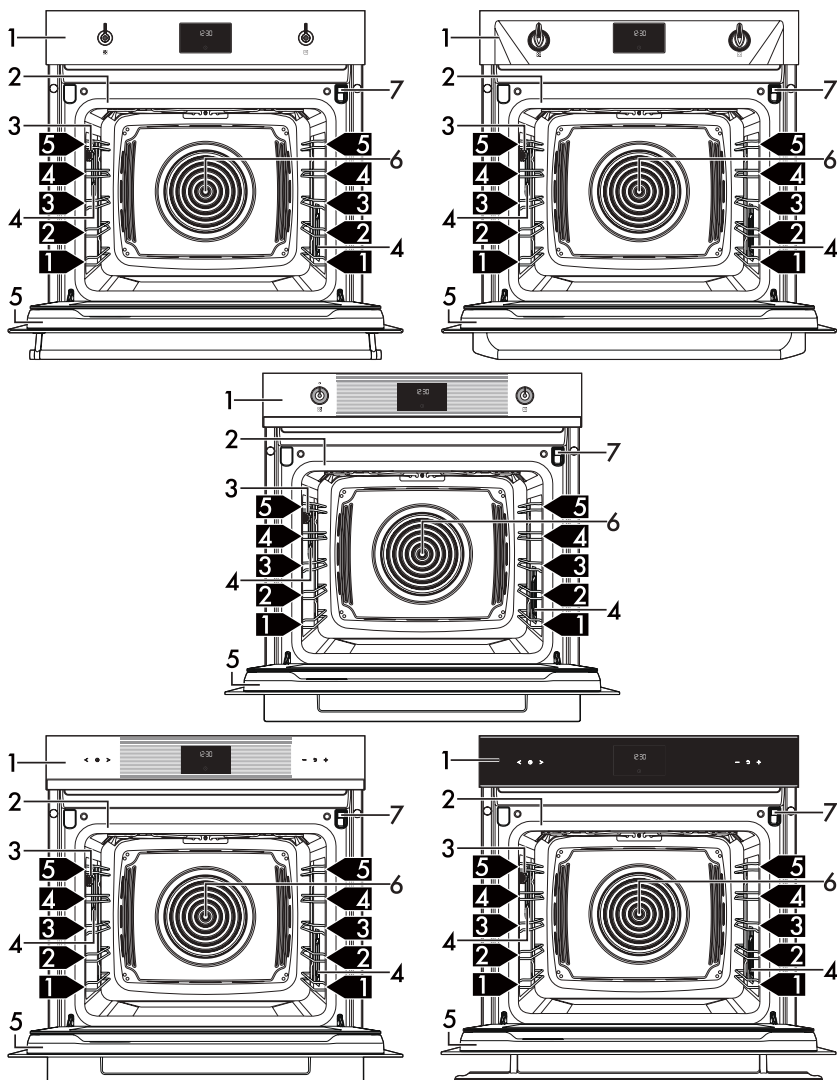
Varovanie/Upozornenie



Informácie/Rady

SK

Všeobecný popis



1 Ovládací panel

2 Tesnenie

3 Zásuvka teplotnej sondy (len pri niektorých modeloch)

4 Osvetlenie rúry

10

5 Dvierka

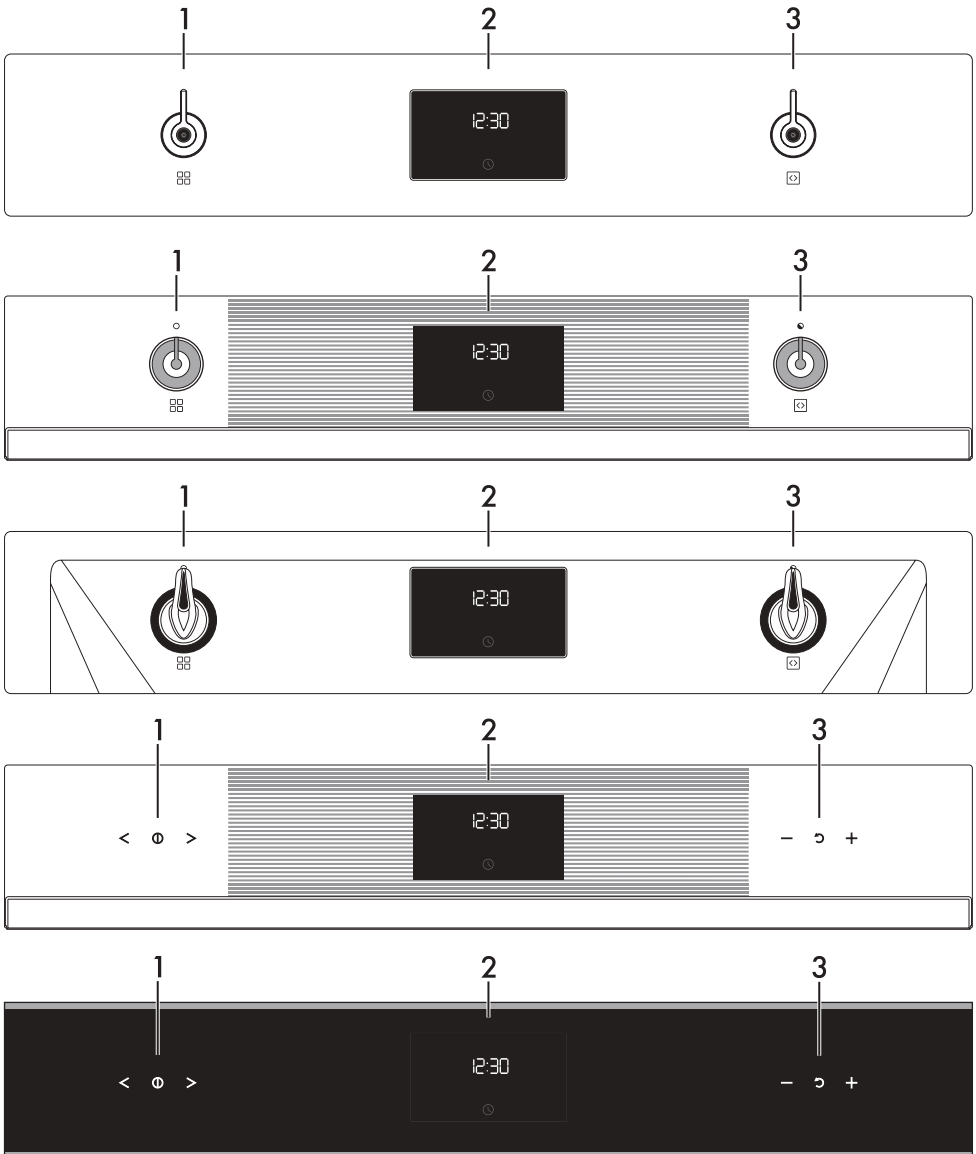
6 Ventilátor

7 Plniaci podnos

1,2,3 ➔ Rám regálu

POPIS

Ovládací panel



1 Otočný ovládač funkcií

Tento ovládač je možné použiť na:

- zapnutie a vypnutie spotrebiča;
- voľbu funkcie.



Otočte ovládač funkcií do polohy 0, aby ste okamžite dokončili akúkoľvek operáciu pečenia.

2 Digitálny programátor

Zobrazuje aktuálny čas, zvolenú teplotu pečenia/varenia, výkon a funkciu a ľubovoľný nastavený čas.

3 Ovládač teploty

Tento ovládač je možné použiť na nastavenie:

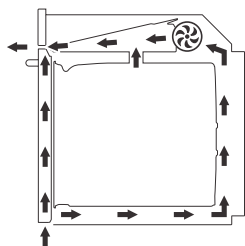
- teploty pečenia/varenia;
- dĺžky trvania funkcie;
- naprogramovaných cyklov pečenia;
- aktuálneho času;
- dočasného spustenia alebo zastavenia funkcie.

Ostatné časti

Regály

Spotrebič je vybavený regálmi na umiestnenie plechov a roštov do rôznych výšok. Výšky vloženia sú uvedené zdola nahor.

Chladiaci ventilátor



Ventilátor ochladzuje spotrebič 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.

Osvetlenie vnútorného priestoru rúry

Osvetlenie vnútorného priestoru spotrebiča sa rozsvieti:

- Keď sa otvoria dverka;
- Keď je zvolená akákoľvek funkcia,

okrem funkcií **e** - **V** - **P** -
 (v závislosti od modelov).

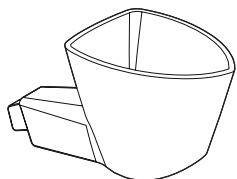


Pri otvorených dverkách nie je možné vypnúť vnútorné osvetlenie.

Príslušenstvo

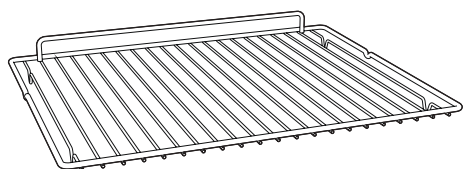
- Pri niektorých modeloch nie je k dispozícii všetko príslušenstvo.
- Príslušenstvo rúry určené na kontakt s potravinami je vyrobené z materiálov, ktoré zodpovedajú ustanoveniam platnej legislatívy.
- Dodávané a voliteľné príslušenstvo si môžete vyžiadať v autorizovaných servisných strediskách. Používajte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

Lievik



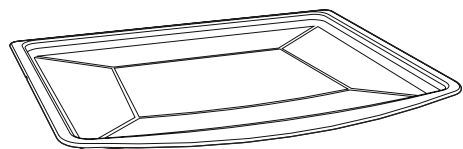
Používa sa na plnenie zásobníka vodou.

Rošt



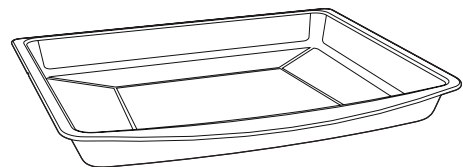
Používa sa na držanie nádob s pokrmom v priebehu pečenia.

Oceľový plech na pečenie



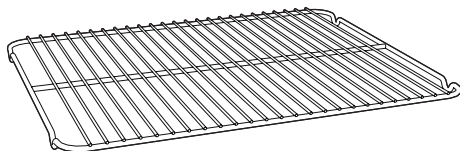
Používa sa pri pečení koláčov

Hlboký plech



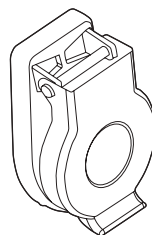
Slúži na zachytávanie tuku z pokrmov umiestnených na vyššie umiestnenom rošte a na pečenie koláčov, pizze a pečených dezertov.

Rošt na plechy



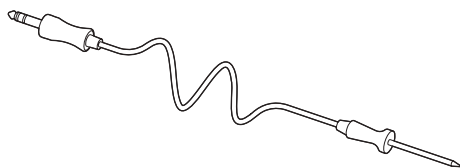
Na umiestnenie nad horný plech; na pečenie pokrmov, ktoré môžu kvapkať.

Ochranný kryt (len pri niektorých modeloch)



Používa sa na zakrytie a ochranu zásuvky teplotnej sondy, keď sa teplotná sonda nepoužíva.

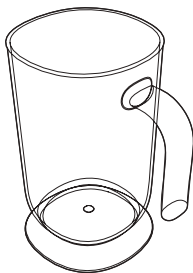
Teplotná sonda (len pri niektorých modeloch)



Pomocou teplotnej sondy môžete pripravovať pokrm podľa teploty nameranej v strede pokrmu.

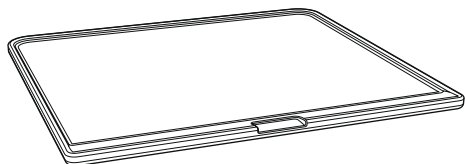
Voliteľné príslušenstvo (možno zakúpiť samostatne)

Krčah



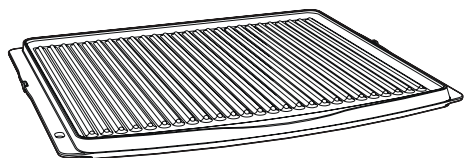
Používa sa na zadržiavanie tekutín pri plnení a vyprázdňovaní zásobníka.

PPR2 alebo STONE (žiaruvzdorný kameň)



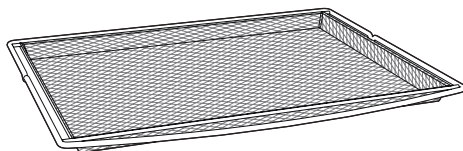
Ideálny doplnok na pečenie chleba (pizza, chlieb, focaccia...), ale môžete ho použiť aj na jemnejšie prípravy ako sú sušienky.

BBQ (grilovací plech potiahnutý teflónom)



Dvojité použitie: pruhovaná strana sa odporúča na grilovanie mäsa (filety, hamburgery...), hladký povrch sa dá použiť na prípravu zeleniny, ovocia, rýb...

AIRFRY (gril na vyprážanie bez oleja)



Odporúčané príslušenstvo na teplovzdušné vyprážanie predtým obalených, predvarených a/alebo mrazených potravín (hranolčky, zemiakové alebo mäsové krokety, malé kúsky mozzarely...).

Výhody parného varenia

Systém varenia v pare varí akýkoľvek druh pokrmu oveľa plynulejšie a rýchlejšie a nachádza svoje hlavné využitie pre:

- Dusenie
- Varenie omáčok
- Gratinovanie
- Opekanie
- Varenie pri nízkej teplote
- Regenerovanie
- Varenie vo viacerých režimoch

Zmeny teploty a úrovne pary umožňujú dosiahnuť želaný gastronomický výsledok.

Pridanie pary umožňuje použitie menšieho množstva tuku v prospech zdravšej a lepšej kuchyne. Minimalizuje tiež stratu hmotnosti a objemu jedla pri varení.

Varenie v pare je obzvlášť vhodné na prípravu mäsa: okrem toho, že je veľmi mäkké, udržuje ho svetlé a robí ho šťavnatejším.

Odporúča sa aj na pečenie kysnutého a chlebového cesta. Vlhkosť v skutočnosti umožňuje cestu kysnúť a rásť v priebehu pečenia pred vytvorením vonkajšej kôrky. Výsledkom je ľahšie a stráviteľnejšie cesto.

POUŽITIE

Predbežné operácie



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 zahrievanie

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

Pri zahrievaní spotrebiča

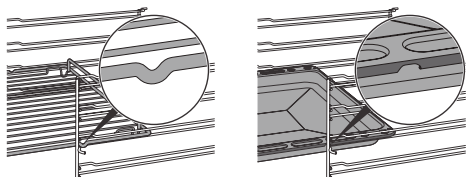
- vetrajte miestnosť;
- nezostaňte v miestnosti.

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.

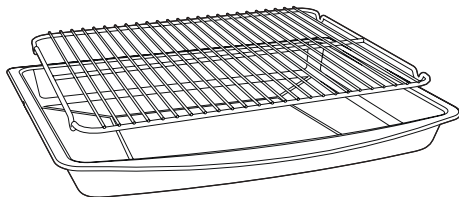


Jemne zasunúť rošty a plechy do rúry, kým sa nezastavia.



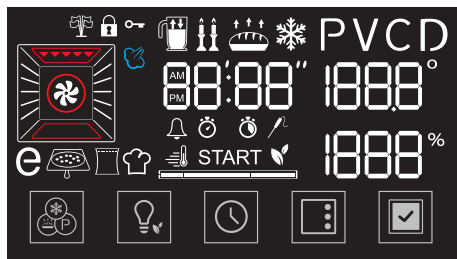
Vyčistite plechy pred prvým použitím, aby ste odstránili všetky zvyšky, ktoré zostali po výrobnom procese.

Rošt na plechy



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

Digitálny programátor



Na displeji sa zobrazia parametre a hodnoty aktuálne zvolenej funkcie. Ak ich chcete použiť, jednoducho otočte otočný ovládač funkcií a teploty α / alebo stlačte tlačidlá v spodnej časti displeja v závislosti od operácií, ktoré má spotrebič vykonávať.

Dotykové tlačidlá (len pri niektorých modeloch)


Pri niektorých verziách ovládacieho panela môžu byť namiesto otočných ovládačov dotykové tlačidlá.

- Pomocou dotykových tlačidiel \leftarrow a \rightarrow môžete zvoliť požadovanú funkciu a parametre (ako je čas alebo teplota, v závislosti od zvoleného menu) na displeji.





Nepretržitým stláčaním tlačidla

\leftarrow a \rightarrow rýchlo prejdete parametrami, ktoré chcete zmeniť.

- Stlačením a podržaním dotykového tlačidla  na niekoľko sekúnd ukončíte aktuálnu funkciu a vrátite sa na obrazovku hodín na displeji.
- Dotykové tlačidlá $+$ a $-$ je možné použiť na zvýšenie alebo zníženie hodnoty zvoleného parametra.



Ak chcete rýchlo zmeniť hodnotu zvoleného parametra, nepretržite stláčajte tlačidlá $+$ alebo $-$.

- Stlačením a podržaním dotykového tlačidla  na niekoľko sekúnd obnovíte zvolený parameter na predvolenú hodnotu.
- Požadovanú hodnotu potvrdíte stlačením tlačidla  na displeji.



Podľa dohody budú všetky pokyny v tomto návode vysvetlené s odkazom na model vybavený otočnými ovládačmi.


POUŽITIE

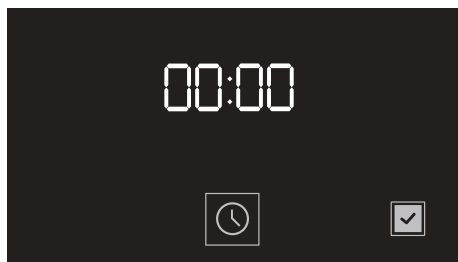
Prvé použitie




Ak nie je nastavený čas, rúra sa nezapne.

Pri prvom použití alebo po dlhom výpadku prúdu na displeji spotrebiča

bliká **00:00** a tlačidlo . Aby bolo možné spustiť akúkoľvek funkciu pečenia/varenia, musí byť nastavený aktuálny čas.






Nastavenie času

1. Stlačte tlačidlo .
2. Otáčaním ovládača teploty zvolte formát času, ktorý sa má zobraziť (**12h** alebo **24h**).



Keď je zvolená verzia **12h**, na displeji sa zobrazí **AM** (ráno) alebo **PM** (popoludní).

3. Stlačením tlačidla  potvrdíte úpravu a pokračujte v nastavení času.
4. Otáčaním ovládača teploty nastavte aktuálny čas.

5. Stlačením tlačidla  nastavte aktuálny čas a prejdite na voľbu minút.
6. Otáčaním ovládača teploty zvolte minúty aktuálneho času.
7. Potvrdte stlačením tlačidla .



Môže byť potrebné zmeniť aktuálny čas, napríklad na letný čas.



Keď je viditeľný aktuálny čas, po 2 minútach od posledného stlačenia ovládača sa zobrazí s nízkym jasom.

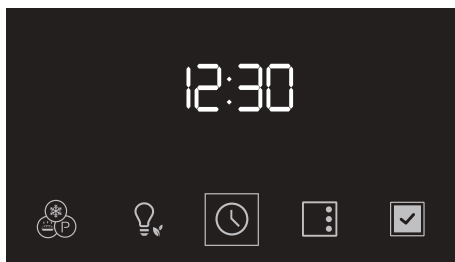


Ak chcete operáciu zrušiť, otočte ovládač funkcií alebo na niekoľko sekúnd podržte tlačidlo



Úprava času

1. V hlavnom menu podržte stlačené tlačidlo  na niekoľko sekúnd.



2. Upravte čas podľa popisu v bode 2 v predchádzajúcej kapitole.

POUŽITIE

Používanie rúry



Pozrite si „Všeobecné bezpečnostné pokyny“.

Varenie v pare



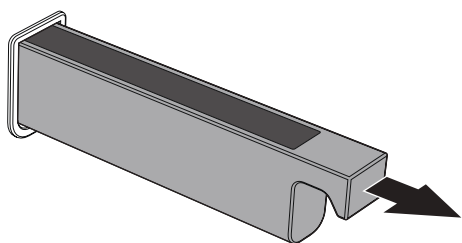
Ak ste práve vykonali varenie pri teplotách vyšších ako 100 °C, musíte počkať, kým rúra vychladne, aby ste mohli použiť funkciu pary.

1. Otočte ovládač na funkciu varenia v

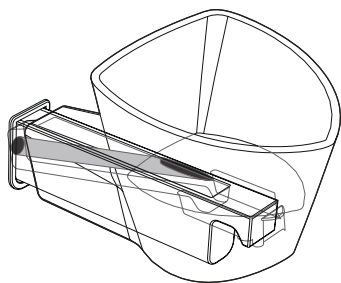
pare  + . Indikátor  začne blikať.

Plnenie zásobníka

2. Otvorte dverka a vytiahnite plniacu zásuvku z jej puzdra.



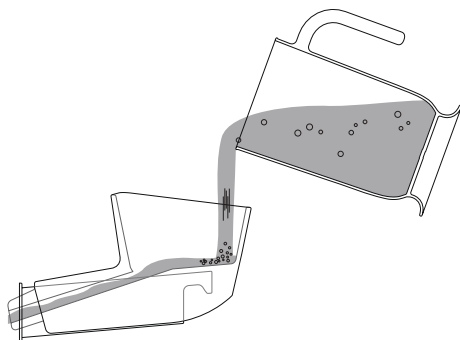
3. Vložte dodaný lievik do plniacej zásuvky.



4. Nalejte vodu (pomocou fľaše alebo odmerky) kým sa nerozsvieti indikátor



max. hladiny  (zásobník obsahuje cca 800 ml vody).

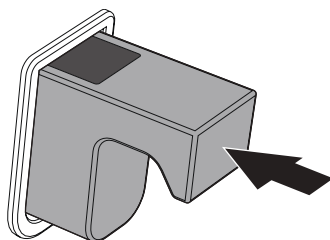


Používajte studenú vodu z vodovodu, ktorá nie je veľmi tvrdá, zmäkčenú vodu alebo neperlivú minerálnu vodu.



Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chloridov (> 40 mg/l) ani iné tekutiny.

5. Na konci vyberte lievik a vložte plniacu zásuvku späť na svoje miesto.



POUŽITIE

Ak je v zásobníku veľmi veľa vody, prebytočná voda odtečie do priestoru na pečenie:

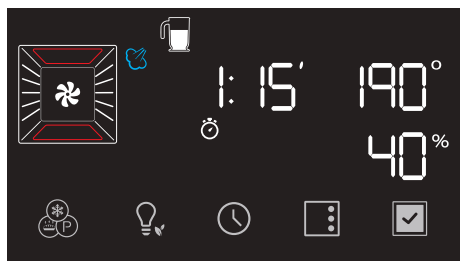
- V tomto prípade pred varením osušte handričkou alebo špongiou.
- Zásobník s objemom 200 ml sa odporúča vypustiť pomocou funkcie vypúšťania zásobníka.



6. Zatvorte dvierka rúry.

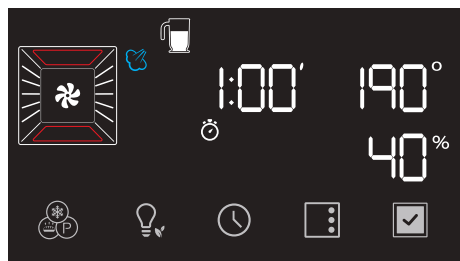
Nápis **START** a tlačidlo  blikajú, čo znamená, že funkciu možno spustiť.



Nastavenie kombinovaného varenia s parou

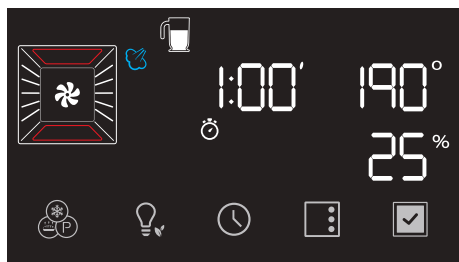
1. Otočením ovládača teploty nastavte teplotu varenia/pečenia (od 100 °C do 250 °C) (napríklad „190 °C“).



2. Stlačte tlačidlo  na displeji. Na displeji bliká indikátor .
3. Otočením ovládača teploty nastavte čas trvania varenia/pečenia (od 1 minúty do 13 hodín) (napr. „1 hodina“).



4. Stlačte tlačidlo  na displeji. Bude blikaf indikátor  bliká.
5. Otáčaním ovládača teploty nastavte percentuálnu hodnotu pary na varenie (od 20 % do 70 °C) (napríklad „40 °C“).





6. Funkciu spustíte stlačením tlačidla .




Pri otvorení dvierok sa prebiehajúca funkcia zastaví. Funkcia sa automaticky obnoví po zatvorení dvierok.

Fáza predhrievania

Samotnému vareniu predchádza fáza predhrievania, ktorá umožňuje rýchlejšie zohriatie spotrebiča na teplotu varenia. Táto fáza je indikovaná zapnutím indikátora  a postupným zvyšovaním dosiahnutej úrovne teploty .





Fázu predhrievania môžete preskočiť podržaním tlačidla  na niekoľko sekúnd.

Na konci predhrievania:

- indikátor  zhasne;
- zaznie akustický signál
- začne blikaf slovo **START** a tlačidlo  na indikáciu toho, že pokrm je možné vložiť do rúry.

POUŽITIE

Fáza varenia

1. Otvorte dverka rúry.
 2. Nádobu s pokrmom, ktorý chcete variť, vložte do vnútra rúry.
 3. Zatvorte dverka rúry.
alebo
 - Ak je nádoba s pokrmom už vo vnútri rúry, stlačením tlačidla  spustíte varenie.
 4. Skontrolujte stav varenia pokrmu zapnutím vnútorného osvetlenia.
- Varenie je indikované progresívnym znižovaním času na číselnom displeji a progresívnym klesaním v segmentovej lište .

Ukončenie varenia

Na konci procesu varenia zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí

End

1. Funkciu ukončíte otočením ovládača funkcií do polohy 0.
2. Otvorte dverka rúry.
3. Vyberte pokrm z vnútra rúry.
4. Zatvorte dverka rúry.


Vyprázdenie zásobníka



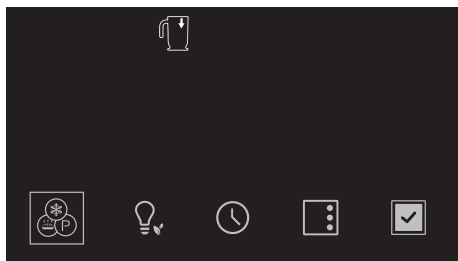
Pred vypustením zásobníka počkajte, kým rúra vychladne, pričom nechajte dverka otvorené. Aby ste sa uistili, či voda zostávajúca v zásobníku nie je veľmi horúca, počkajte aspoň 40 minút.



Po varení:

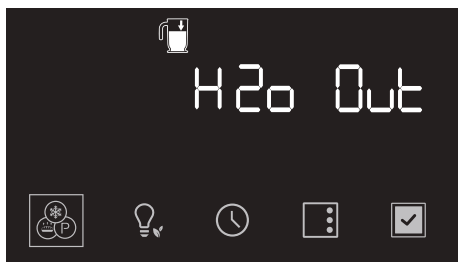
1. Otvorte dverka rúry.
2. Položte hlboký plech na tretí regál odspodu. Zatlačte ho na zadnú stenu vnútorného priestoru rúry.

3. Z polohy 0 otočte ovládač funkcií o jednu polohu doľava. Tlačidlo  bliká.

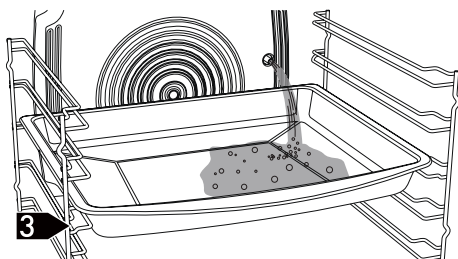
Spotrebič navrhne funkciu vypúšťania zásobníka.



4. Funkciu potvrdíte stlačením tlačidla .
5. Funkciu spustíte opätovným stlačením tlačidla .



Voda začne vytekať do hlbokého plechu z odtokového potrubia na pravej strane zadnej steny vnútorného priestoru rúry.



POUŽITIE

6. Počkajte na koniec odtečenia. Na konci zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí **End**.
7. Funkciu ukončíte otočením ovládača funkcií do polohy 0.



Na konci každého varenia sa odporúča vypustiť vodu, aby ste zabránili tomu, aby zvyšky nespotrebovanej vody zostali v zásobníku.



Po dlhšom čase nečinnosti sa odporúča vykonať cyklus plnenia a vypúšťania zásobníka na prepláchnutie parného okruhu.

8. Vylejte vodu z hlbokého plechu.



Dávajte pozor: Voda môže byť veľmi horúca.



Vypustenú vodu nie je možné použiť na iné varenie.

Zoznam funkcií kombinovaného varenia/pečenia s parou



Varenie/pečenia s použitím pary pri 40%: Para je dodávaná neustále počas celej doby varenia/pečenia a odporúča sa na dlhé varenie/pečenie mäsa, rýb, nákyrov, koláčov, lazaní atď... Zvlášť vhodné na varenie/pečenie rýb a mäsa s vysokým obsahom tuku. Para ich roztopí, pričom pokrm zostane mäkký, vďaka čomu bude stráviteľnejší a na povrchu pekne zhnedne.



Funkcia s použitím pary pri 20%: Para je dodávaná v malých impulzoch. Odporúča sa na pečenie koláčov a chlebových výrobkov (chlieb, focaccia atď...), kde množstvo pary musí byť minimálne, aby pokrm stratil vlhkosť a pripravil sa vo vnútri. Para uľahčuje kysnutie počas prvých minút pečenia a vytvára lesklý, chrumkavý povrch. Varenie/pečenie s parou sa odporúča iba prvých 5 - 10 minút, potom prepnete na príslušnú funkciu bez použitia pary, aby ste dokončili varenie/pečenie. Táto funkcia je určená aj na prípravu výrobkov obalených vajcom a strúhankou, pretože obnovuje chrumkavosť strúhankového obalu, čím simuluje výsledok vyprážania, ale je stráviteľnejšia.

FAN-ASSISTED+STEAM ASSISTED (Teplovzdušné pečenie+para)



Intenzívne a rovnomerné varenie/pečenie. Pridanie pary umožňuje lepšie uchovanie vlastností jedla. Ideálne na pečené teľacie mäso, pečenú kačicu a prípravu celých rýb.



FAN-ASSISTED+STEAM ASSISTED (Teplovzdušné pečenie+para)



Kombinácia ventilátora, obehového vyhrievacieho telesa a pary je obzvlášť vhodná na prípravu pečeného mäsa, kurčiat a pečiva, ako je chlieb a koláče z kysnutého cesta.



POUŽITIE

TURBO+STEAM-ASSISTED (Turbo+para)



Kombinácia pečenia s ventilátorom a tradičného pečenia umožňuje varenie/pečenie rôznych pokrmov na niekoľkých úrovniach mimoriadne rýchlo a efektívne, bez miešania pachov a chutí. Ideálne pre veľké objemy, ktoré vyžadujú intenzívne varenie/pečenie. Aby ste dosiahli efekt grilu, nastavte teplotu na maximum. Keď spotrebič dosiahne maximálnu teplotu, vráťte teplotu na normálnu hodnotu. Tento postup utesňuje tekutiny vo vnútri mäsa a znižuje zrážanie.

FAN-ASSISTED GRILL+STEAM-ASSISTED (Teplovzdušný gril+para)



Vzduch produkovaný ventilátorom zjemňuje silný horúci vzduch generovaný grilom a dokonale ugriluje aj veľmi hrubé kusy mäsa, ako sú steaky, bravčové kotlety atď.

Tradičné pečenie



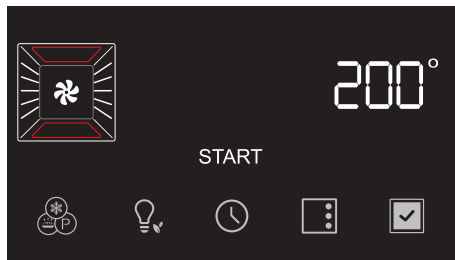
Funkcie varenia je možné kedykoľvek prerušiť otočením ovládača funkcií do polohy 0.

1. Otočte ovládač funkcií doprava alebo doľava na voľbu požadovanej funkcie (napríklad „FAN-ASSISTED



Tlačidlo  a text **START** začnú blikaf.

2. Otočením ovládača teploty doprava alebo doľava zvolíte požadovanú teplotu (napríklad „200°C“).





3. Stlačením tlačidla  spustíte funkciu.




Po otvorení dveriek sa prebiehajúca funkcia preruší. Funkcia sa automaticky obnoví po zatvorení dveriek.

Fáza predhrievania

Samotnému pečeniu predchádza fáza predhrievania, ktorá umožňuje rýchlejšie zohriatie spotrebiča na teplotu pečenia. Táto fáza je indikovaná zapnutím indikátora  a postupným zvyšovaním dosiahnutej úrovne teploty .




Fázu predhrievania môžete preskočiť podržaním tlačidla  na niekoľko sekúnd.

Na konci predhrievania:

- indikátor  zhasne;
- zaznie akustický signál;
- začne blikaf slovo **START** a tlačidlo  na indikáciu toho, že pokrm je možné vložiť do rúry.

POUŽITIE

Fáza pečenia

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Nádobu s pokrmom, ktorý chcete piecť, vložte do vnútra rúry.
3. Zatvorte dvierka rúry.
alebo
- Ak je nádoba s pokrmom už vo vnútri rúry, stlačením tlačidla  spustíte pečenie.
4. Skontrolujte stav pečenia pokrmu zapnutím vnútorného osvetlenia.



Ukončenie pečenia

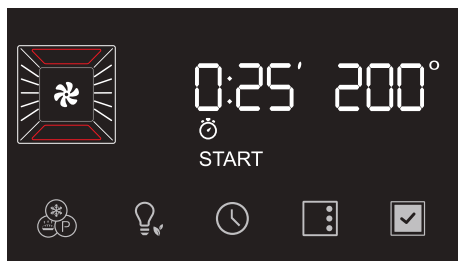
5. Na konci pečenia otočte ovládač funkcií do polohy 0 na ukončenie funkcie.

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 .
- Na displeji bliká indikátor .
2. Otočením ovládača teploty nastavte čas varenia/pečenia (od 1 minúty do 13 hodín) (napr. „25 minút“).




3. Stlačením tlačidla  upravte dĺžku trvania pečenia.



Majte na pamäti, že k času pečenia je potrebné pridať niekoľko minút na predhriatie rúry.

4. Stlačením tlačidla  spustíte funkciu.

Na konci predhrievania:

5. Vložte pokrm do vnútra rúry.
6. Stlačením tlačidla  spustíte pečenie.

Časované varenie je indikované progresívnym znižovaním času na číselnom displeji a progresívnym klesaním na segmentovej lište





Na konci procesu pečenia zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí

End.

7. Vráťte ovládač funkcií do polohy 0.

Vymazanie časovaného pečenia

1. Stlačte tlačidlo  na niekoľko sekúnd.
2. Otáčajte ovládačom teploty proti smeru hodinových ručičiek, kým sa čas pečenia nevynuluje.
3. Potvrďte stlačením tlačidla .

Naprogramované pečenie



Naprogramované pečenie je funkcia, ktorá umožňuje zastaviť pečenie riadené časom v stanovenom čase v závislosti od času nastaveného používateľom, po ktorom sa spotrebič automaticky vypne.

POUŽITIE

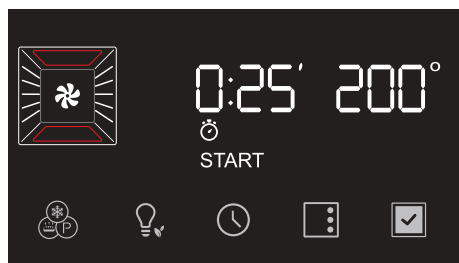


Z bezpečnostných dôvodov nie je možné nastaviť koniec pečenia bez nastavenia dĺžky pečenia.

1. Po voľbe funkcie pečenia a teploty stlačte tlačidlo

Na displeji bliká indikátor

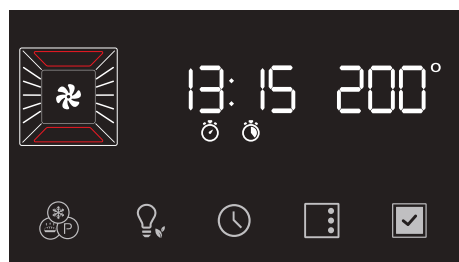
2. Otočením ovládača teploty nastavte čas varenia/pečenia (od 1 minúty do 13 hodín) (napr. „25 minút“).



3. Stlačte tlačidlo

Na displeji bliká indikátor

4. Otočením ovládača teploty nastavte čas ukončenia pečenia (napr. „13:15“).



4. Stlačením tlačidla potvrdíte čas ukončenia pečenia.

5. Stlačením tlačidla spustíte funkciu.

Na konci procesu pečenia zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí

End

7. Vráťte ovládač funkcií do polohy 0.

Vymazanie naprogramovaného pečenia

1. Stlačte tlačidlo na niekoľko sekúnd.

Na displeji bliká indikátor

2. Krátko stlačte tlačidlo

Na displeji bliká indikátor

3. Otáčajte ovládačom teploty proti smeru hodinových ručičiek, kým sa čas pečenia nevy nuluje.

4. Potvrďte stlačením tlačidla



Týmto spôsobom sa zruší iba naprogramované pečenie. Časované pečenie sa spustí okamžite s fázou predhrievania.



Ak chcete zastaviť každý proces pečenia, vždy vráťte ovládač funkcií do polohy 0.

Načasovanie kuchynskej minútky počas procesu pečenia






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

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji bliká indikátor

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí a začne blikáť indikátor

POUŽITIE

2. Otáčaním ovládača teploty nastavte dĺžku trvania kuchynskej minútky (od 1 minúty do 13 hodín).
3. Potvrďte stlačením tlačidla .
4. Na konci časovača kuchynskej minútky zaznie akustický signál a na displeji bliká indikátor .
5. Funkciu ukončíte stlačením tlačidla .

Zoznam tradičných funkcií pečenia



Na niektorých modeloch nie sú dostupné všetky funkcie.

STATIC (Statické pečenie)



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

FAN-ASSISTED (Teplovzdušné pečenie)



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

THERMALLY-VENTILATED (Cirkulácia horúceho vzduchu)



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

GRILL (Gril)



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

BASE (Spodný ohrev)



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

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 vloženíím pokrmu do nej.



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



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



Funkcia ECO je jemná funkcia pečenia a odporúča sa pre potraviny, ktoré odolávajú teplotám nižším ako 210 °C; v prípade pečenia pri vyšších teplotách zvolte inú funkciu.

Tipy pri pečení

Všeobecné rady

- Použijete 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.
- Jedlo otočte, aby zhnedlo na oboch stranách.
- Pri pečení mäsa použijete teplomer na mäso alebo na pečienku jednoducho zatlačte lyžicou. Ak je to ťažké, 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 k dispozícii) odporúčame pred grilovaním rúru predhriať.
- Odporúčame umiestniť pokrm do stredu roštu.
- Pri funkcii gril vám odporúčame nastaviť teplotu na maximálnu hodnotu, aby ste optimalizovali pečenie.

Rady pre pečenie dezertov/pečiva a sušienok

- Použijete 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 s dvoma roštmi:

- Odporúčame usporiadať dva rošty (môžete si ich vyžiadať v autorizovaných servisných strediskách).
- Na uľahčenie prúdenia vzduchu umiestnite formy/kastróly do stredu roštov a uistite sa, že ich šírka/priemer nepresahuje 30 cm.
- Umiestnite rošty tak, aby medzi nimi zostal jeden voľný regál.
- V závislosti od pokrmu a zvýšenej náplne vo vnútri rúry môže pečenie/varenie na dvoch úrovniach trvať o niekoľko minút dlhšie ako na jednej úrovni.
- Funkcie určené pre pečenie/varenie na dvoch roštach sú THERMALLY-VENTILATED (Cirkulácia horúceho vzduchu) a THERMALLY-VENTILATED BASE (Cirkulácia horúceho vzduchu + spodný ohrev).

Rady pre varenie v pare

- Pre chlebové výrobky (chlieb, focaccia atď.) a mrazené dezerty, kde je para užitočná počas prvých minút pečenia/varenia, odporúčame nastaviť parnú funkciu na prvých 5-10 minút a potom prepnúť do režimu teplovzdušného pečenia.

POUŽITIE

- Pre varenie v pare vložíme pokrm do studenej rúry.

Rady pre rozmrazovanie a kysnutie cesta


- Umiestnite mrazené potraviny bez obalu do nádoby bez veka na prvý regál rúry.
- Vyhnite sa tomu, aby sa pokrmy prekryvali.
- Na rozmrazovanie mäsa použite 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.

Pre úsporu energie

- 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 dverí na minimum, aby ste zabránili rozptylu tepla.
- Udržujte vnútro spotrebiča vždy čisté.

Rady pre používanie sondy (ak je namontovaná)

Sonda sa dá použiť aj počas normálneho časovaného varenia:

1. Vložte sondu do pokrmu, ktorý pripravujete a pripojte ju do zásuvky.
2. Stlačte tlačidlo  a skontrolujte teplotu pokrmu v políčku „Instantaneous temperature (Okamžitá teplota)“.

Používanie teplotnej sondy (len pri niektorých modeloch)

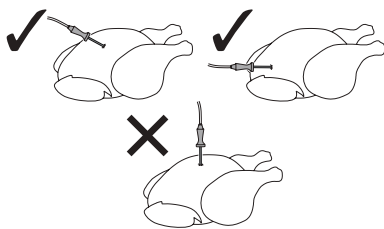


Pozrite si „Všeobecné bezpečnostné pokyny“.

Teplotná sonda vám umožní piecť pečienky, steaky a iné kusy a veľkosti mäsa s veľkou presnosťou. Sonda zaisťuje, že pokrm je dokonale upečený sledovaním teploty jadra pokrmu. Teplota jadra sa meria snímačom vo vnútri hrotu sondy.

Umiestnenie sondy

1. Položte pokrm na plech.
2. Pred vložením pokrmu do vnútra rúry vložte hrot sondy do pokrmu.
3. Na dosiahnutie najlepších výsledkov dbajte na to, aby bola teplotná sonda umiestnená priečne v najhrubšej časti pokrmu a aspoň v 3/4 jeho dĺžky. Uistite sa, či sa nedotýka plechu a nevyčnieva z pokrmu.



Aby sonda presne zmerala vnútornú teplotu pokrmu, jej hrot nesmie byť v kontakte s kosťami alebo tukom.



Odporúčaná minimálna teplota pre varenie/pečenie so sondou je 120 °C, s výnimkou pomalého varenia/pečenia.

POUŽITIE

Nastavenie parametrov pečenia/ varenia pri použití teplotnej sondy



Upozornenie: Počas používania sú prístupné časti veľmi horúce. Chráňte si ruky tepelne odolnými rukavicami pri pripájaní teplotného snímača a pri presúvaní potravín vo vnútri rúry.



Teplotný rozsah, ktorý je možné zvoliť, sa pohybuje od minimálne 50 °C po maximálne 90 °C.



Ak je teplota rúry nastavená veľmi nízko, spotrebič automaticky nastaví minimálnu teplotu potrebnú na dosiahnutie zvolenej cieľovej teploty.




Pre dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča nastaviť teplotu pečenia vyššiu, ako je cieľová teplota.

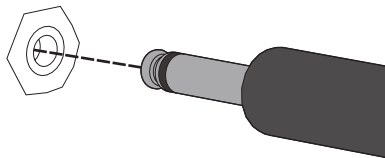


Ak počas pečenia/varenia so sondou z akéhokoľvek dôvodu potrebujete odpojiť sondu bez zmeny ovládačov alebo displeja, funkcia pokračuje ako normálne pečenie/varenie.

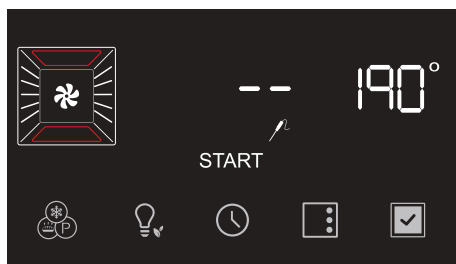
So studenou rúrou:

1. Zvoľte funkciu pečenia (napríklad „FAN ASSISTED“ )
2. Otáčaním ovládača teploty nastavte teplotu pečenia (napríklad „190 °C“).
3. Otvorte dverka spotrebiča.
4. Vložte plech, na ktorom je pokrm, do príslušných drážok.

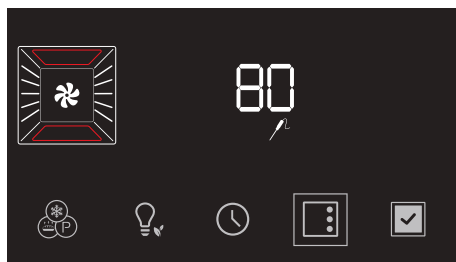
5. Zasuňte prípojku teplotnej sondy do bočnej zásuvky, pomocou sondy otvorte ochranný kryt.



- Na displeji bude blikať indikátor .
6. Zatvorte dverka rúry.

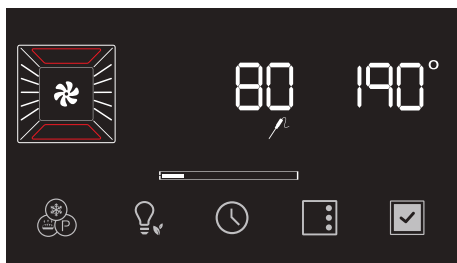


7. Stlačením tlačidla  na displeji zmeníte cieľovú teplotu.
8. Otáčaním ovládača teploty nastavte cieľovú teplotu (napríklad „80 °C“).





9. Stlačením tlačidla  potvrdíte nastavenú cieľovú teplotu.
10. Funkciu spustíte stlačením tlačidla .



POUŽITIE



Spotrebič sa začne predhrievať.

 Fázu predhrievania môžete preskočiť podržaním tlačidla  na niekoľko sekúnd.

Keď je spustené pečenie:

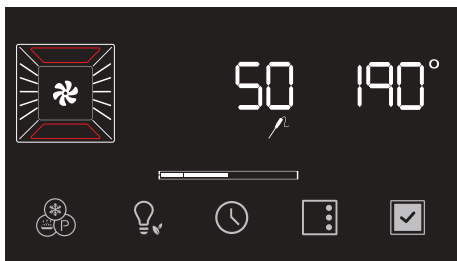
1. Zvoľte funkciu pečenia (napríklad „FAN ASSISTED “).
2. Otáčaním ovládača teploty nastavte teplotu pečenia (napríklad „190 °C“).
3. Funkciu spustíte stlačením tlačidla .



Spotrebič sa začne predhrievať.

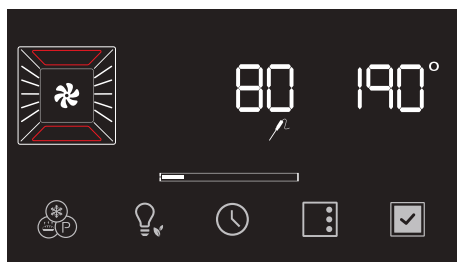
Na konci predhrievania:

4. Otvorte dverka spotrebiča.
5. Vložte plech, na ktorom je pokrm, do príslušných drážok.
6. Zasuňte prípojku teplotnej sondy do bočnej zásuvky, pomocou sondy otvorte ochranný kryt.

Na displeji bude blikať indikátor .



7. Zatvorte dverka rúry.
8. Stlačením tlačidla  na displeji zmeníte cieľovú teplotu.
9. Otáčaním ovládača teploty nastavte cieľovú teplotu (napríklad „80 °C“).
10. Stlačením tlačidla  potvrdíte nastavenú cieľovú teplotu.
11. Funkciu spustíte stlačením tlačidla



Ukončenie parametrov pečenia/ varenia pomocou teplotnej sondy

Pečenie/varenie sa skončí, keď okamžitá teplota dosiahne cieľovú teplotu nastavenú používateľom.

Vyhrievacie telesá sa vypnú, zaznejú akustické signály a na displeji sa zobrazí

End.

1. Otvorte dverka rúry.
2. Vyberte sondu z pokrmu a odpojte ju zo zásuvky.
3. Vyberte pokrm z rúry.
4. Uistite sa, či je ochranný kryt správne zatvorený.
5. Zatvorte dverka rúry.

Tipy pri pečení

Všeobecné rady

- Použijete 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.
- Jedlo otočte, aby zhnedlo na oboch stranách.
- Pri pečení mäsa použijete teplomer na mäso alebo na pečienku jednoducho zatlačte lyžicou. Ak je to ťažké, 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 k dispozícii) odporúčame pred grilovaním rúru predhriať.
- Odporúčame umiestniť pokrm do stredu roštu.
- Pri funkcii gril vám odporúčame nastaviť teplotu na maximálnu hodnotu, aby ste optimalizovali pečenie.

Rady pre pečenie dezertov/pečiva a sušienok

- Použijete 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 s dvoma roštmi:

- Odporúčame usporiadať dva rošty (môžete si ich vyžiadať v autorizovaných servisných strediskách).
- Na uľahčenie prúdenia vzduchu umiestnite formy/kastróly do stredu roštov a uistite sa, že ich šírka/priemer nepresahuje 30 cm.
- Umiestnite rošty tak, aby medzi nimi zostal jeden voľný regál.
- V závislosti od pokrmu a zvýšenej náplne vo vnútri rúry môže pečenie/varenie na dvoch úrovniach trvať o niekoľko minút dlhšie ako na jednej úrovni.
- Funkcie určené pre pečenie/varenie na dvoch roštach sú THERMALLY-VENTILATED (Cirkulácia horúceho vzduchu) a THERMALLY-VENTILATED BASE (Cirkulácia horúceho vzduchu + spodný ohrev).

Rady pre varenie v pare

- Pre chlebové výrobky (chlieb, focaccia atď.) a mrazené dezerty, kde je para užitočná počas prvých minút pečenia/varenia, odporúčame nastaviť parnú funkciu na prvých 5-10 minút a potom prepnúť do režimu teplovzdušného pečenia.

POUŽITIE

- Pre varenie v pare vložíme pokrm do studenej rúry.

Rady pre rozmrazovanie a kysnutie cesta


- Umiestnite mrazené potraviny bez obalu do nádoby bez veka na prvý regál rúry.
- Vyhnite sa tomu, aby sa pokrmy prekryvali.
- Na rozmrazovanie mäsa použite 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.

Pre úsporu energie

- 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 dverí na minimum, aby ste zabránili rozptylu tepla.
- Udržujte vnútro spotrebiča vždy čisté.

Rady pre používanie sondy (ak je namontovaná)

Sonda sa dá použiť aj počas normálneho časovaného varenia:

1. Vložte sondu do pokrmu, ktorý pripravujete a pripojte ju do zásuvky.
2. Stlačte tlačidlo  a skontrolujte teplotu pokrmu v políčku „Instantaneous temperature (Okamžitá teplota)“.

Mini sprievodca príslušenstvom



Rošt

Odporúčame použiť gril ako opornú plochu pre formy/hmce na pečenie.

Pri absencii grilu na plechu na pečenie možno gril použiť ako základ na grilovanie s hlbokým plechom na pečenie umiestneným na regáli nižšie, aby sa zachytila šťava.

Pri pečení na viacerých úrovniach umiestnite dva grily, ponechajte medzi nimi jeden voľný regál a použite funkciu THERMALLY FAN-ASSISTED (Teplovzdušné pečenie)



alebo funkciu THERMALLY FAN-ASSISTED BASE (Teplovzdušné + spodný ohrev)



Plech

Plech na pečenie používajte na prípravu pečiva, na pečenie s nízkou hrúbkou a na varenie bez pridania tekutín.

Odporúčame použiť funkciu STATIC (Statické pečenie) na želanom regáli.



Hlboký plech

Hlboký plech odporúčame používať len na pečenie na jednej úrovni.

Pri používaní funkcií s ventilátorom položte hlboký plech na stredný regál. Pri použití funkcie STATIC (Statické pečenie)



položte hlboký plech na pečenie na požadovaný regál.

Umiestnite plech na pečenie na posledný regál s roštom na pečenie, aby ste mohli piecť v režime GRILL (Gril)



Rošt na plechy

Odporúčame použiť mriežku na pečenie ako základ pre pokrm na grilovanie. Panvica nižšie zbiera šťavu z grilov.

POUŽITIE


Objavovanie receptov

Ak si chcete pozrieť recepty vyvinuté pre rôzne kategórie potravín a získať viac informácií o návrhoch na pečenie, odporúčame navštíviť vyhradenú stránku na webovej lokalite www.smeg.com, na ktorú sa dostanete pomocou QR kódu na letáku dodanom s výrobkom.

Informácie pre dozorné orgány


Nútený režim ventilátora

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


Pozrite si časť „Pre úsporu energie “ v kapitole POKYNY.

Režim konvenčného pečenia

Ak chcete použiť režim STATIC, musíte preskočiť fázu predhrievania (pozrite si časť „Fáza predhrievania“ v kapitole POUŽITIE).

Pozrite si časť „Pre úsporu energie “ v kapitole POKYNY.


Špeciálne funkcie

- Z polohy 0 otočte ovládač funkcií o jednu polohu doľava. Tlačidlo  bude blikať.


Spotrebič navrhne funkciu vypúšťania

zásobníka  (postup nájdete v kapitole „Používanie rúry“).



Ak chcete prechádzať dostupnými funkciami, stlačajte tlačidlo , kým nezvolíte požadovanú špeciálnu funkciu.




Zvolenú funkciu (ešte nespustenú) ukončíte podržaním tlačidla .


DEFROSTING (Rozmrazovanie)




Táto funkcia vám umožňuje rozmrazovať pokrm na základe voliteľného času.

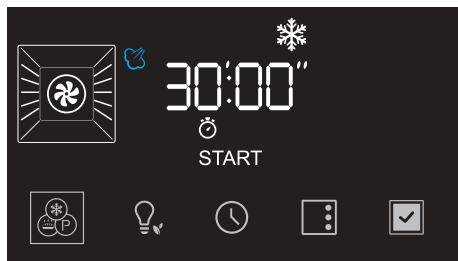
1. Po vstupe do menu špeciálnych funkcií stlačte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu .



Ak je vnútorná teplota vyššia, ako sa očakávalo, funkcia sa neaktivuje a pri každom stlačení tlačidla , zaznie zo spotrebiča akustický signál. Pred aktiváciou funkcie nechajte spotrebič vychladnúť.

2. Otvorte dverka rúry.
3. Vložte do rúry potraviny určené na rozmrazenie.
4. Zatvorte dverka rúry.
5. Potvrďte stlačením tlačidla .
6. Otočením ovládača teploty nastavte čas rozmrazovania (od 1 minúty do 13 hodín) (napr. „1:30“).

POUŽITIE



7. Funkciu spustíte stlačením tlačidla



Na konci sa zobrazí a bude blikať **End** a zaznie akustický signál.



8. Funkciu ukončíte otočením ovládača funkcií do polohy 0.
9. Nižšie je uvedená referenčná tabuľka s časmi rozmrazovania podľa typu potravín.

Typ	Hmotnosť (kg)	Čas
Mäso	0,5	1 hod. 45 min.
Ryby	0,4	0 hod. 40 min.
Chlieb	0,3	0 hod. 20 min.
Dezerty	1,0	0 hod. 45 min.


PROVING (Kysnutie cesta)




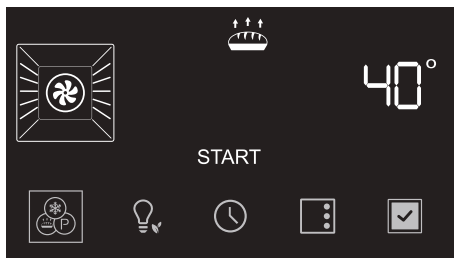
Táto funkcia je vhodná najmä na kysnutie cesta.

1. Po vstupe do menu špeciálnych funkcií stláčajte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu .




Ak je vnútorná teplota vyššia, ako sa očakávalo, funkcia sa neaktivuje a pri každom stlačení tlačidla , zaznie zo spotrebiča akustický signál. Pred aktiváciou funkcie nechajte spotrebič vychladnúť.

2. Otvorte dverka rúry.
3. Cesto na kysnutie umiestnite na druhú úroveň.
4. Zatvorte dverka rúry.
5. Potvrďte stlačením tlačidla .



Otáčaním ovládača teploty zmeníte hodnotu teploty (od 25 °C do 40 °C)

6. Funkciu spustíte stlačením tlačidla .
7. Funkciu ukončíte otočením ovládača funkcií do polohy 0.



Pre úspešné kysnutie by sa mala na dno rúry umiestniť nádoba s vodou.

SABBATH (Funkcia SABBATH)



Táto funkcia vedie k tomu, že spotrebič funguje určitým spôsobom:

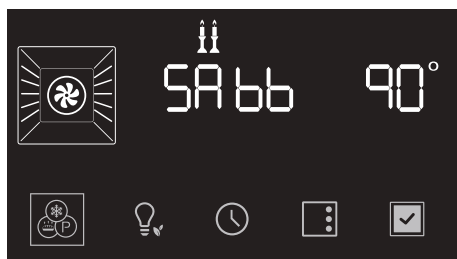
POUŽITIE

- Pečenie môže prebiehať donekonečna, nie je možné nastaviť ľubovoľný čas.
- Nevykoná sa žiadne predhrievanie.
- Teplota pečenia, ktorú je možné zvoliť, sa pohybuje medzi 60 - 150 °C.
- Osvetlenie rúry je vypnuté, žiadna operácia, ako je otvorenie dveriek alebo manuálna aktivácia neaktivuje svetlo.
- Vnútorňý ventilátor zostane vypnutý.
- Osvetlenie otočného ovládača a akustické výzvy zostanú vypnuté.



Po aktivácii režimu Sabbath nie je možné meniť nastavenia. Akákoľvek akcia na ovládačoch a/alebo tlačidlách displeja nebude mať žiaden účinok; aktívny zostane iba ovládač funkcií, ktorý vám umožní vrátiť sa do hlavného menu.

1. Po vstupe do menu špeciálnych funkcií stláčajte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu .
2. Potvrďte stlačením tlačidla .
3. Otáčaním ovládača teploty nastavte požadovanú teplotu (napríklad „90 °C“).



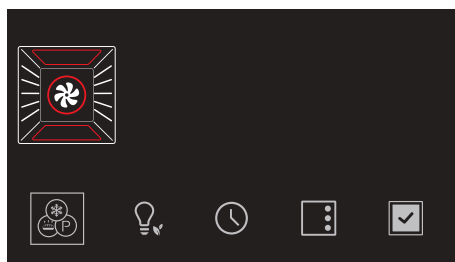
4. Funkciu spustíte stlačením tlačidla .
5. Funkciu ukončíte otočením ovládača funkcií do polohy 0.

TURBO

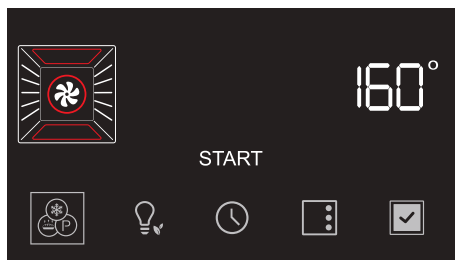


Umožňuje rýchle pečenie na viacerých úrovniach bez miešania aróm. Ideálne pre veľké objemy pokrmov alebo intenzívne pečenie.

1. Po vstupe do menu špeciálnych funkcií stláčajte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu .



2. Potvrďte stlačením tlačidla .



3. Otáčaním ovládača teploty nastavte požadovanú teplotu (od 50 °C do 250 °C).
4. Funkciu spustíte stlačením tlačidla .

POUŽITIE



Rovnako ako pri bežných funkciách pečenia môžete predhrievanie vynechať a nastaviť časované a naprogramované pečenie.

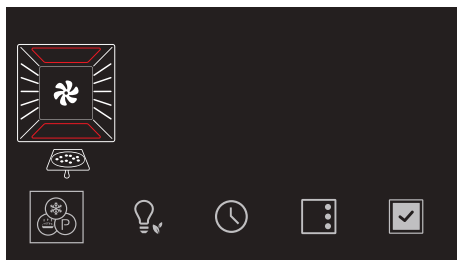
- Po predhriatí otvorte dvierka a vložte pokrm na pečenie do vnútra rúry.
- Zatvorte dvierka rúry.
- Skontrolujte stav pečenia pokrmu zapnutím vnútorného osvetlenia.
- Na konci pečenia otočte ovládač funkcií do polohy 0, čím funkciu ukončíte.

PIZZA

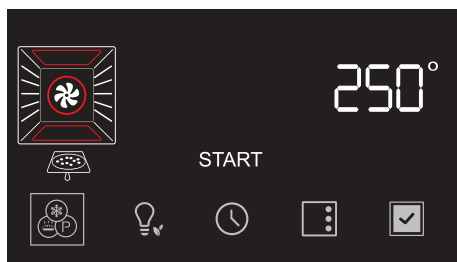


Funkcia určená na pečenie pizze. Ideálna nielen na pizzu, ale aj na sušienky a koláče.

- Po vstupe do menu špeciálnych funkcií stláčajte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu .



- Potvrďte stlačením tlačidla .



- Funkciu spustíte stlačením tlačidla



V tejto funkcii nie je možné preskočiť fázu predhrievania.

- Po predhriatí otvorte dvierka a vložte pokrm na pečenie do vnútra rúry.
- Zatvorte dvierka rúry.
- Skontrolujte stav pečenia pokrmu zapnutím vnútorného osvetlenia.
- Na konci pečenia otočte ovládač funkcií do polohy 0, čím funkciu ukončíte.


STONE (Pečenie na kameni)



Užitočné pre pečenie na kameni. Na použitie so samostatne predávaným príslušenstvom PPR2 alebo STONE.



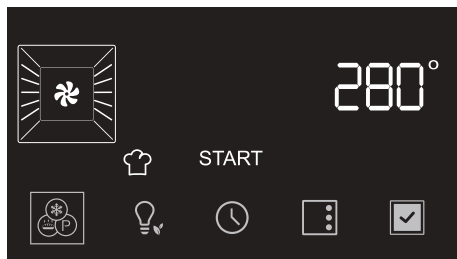
Prečítajte si pokyny a odporúčania na použitie popísané v dokumentácii príslušenstva.

- Otvorte dvierka rúry.
- Vložte príslušenstvo PPR2 alebo STONE do vnútra rúry (pozrite si špecifický návod príslušenstva).
- Zatvorte dvierka rúry.
- Po vstupe do menu špeciálnych funkcií stláčajte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu **St On**.



POUŽITIE

5. Potvrďte stlačením tlačidla .



6. Otáčaním ovládača teploty nastavte požadovanú teplotu (od 50 °C do 280 °C).
7. Funkciu spustíte stlačením tlačidla



Rovnako ako pri bežných funkciách pečenia môžete predhrievanie vynechať a nastaviť časované a naprogramované pečenie.

8. Po predhriatí otvorte dverka a vložte pokrm na pečenie do vnútra rúry.
9. Zatvorte dverka rúry.
10. Na konci pečenia otočte ovládač funkcií do polohy 0, čím funkciu ukončíte.

BBQ (Barbecue)




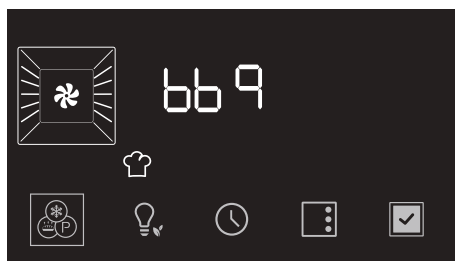
Užitočné pri grilovaní. Na použitie s príslušenstvom na grilovanie (BBQ), ktoré sa predáva samostatne.



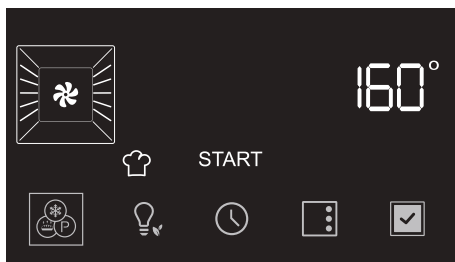
Prečítajte si pokyny a odporúčania na použitie popísané v dokumentácii príslušenstva.


1. Otvorte dverka rúry.

2. Vložte príslušenstvo na grilovanie do vnútra rúry.
3. Zatvorte dverka rúry.
4. Po vstupe do menu špeciálnych funkcií stlačte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu **bbq**.



5. Potvrďte stlačením tlačidla .



6. Otáčaním ovládača teploty nastavte požadovanú teplotu (od 50 °C do 250 °C).
7. Funkciu spustíte stlačením tlačidla .



Rovnako ako pri bežných funkciách pečenia môžete predhrievanie vynechať a nastaviť časované a naprogramované pečenie.

8. Po predhriatí otvorte dverka a vložte pokrm na pečenie do vnútra rúry.
9. Zatvorte dverka rúry.
10. Otočte ovládač funkcií do polohy 0, čím funkciu ukončíte.

POUŽITIE

AIRFRY (Teplovzdušné vyprážanie)

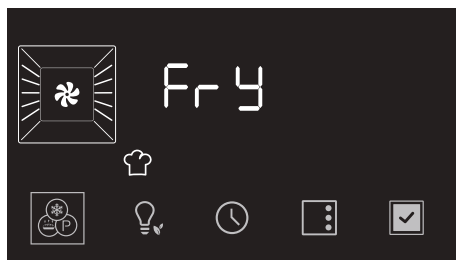


Užitočné na získanie vyprášaného pokrmu bez oleja. Na použitie s príslušenstvom AIRFRY, ktoré sa predáva samostatne.

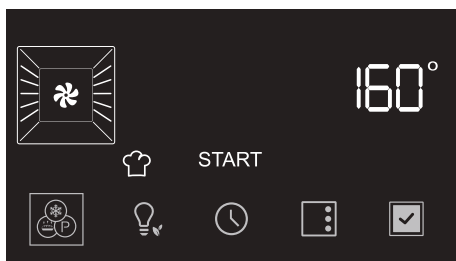



Prečítajte si pokyny a odporúčania na použitie popísané v dokumentácii príslušenstva.

1. Po vstupe do menu špeciálnych funkcií stlačíte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu **Fr Y**.



2. Potvrďte stlačením tlačidla .



3. Otáčaním ovládača teploty nastavte požadovanú teplotu (od 50 °C do 250 °C).
4. Funkciu spustíte stlačením tlačidla .



Rovnako ako pri bežných funkciách pečenia môžete predhrievanie vynechať a nastaviť časované a naprogramované pečenie.

5. Po predhriatí otvorte dverka a vložte pokrm na pečenie do vnútra rúry.
6. Zatvorte dverka rúry.
7. Otočte ovládač funkcií do polohy 0, čím funkciu ukončíte.

Sekundárne funkcie

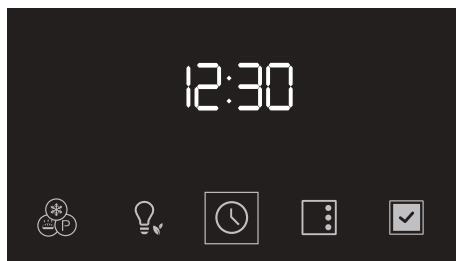
Tlačidlá v spodnej časti displeja majú niektoré sekundárne funkcie:



Časovač kuchynskej minútky



Časovač kuchynskej minútky iba upozorní používateľa, že už uplynul nastavený počet minút.

1. Stlačte tlačidlo  v hlavnom menu. Na displeji sa zobrazí **00:00** a indikátor  začne blikať.



2. Otáčaním ovládača teploty nastavte dĺžku trvania kuchynskej minútky (od 1 minúty do 13 hodín).
3. Potvrďte stlačením tlačidla .
4. Na konci časovača zaznie akustický signál a na displeji bliká indikátor .

POUŽITIE

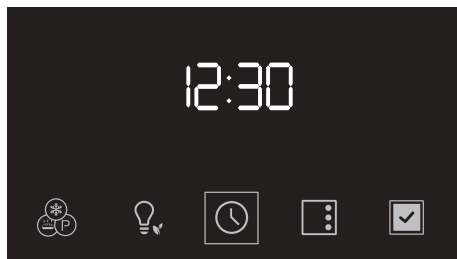
5. Funkciu ukončíte stlačením tlačidla



TIME (Čas)

1. V hlavnom menu podržte niekoľko




sekúnd stlačené tlačidlo .




2. Otáčaním ovládača teploty zvolte formát času na zobrazenie (**12h** alebo **24h**).



Keď je zvolená verzia **12h**, na displeji sa zobrazí **AM** (ráno) alebo **PM** (popoludní).

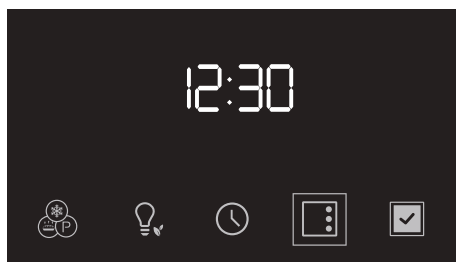
3. Stlačením tlačidla  potvrdíte úpravu a pokračujte v nastavení času.
4. Otáčaním ovládača teploty nastavte aktuálny čas.
5. Stlačením tlačidla  nastavte aktuálny čas a prejdite na voľbu minút.
6. Otáčaním ovládača teploty zvolte minúty aktuálneho času.
7. Potvrdíte stlačením tlačidla .




Ak chcete operáciu zrušiť, otočte ovládač funkcií alebo na niekoľko sekúnd podržte tlačidlo .

Nastavenia

- Stlačte tlačidlo  v hlavnom menu.




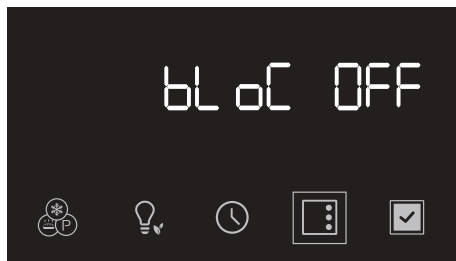
Ak chcete zatvoriť menu nastavení, podržte stlačené tlačidlo  na niekoľko sekúnd.

Detická poisťka (bezpečnosť detí)



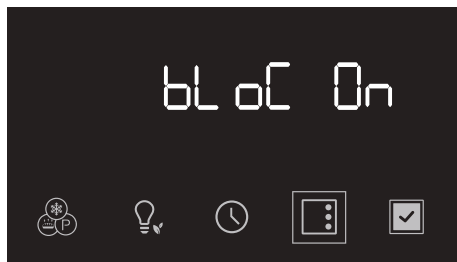
Tento režim umožňuje spotrebiču automaticky uzamknúť ovládacie prvky po 2 minútach bežnej prevádzky bez akéhokoľvek zásahu používateľa.

1. Po vstupe do menu špeciálnych funkcií stláčajte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu uzamknutia ovládacích prvkov.






2. Otáčaním ovládača teploty aktivujte funkciu uzamknutia ovládacích prvkov.

POUŽITIE



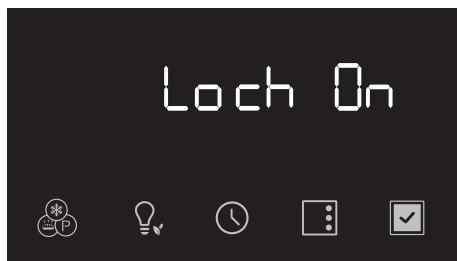
3. Stlačením tlačidla  prejdite na ďalšie nastavenie alebo stlačte tlačidlo  na potvrdenie.


 V normálnej prevádzke je uzamknutie ovládacích prvkov indikované rozsvietením indikátora .

 Dotknutím sa tlačidiel displeja alebo zmenou polohy ovládačov sa na displeji na dve sekundy zobrazí **Loch**.

Dočasné vypnutie uzamknutia:

1. V priebehu pečenia otočte ovládačom teploty alebo stlačte tlačidlo na displeji.



2. Keď sa na displeji zobrazí obrazovka „Lock On“, stlačte tlačidlo  na niekoľko sekúnd.

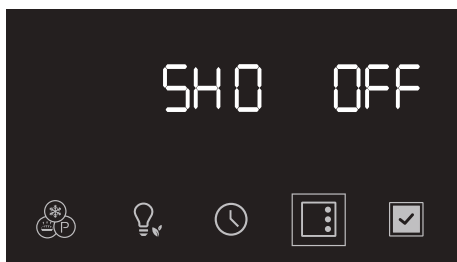
Dve minúty po poslednom nastavení sa uzamknutie opäť aktivuje.

Režim „Showroom“ (len pre predvážacie plochy)

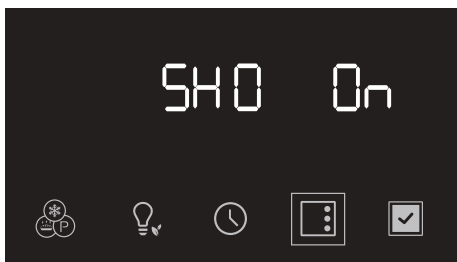


Tento režim deaktivuje všetky vyhrievacie telesá spotrebiča, pričom ovládací panel zostane aktívny.

1. Po vstupe do menu nastavení stlačíte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu „Showroom“.




2. Otáčaním ovládača teploty aktivujete funkciu „Showroom“.



3. Stlačením tlačidla  prejdite na ďalšie nastavenie alebo stlačte tlačidlo  na potvrdenie.



Aktivovaný režim „Showroom“ je na displeji indikovaný rozsvietením indikátora .



Ak chcete spotrebič používať normálne, nastavte tento režim na OFF (Vyp.).

POUŽITIE

Tvrdosť vody

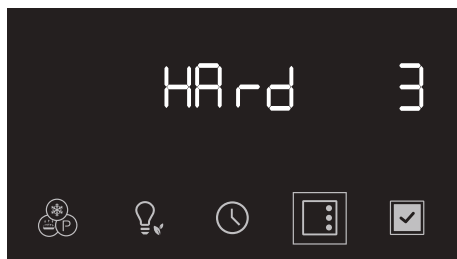


Tento režim vám umožňuje nastaviť hodnotu tvrdosti vody s cieľom optimalizovať proces odstraňovania vodného kameňa.

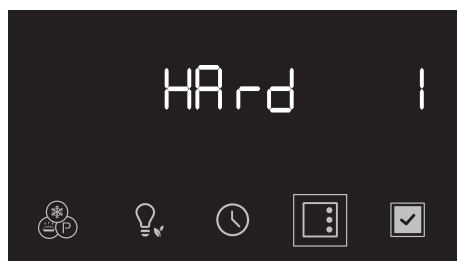


Spotrebič je z výroby nastavený na vodu strednej tvrdosti (3).

1. Po vstupe do menu nastavení otáčajte ovládačom teploty, kým nezvolíte funkciu tvrdosti vody.



2. Otáčaním ovládača teploty nastavte tvrdosť vody (hodnoty od 1 po 5) (napr. „1“).



3. Stlačením tlačidla  prejdite na ďalšie nastavenie alebo stlačte tlačidlo  na potvrdenie.



Ak je voda vo vašej vodovodnej sieti veľmi tvrdá, odporúčame použiť zmäkčovač vody.



Vyžiadajte si informácie o tvrdosti vašej vody od miestneho vodárenského podniku.

V závislosti od nastavenej hodnoty tvrdosti vody (°dH alebo °dF) je približný počet hodín, po ktorom je potrebné vykonať odstránenie vodného kameňa nasledujúci:

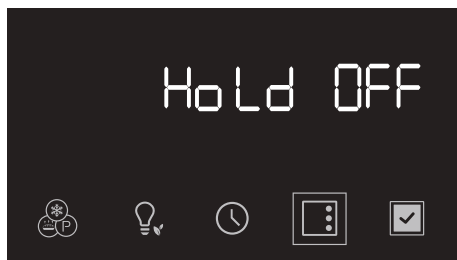
Hodnota	°dH	°dF	Hodiny
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	50
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	45
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	35
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	25
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

Režim „Keep warm“



Tento režim umožňuje, aby spotrebič udržal pripravený pokrm teplý (pri nízkych teplotách) po ukončení pečenia v rámci cyklu pečenia, pre ktorý bol nastavený čas trvania (ak nie je manuálne prerušený), bez toho, aby sa zmenila chuť a arómy získané počas pečenia.

1. Po vstupe do menu nastavení stlačte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu „Keep warm“.




POUŽITIE


2. Otáčaním ovládača teploty aktivujte funkciu „Keep warm“.



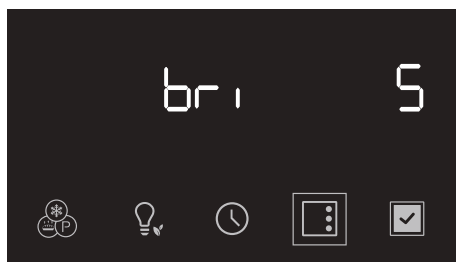
3. Stlačením tlačidla  prejdite na ďalšie nastavenie alebo stlačte tlačidlo  na potvrdenie.

 Ak chcete spotrebič používať normálne, nastavte tento režim na OFF (Vyp.).

Jas displeja


 Tento režim umožňuje zvoliť úroveň jasu displeja.

1. Po vstupe do menu nastavení stláčajte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu nastavenia jasu displeja.




2. Otáčaním ovládača teploty doprava alebo doľava zvolíte požadovaný jas, od hodnoty 1 (nízky jas) po hodnotu 5 (vysoký jas).

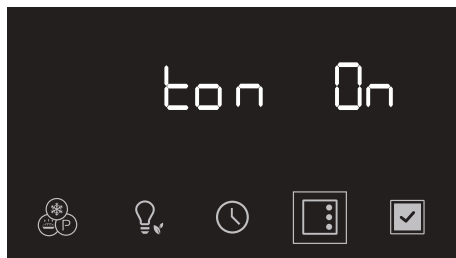
3. Stlačením tlačidla  prejdite na ďalšie nastavenie alebo stlačte tlačidlo  na potvrdenie.

 Funkcia jasu displeja je z výroby nastavená na „High“ (Vysoký jas).

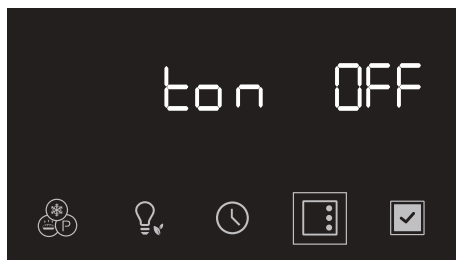
Zvuk

 Po každom stlačení jedného zo symbolov na displeji zaznie zo spotrebiča akustický signál. Toto nastavenie deaktivuje tieto zvuky.

1. Po vstupe do menu nastavení stláčajte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu nastavenia zvuku.



2. Otáčaním ovládača teploty vypnete zvuk spojený s dotykom symbolov na displeji.



3. Stlačením tlačidla  prejdite na ďalšie nastavenie alebo stlačte tlačidlo  na potvrdenie.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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 mikrovlákná.

Škrvy alebo zvyšky jedla

Nepoužívajte oceľové 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 mikrovlákná.

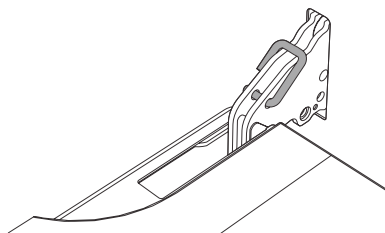
Nedovoľte, aby zvyšky sladkých jedál (ako je džem) stuhli vo vnútri rúry. Ak ich necháte tuhnúť veľmi dlho, môžu poškodiť smaltovaný obklad rúry.

Čistenie dvierok rúry

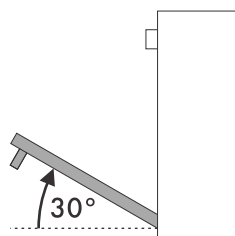
Zloženie dvierok rúry

Pre jednoduchšie čistenie sa odporúča dvierka zložiť a položiť ich na utierku. Pri demontáži dvierok postupujte nasledujúcim spôsobom:

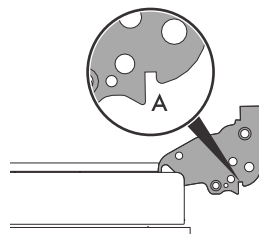
1. Úplne otvorte dvierka a zasunite dva kolíky do otvorov na závesoch, ako je znázornené na obrázku.



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.



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

Čistenie skiel na dvierkach

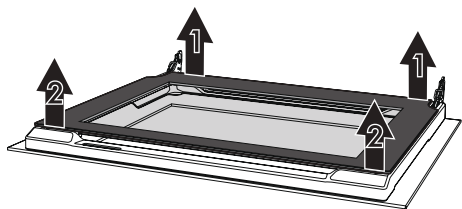
Sklo v dvierkach by malo byť vždy dôkladne čisté. Použite savú kuchynskú utierku. V prípade odolných nečistôt umyte vlhkou špongiou a bežným čistiacim prostriedkom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

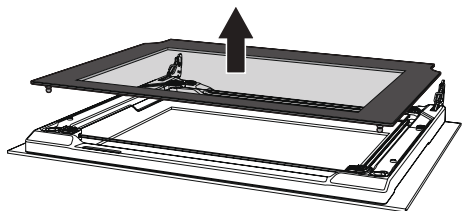
Vybratie vnútorných sklenených tabúl

Pre jednoduchšie čistenie je možné vybrať vnútorné sklenené tabule dveriek.

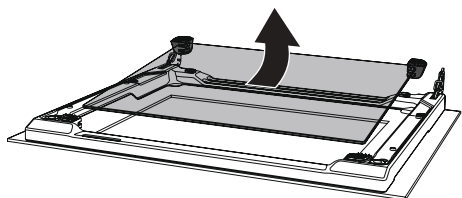
1. Zaisťujete dverka pomocou príslušných kolíkov.
2. Vnútnú sklenenú tabuľu vyberte jemným potiahnutím zadnej časti smerom nahor podľa pohybu označeného šípkami 1.



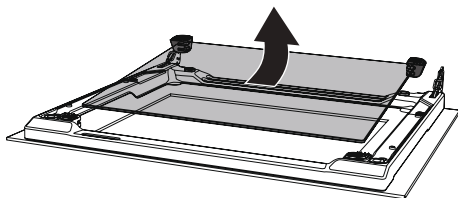
3. Uvoľníte predné kolíky pohybom označeným šípkami 2.
4. Potom odstráňte vnútornú sklenenú tabuľu z predného profilu.



5. Potiahnite stredovú sklenenú jednotku smerom nadol od dveriek a potom ju zdvihnite nahor.

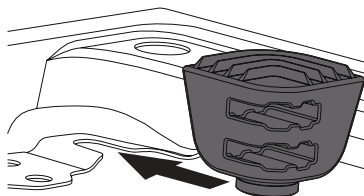


Poznámka: Niektoré modely majú stredovú sklenenú jednotku pozostávajúcu z dvoch skiel.

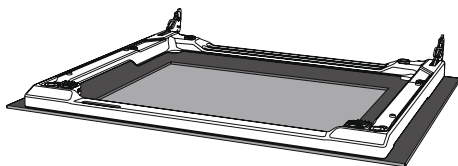


Počas tohto kroku sa môžu horné priechodky vysunúť zo svojich uchytení.

6. Vložte predné priechodky do ich uchytení. Nožičky priechodiek musia smerovať k vonkajšiemu sklu.

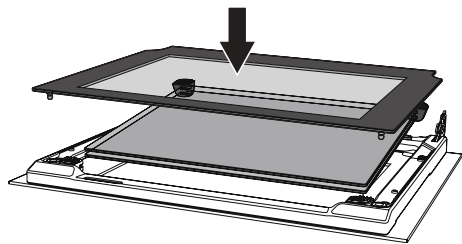


7. Vyčistite vonkajšiu sklenenú tabuľu a predtým vybrať tabule.

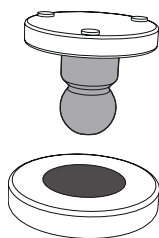


8. Použite savú kuchynskú utierku. V prípade odolných nečistôt umyte vlhkou špongiou a neutrálnym čistiacim prostriedkom.
9. Znova nainštalujte stredovú sklenenú jednotku a vnútorné sklo.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



10. Uistite sa, či 4 kolíky vnútorného skla dobre zapadajú do ich uchytení na dvierkach.



Čistenie vnútorného priestoru rúry

Pre čo najlepšiu údržbu rúry ju po vychladnutí pravidelne vyčistíte.

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

Pred čistením vyberte z rúry všetky odnímateľné časti.

Pre jednoduchšie čistenie odporúčame vybrať/demontovať:

- Dvierka
- Nosné rámy roštu/regálu



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.

Čistenie teplotnej sondy

Po použití treba teplotnú sondu po vychladnutí vyčistiť. Očistíte hrot teplotnej sondy (kovová časť) vodou, neutrálnym saponátom a mäkkou špongiou.

Zvyšok očistíte mäkkou vlhkou utierkou.

Neumývajte ju v umývačke riadu, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu elektrických komponentov prípojky.

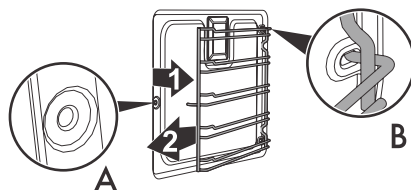
Po vyčistení dôkladne osušte.

Vybratie nosných rámov roštov/plechov

Vybratie vodiacich rámov roštov/plechov umožňuje jednoduchšie čistenie bočných strán.

Ak chcete demontovať nosné rámy roštov/plechov:


- Potiahnite rám smerom dovnútra vnútorného priestoru rúry, aby ste ho uvoľnili z drážky A, potom ho vysuňte z uchytení B vzadu.



ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

Špeciálne čistiace funkcie

- Z polohy 0 otočte ovládač funkcií o jednu polohu doľava. Tlačidlo  bude blikať.

Funkcia „Vapor Clean“ (len pri 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 zmäkčené 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 cc 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.






Nestriekajte na deflektor, ak má samočistiacu vrstvu.

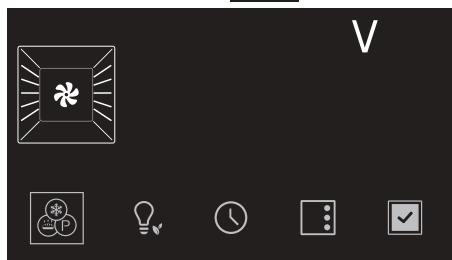
- Zatvorte dverka rúry.
- Počas cyklu asistovaného čistenia umyte samočistiace panely (ak sú namontované), ktoré ste predtým vybrali, samostatne v teplej vode s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

Nastavenie cyklu „Vapor Clean“



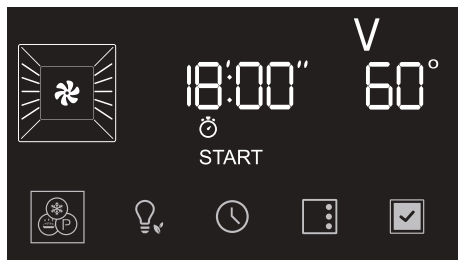
Ak je vnútorná teplota vyššia, ako sa očakávalo, funkcia sa neaktivuje a po každom stlačení tlačidla  zaznie so spotrebiča akustický varovný signál. Pred aktiváciou funkcie nechajte spotrebič vychladnúť.

1. Po vstupe do menu špeciálnych funkcií stlačte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu .



2. Potvrďte stlačením tlačidla .

ČISTENIE A ÚDRŽBA



3. Stlačením tlačidla  spustíte funkciu.




Parametre dĺžky trvania a teploty nemôže používateľ zmeniť.

Na konci sa zobrazí a bude blikať **End** a zaznie akustický signál.

4. Funkciu ukončíte otočením ovládača funkcií do polohy 0.

Naprogramovaný cyklus parného čistenia „Vapor Clean“

Je možné naprogramovať čas spustenia funkcie Vapor Clean, ako pri akejkoľvek funkcii pečenia.

1. Po voľbe funkcie Vapor Clean stlačte tlačidlo .

Na displeji bude blikať indikátor .

2. Otočením ovládača teploty nastavte čas ukončenia funkcie.

3. Potvrďte stlačením tlačidla .

Spotrebič čaká na spustenie funkcie Vapor Clean do nastaveného času spustenia.

Ukončenie cyklu parného čistenia „Vapor Clean“

1. Funkciu zatvoríte otočením ovládača funkcií do polohy 0.

2. Otvorte dverka a utrite menej odolné nečistoty utierkou z mikrovlákná.
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. Ak sú namontované, premiestnite samočistiace panely a nosné rámy roštu/plechov.

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 vysušiť vnútro rúry simultánnym katalyzačným cyklom.



Pri týchto úkonoch odporúčame mať nasadené gumené rukavice.



Pre jednoduchšie manuálne čistenie ťažko dostupných častí odporúčame odmontovať dverka.

Pyrolýza (len pri niektorých modeloch)



Pozrite si „Všeobecné bezpečnostné pokyny“.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Pyrolytické čistenie je automatický postup čistenia pri vysokej teplote, ktorý spôsobuje rozpúšťanie nečistôt. Tento proces umožňuje veľmi jednoducho vyčistiť vnútro rúry.

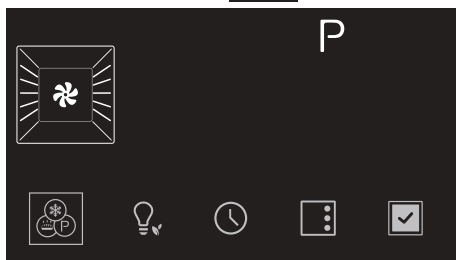
Predbežné opatrenia

Pred spustením pyrolytického cyklu:

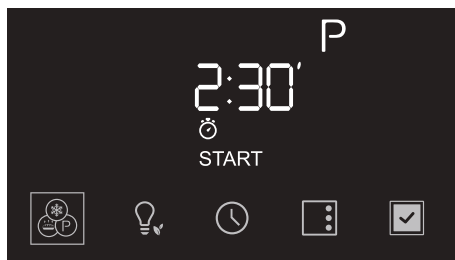
- Vyčistite vnútornú sklenenú tabuľu podľa bežných pokynov na čistenie.
- Odstráňte z vnútra rúry všetky zvyšky jedla alebo veľké úniky pokrmu z predchádzajúcich procesov pečenia.
- Z vnútra rúry vyberte úplne všetko príslušenstvo.
- V prípade veľmi odolných nečistôt nastriekajte prípravok na čistenie rúry na sklo (prečítajte si upozornenia na výrobku); nechajte pôsobiť 60 minút, potom sklo opláchnite a osušte kuchynskou utierkou alebo utierkou z mikrovlákna.
- Ak je prítomná, vyberte teplotnú sondu.
- Demontujte nosné rámy roštov/plechov.
- Zatvorte dvierka rúry.

Nastavenie pyrolytickej funkcie

1. Po vstupe do menu špeciálnych funkcií stláčajte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu .



2. Potvrďte stlačením tlačidla .



Na displeji sa zobrazí dĺžka trvania pyrolýzy (z výroby nastavená na 2:30 hodiny).

3. Otočením ovládača teploty nastavte trvanie pyrolytického cyklu od minimálne 2:30 hodiny do maximálne 3:30 hodiny.




Odporúčané trvanie pyrolytického cyklu:

- Ľahké znečistenie: 2:30.
- Stredné znečistenie: 3:00.
- Silné znečistenie: 3:30.

4. Stlačte tlačidlo  na potvrdenie.



Pyrolytický cyklus nie je možné spustiť, ak je pripojená teplotná sonda (ak je k dispozícii).

5. Dve minúty po spustení pyrolytického cyklu sa rozsvieti indikátor , ktorý signalizuje, že dvierka sú zablokované mechanizmom, ktorý bráni otvoreniu dvierok.



Po aktivácii zámku dvierok nie je možné zvoliť žiadnu funkciu.

Na konci sa zobrazí a bude blikať **End** a zaznie akustický signál.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

6. Funkciu ukončíte otočením ovládača funkcií do polohy 0.



Dvierka rúry sú zablokované, kým sa teplota vo vnútri rúry nevráti na bezpečnú úroveň.



Počas pyrolytického cyklu ventilátory produkujú intenzívnejšiu úroveň hluku vďaka vyššej rýchlosti otáčania. Toto je úplne normálna prevádzka, ktorej cieľom je zabezpečiť efektívnejší rozptyl tepla. Na konci pyrolytického cyklu budú ventilátory pokračovať v činnosti dostatočne dlho, aby sa predišlo prehriatiu stien susedných jednotiek a prednej časti rúry.



Počas prvého pyrolytického cyklu sa môže objaviť nepríjemný zápach v dôsledku bežného odparovania olejových výrobných látok. Je to úplne normálny jav, ktorý po prvom pyrolytickom cykle zmizne.




Ak pyrolytický cyklus poskytuje neuspokojivé výsledky pri minimálnom trvaní, odporúča sa nastaviť dlhší čas pre nasledujúce cykly čistenia.

Naprogramovaný pyrolytický cyklus

Je možné naprogramovať čas spustenia pyrolytického cyklu, ako pri akejkoľvek funkcii pečenia.

1. Po voľbe funkcie pyrolýzy stlačte tlačidlo .

Na displeji bude blikať indikátor .

1. Otočením ovládača teploty nastavte čas ukončenia funkcie.
2. Potvrďte stlačením tlačidla .

Spotrebič čaká na spustenie funkcie pyrolytického čistenia do nastaveného času spustenia.



Po aktivácii uzamknutia dvierok rúry nie je možné zvoliť žiadnu funkciu. Spotrebič je vždy možné vypnúť otočením ovládača funkcií do polohy 0.

Ukončenie funkcie pyrolytického čistenia

1. Funkciu zatvoríte otočením ovládača funkcií do polohy 0.
2. Otvorte dvierku a vlhkou utierkou z mikrovlákná pozbierajte zvyšky usadené vo vnútri rúry.



Pri týchto úkonoch odporúčame mať nasadené gumené rukavice.



Pre jednoduchšie manuálne čistenie ťažko dostupných častí odporúčame odmontovať dvierka.

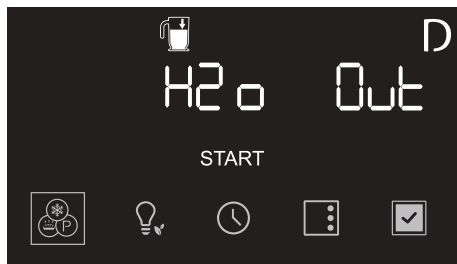
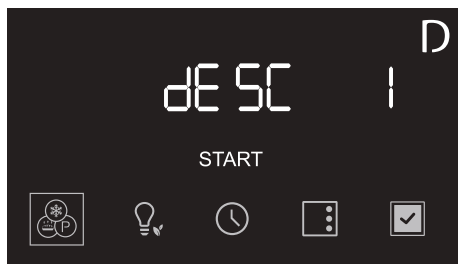
Odstránenie vodného kameňa



Prítomnosť vodného kameňa v dôsledku nedostatočného odvápnovania môže z dlhodobého hľadiska ohroziť správnu prevádzku spotrebiča.


Na displeji sa bude pravidelne zobrazovať požiadavka na vykonanie procedúry odvápnovania zásobníka.

ČISTENIE A ÚDRŽBA




Odporúčame vykonať odstraňovanie vodného kameňa vždy, keď sa to zobrazí na displeji, aby sa zásobník udržal v perfektnom prevádzkovom stave.



Proces odstraňovania vodného kameňa je možné zrušiť trojnásobným stlačením tlačidla  alebo otočením ovládača funkcií.

Potom spotrebič neumožní spustenie žiadnej inej funkcie, kým sa nevykoná nový proces odstránenia vodného kameňa.

Predbežné opatrenia

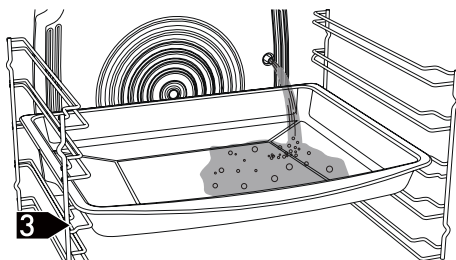
1. Otvorte dverka rúry.
2. Položte hlboký plech na tretí regál odspodu. Zatlačte ho na zadnú stenu vnútorného priestoru rúry.
3. Potvrďte stlačením tlačidla .

Spotrebič navrhne funkciu vypúšťania zásobníka.

4. Funkciu potvrdíte stlačením tlačidla



Voda začne vytekať do hlbokého plechu z odtokového potrubia na pravej strane zadnej steny vnútorného priestoru rúry.



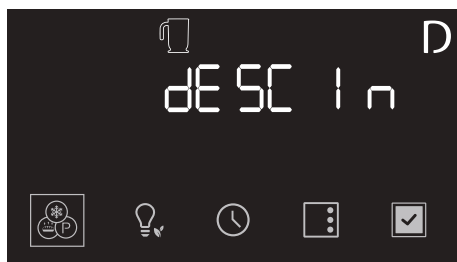
5. Počkajte na koniec odtečenia.

Na konci zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí **End**.

6. Vylejte vodu (prostriedok) z hlbokého plechu.

Stlačením tlačidla  pokračujete vo funkcii.

Začne blikáť indikátor .



ČISTENIE A ÚDRŽBA



Odteraz už nebude možné zrušiť proces odstraňovania vodného kameňa.

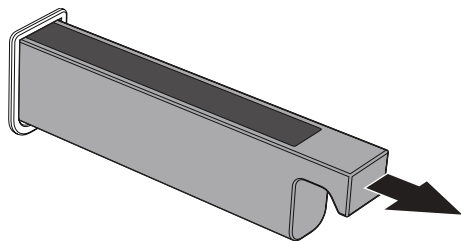
Plnenie zásobníka

1. Zmiešajte v džbáne 100 g kyseliny citrónovej so 650 ml vody.

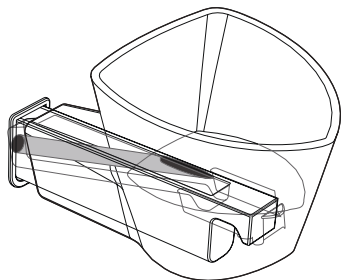


Nepoužívajte kyselinu mliečnu ani iné prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa.

2. Otvorte dverka a vytiahnite plniacu zásuvku z jej puzdra.



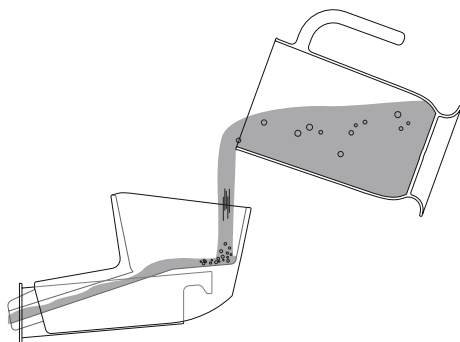
3. Vložte dodaný lievik do plniacej zásuvky.



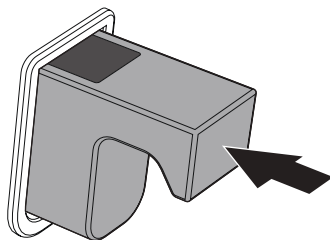
4. Nalejte odvápnovací roztok, kým sa nerozsvieti indikátor max. hladiny



(zásobník obsahuje cca 800 ml vody).



5. Na konci vyberte lievik a vložte plniacu zásuvku späť na svoje miesto.

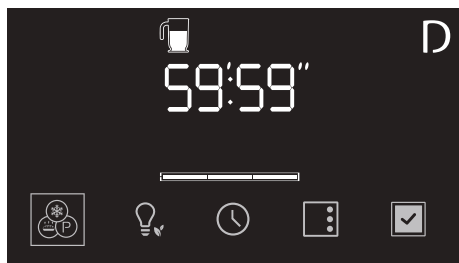


Ak je v zásobníku veľmi veľa vody, prebytočná voda vytečie do vnútra rúry. V tomto prípade pred pokračovaním ju osušte utierkou alebo špongiou.

Funkcia odvápnovania zásobníka

1. Zatvorte dverka rúry.
2. Stlačením tlačidla spustíte funkciu.
3. Spustí sa odstraňovanie vodného kameňa. Ohrievacie telesá sa aktivujú počas prvých 10 minút procesu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA




Pri každom otvorení dvierok sa prebiehajúca funkcia zastaví a po opätovnom zatvorení dvierok sa automaticky spustí.

- Po 10 minútach sa ohrievacie telesá vypnú, pričom proces odstraňovania vodného kameňa pokračuje ďalších 50 minút.



Rozsvieti sa indikátor, čím signalizuje požiadavku na vypustenie odvápnovacieho roztoku.

Vypustenie zásobníka

- Otvorte dvierka rúry.
- Položte hlboký plech na tretí regál odspodu. Zatlačte ho na zadnú stenu vnútorného priestoru rúry.
- Opätovným stlačením tlačidla  spustíte funkciu.

Odvápňovací roztok začne odtekať do hlbokého plechu z odtokového potrubia na pravej strane zadnej steny vnútorného priestoru rúry.

- Počkajte na koniec odtečenia.
- Vylejte odvápnovací prostriedok z hlbokého plechu.



Buďte opatrní: Odvápnovací roztok môže byť ešte horúci.

Oplachovanie

Po vypustení odvápnovacieho roztoku spustí spotrebič proces čistenia zásobníka a hydraulického okruhu.

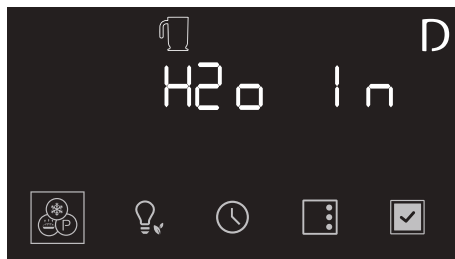


Používajte studenú vodu z vodovodu, ktorá nie je veľmi tvrdá, zmäkčenú vodu alebo neperlivú minerálnu vodu.



Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chloridov (> 40 mg/l) ani iné tekutiny.

Na displeji sa zobrazí požiadavka na naplnenie zásobníka vodou.




- Otvorte dvierka rúry.
- Položte hlboký plech na tretí regál odspodu. Zatlačte ho na zadnú stenu vnútorného priestoru rúry.
- Vytiahnite plniacu zásuvku z jej puzdra.
- Vložte dodaný lievik do plniacej zásuvky.
- Nalejte jeden liter vody pomocou fľaše alebo odmerného džbánu. (asi 1,2 litra odporúčané)


ČISTENIE A ÚDRŽBA



Pretečenie vody vo vnútri rúry nie je zamýšľané ako porucha, ale je súčasťou procesu oplachovania.

6. Stlačením tlačidla  spustíte funkciu a počkajte jednu minútu.

Na konci zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí požiadavka na vypustenie zásobníka (rozsvieti sa indikátor ).

7. Opätovným stlačením tlačidla  spustíte funkciu.
8. Počkajte na koniec odtečenia.


Po dokončení zaznie pípnutie.


9. Vylejte vodu z hlbokého plechu.

Na displeji sa zobrazí požiadavka na naplnenie zásobníka vodou.

10. Položte hlboký plech na tretí regál odspodu. Zatlačte ho na zadnú stenu vnútorného priestoru rúry.
11. Nalejte jeden liter vody do lievika umiestneného v plniacej zásuvke (pomocou fľaše alebo odmerného džbánu), kým nepretečie na dno vnútorného priestoru rúry.

12. Stlačením tlačidla  spustíte funkciu a počkajte jednu minútu.

Na konci zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí požiadavka na vypustenie zásobníka (rozsvieti sa indikátor ).

13. Opätovným stlačením tlačidla  vypustíte vodu zo zásobníka do hlbokého plechu.



14. Počkajte na koniec odtečenia.

Po dokončení zaznie pípnutie. Spotrebič sa automaticky prepne na proces dezinfekcie.

Sanitácia



Sanitácia parou umožňuje odstrániť posledné zvyšky vodného kameňa z hydraulického okruhu.

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Položte hlboký plech na tretí regál odspodu. Zatlačte ho na zadnú stenu vnútorného priestoru rúry.
3. Vytiahnite plniacu zásuvku z jej puzdra.
4. Vložte dodaný lievik do plniacej zásuvky.
5. Pomocou fľaše alebo odmerky nalejte vodu, kým nebude zásobník plný (ako znázorňuje indikátor  na displeji).
6. Stlačením tlačidla  spustíte funkciu.
Zariadenie spustí 30 minútovú sanitáciu.
7. Počkajte na vykonanie funkcie až do konca.



Buďte opatrní: Počkajte, kým vnútorný priestor rúry nevychladne.

Na konci spotrebič navrhne funkciu vypúšťania zásobníka.

8. Otvorte dvierka rúry.
9. Položte hlboký plech na tretí regál odspodu. Zatlačte ho na zadnú stenu vnútorného priestoru rúry.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

10. Potvrďte stlačením tlačidla .

Voda začne vytekať do hlbokého plechu z odtokového potrubia na pravej strane zadnej steny vnútorného priestoru rúry.

11. Počkajte na koniec odtečenia.

Na konci zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí .




12. Vylejte vodu z hlbokého plechu.

13. Rozliatu vodu z priestoru na pečenie utrite utierkou alebo špongiou.

14. Zatvorte dvierka rúry.

Manuálne odstraňovanie vodného kameňa




Ak chcete vykonať odstránenie vodného kameňa vopred, môžete funkciu spustiť manuálne:

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Položte hlboký plech na tretí regál odspodu. Zatlačte ho na zadnú stenu vnútorného priestoru rúry.
3. Po vstupe do menu špeciálnych funkcií stláčajte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu .
4. Potvrďte stlačením tlačidla .
5. Pokračujte v odstraňovaní vodného kameňa podľa popisu v predchádzajúcich častiach.

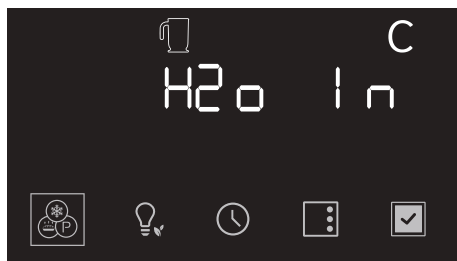
Čistenie zásobníka a vodného okruhu

Táto funkcia vám umožňuje vyčistiť zásobník a vodný okruh spotrebiča.

Predbežné opatrenia

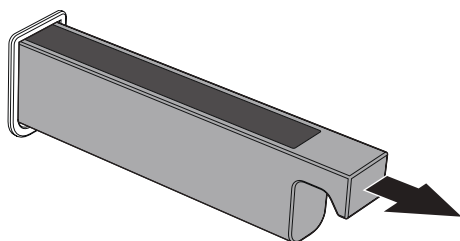
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Položte hlboký plech na tretí regál odspodu. Zatlačte ho na zadnú stenu vnútorného priestoru rúry.
3. Po vstupe do menu špeciálnych funkcií stláčajte tlačidlo , kým nezvolíte funkciu .
4. Potvrďte stlačením tlačidla .

Začne blikať indikátor .



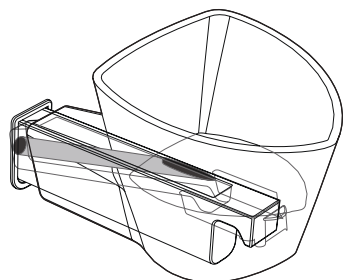
Plnenie zásobníka

1. Do džbánu nalejte 750 ml čistej vody.
2. Otvorte dvierka a vytiahnite plniacu zásuvku z jej puzdra.



ČISTENIE A ÚDRŽBA

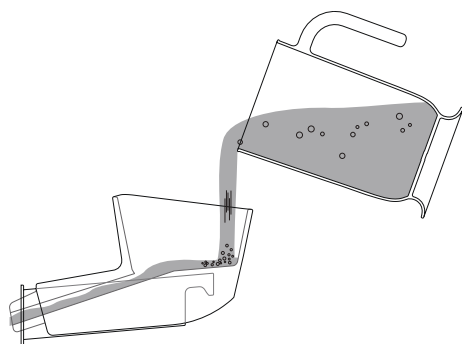
3. Vložte dodaný lievik do plniacej zásuvky.



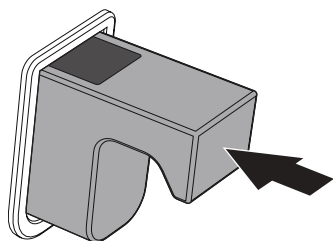
4. Nalejte odvápnovací roztok, kým sa nerozsvieti indikátor max. hladiny



(zásobník obsahuje cca 800 ml vody).



5. Na konci vyberte lievik a vložte plniacu zásuvku späť na svoje miesto.




Ak je v zásobníku veľmi veľa vody, prebytočná voda vytečie do vnútra rúry. V tomto prípade pred pokračovaním ju osušte utierkou alebo špongiou.

6. Potvrďte stlačením tlačidla 

Rozsvieti sa indikátor , čím signalizuje požiadavku na vypustenie vody.

Vypustenie zásobníka

1. Otvorte dverka rúry.
2. Položte hlboký plech na tretí regál odspodu. Zatlačte ho na zadnú stenu vnútorného priestoru rúry.
3. Opätovným stlačením tlačidla  spustíte funkciu.

Voda začne odtekať do hlbokého plechu z odtokového potrubia na pravej strane zadnej steny vnútorného priestoru rúry.

4. Počkajte na koniec odtečenia. Na konci zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí **End**.
5. Vylejte vodu z hlbokého plechu.



Odporúča sa vykonať proces čistenia zásobníka a vodného okruhu niekoľkokrát.



Namiesto vody môžete použiť aj čistiaci roztok. V tomto prípade sa odporúča vykonať potom aspoň niekoľko opláchnutí vodou podľa pokynov v tejto kapitole.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

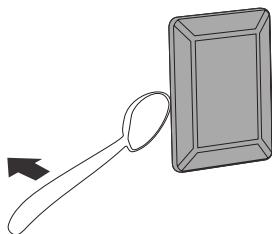


Časti pod elektrickým napätím

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

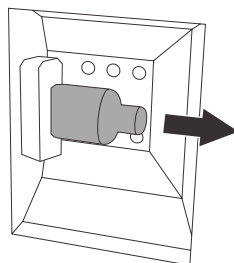
- Odpojte napájanie z elektrickej siete.
- Používajte ochranné rukavice.

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



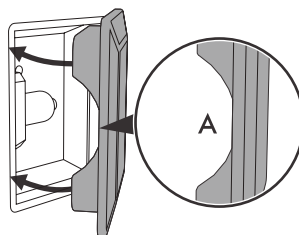
Dávajte pozor, aby ste nepoškrabali smaltový povrch na stene vnútorného priestoru rúry.

4. Vysuňte a vyberte žiarovku.



Halogénovej žiarovky sa nedotýkajte priamo 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

Elektrické pripojenie



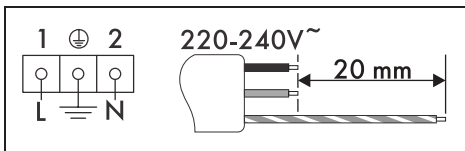
Pozrite si „Všeobecné bezpečnostné pokyny“.

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~**



3 x 1,5 mm² trojžilový 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).

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.

Pripojenie pomocou zástrčky a elektrickej zásuvky

Uistite sa, či je zástrčka a elektrická zásuvka rovnakého typu. Nepoužívajte adaptéry, skupinové zásuvky alebo predlžovače, pretože by mohli spôsobiť prehriatie a riziko popálenia.

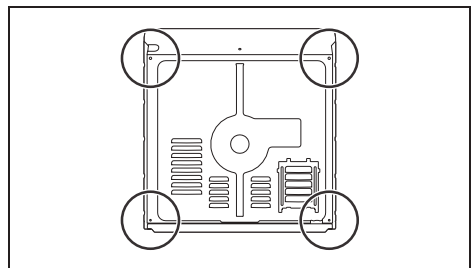
Výmena kábla



**Napájacie napätie
Nebezpečenstvo úrazu
elektrickým prúdom**

- Odpojte napájanie z elektrickej siete.

1. Odskrutkujte skrutky zadného krytu a zložte kryt, aby ste sa dostali k svorkovnici.



INŠTALÁCIA

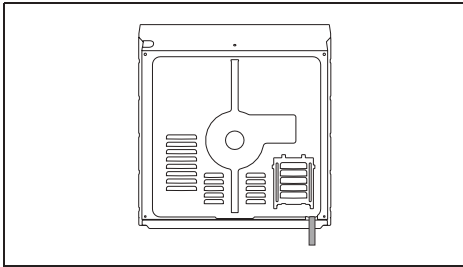
2. Vymeňte kábel.
3. Uistite sa, či káble (pre rúru alebo akúkoľvek varnú dosku) vedú tou najlepšou trasou, aby ste sa vyhli akémukoľvek kontaktu so spotrebičom.

Umiestnenie



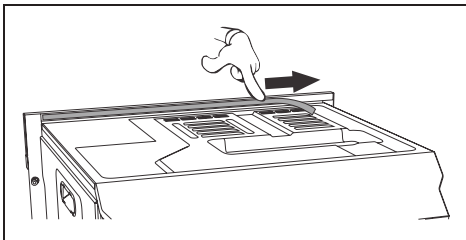
Pozrite si „Všeobecné bezpečnostné pokyny“.

Umiestnenie napájacieho kábla

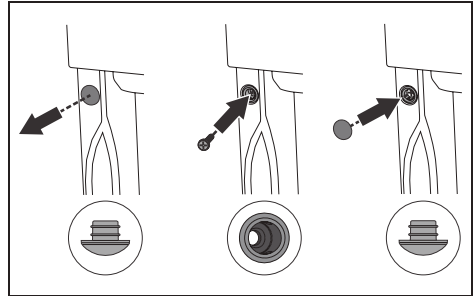


Tesnenie predného panela

Prilepte dodané tesnenie na zadnú časť predného panelu, aby ste zabránili vniknutiu vody alebo iných tekutín.



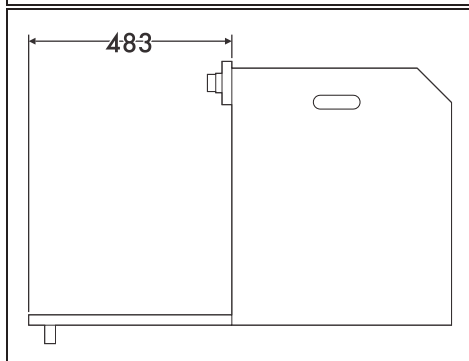
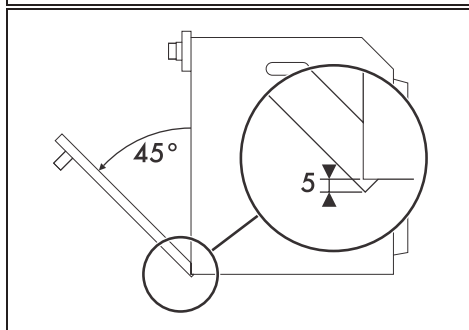
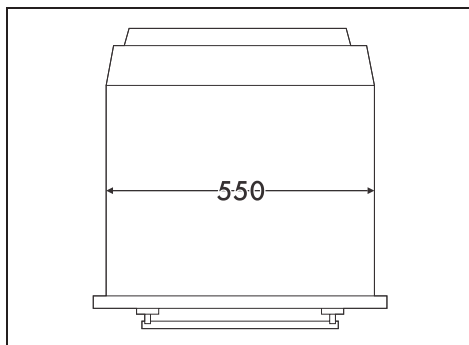
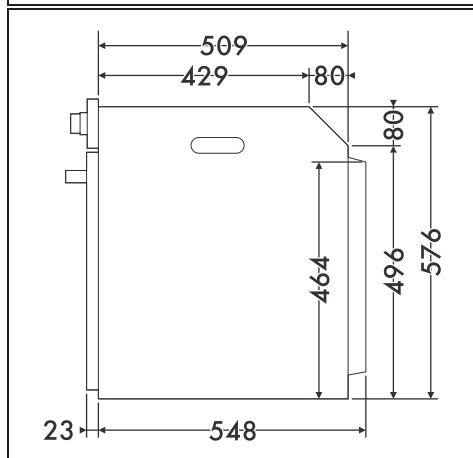
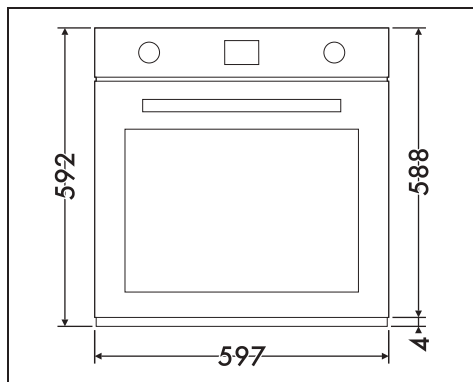
Upevňovacie puzdra



1. Odstráňte kryty priechodiek vložené na prednej strane spotrebiča.
2. Namontujte spotrebič do výklenku.
3. Pripevnite spotrebič k nábytku pomocou skrutiek.
4. Zakryte priechodky s predtým demontovanými krytmi.

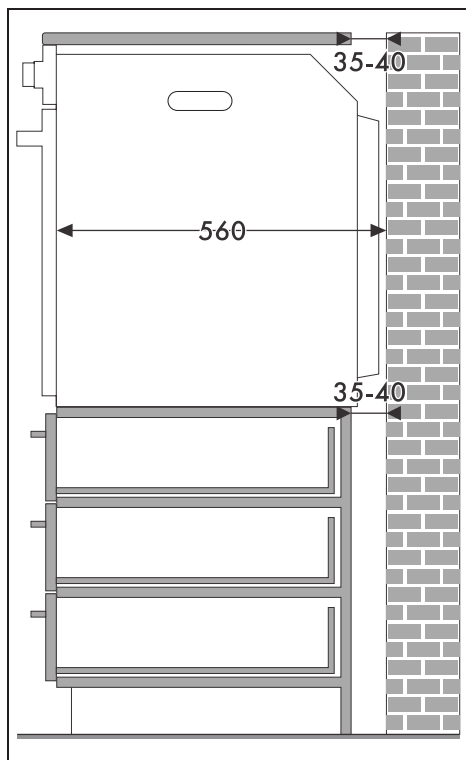
INŠTALÁCIA

Celkové rozmery spotrebiča (mm)

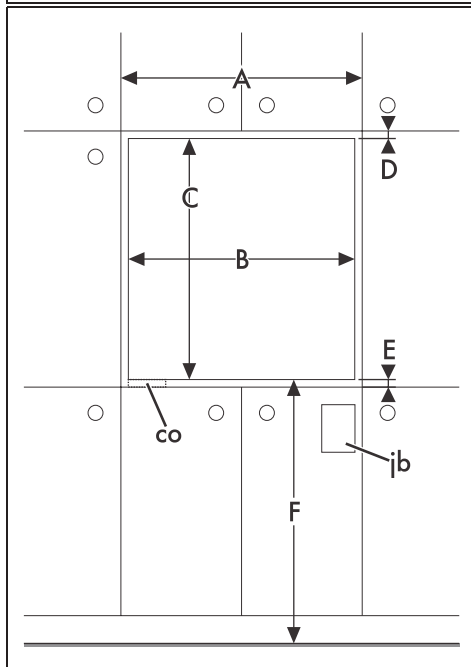
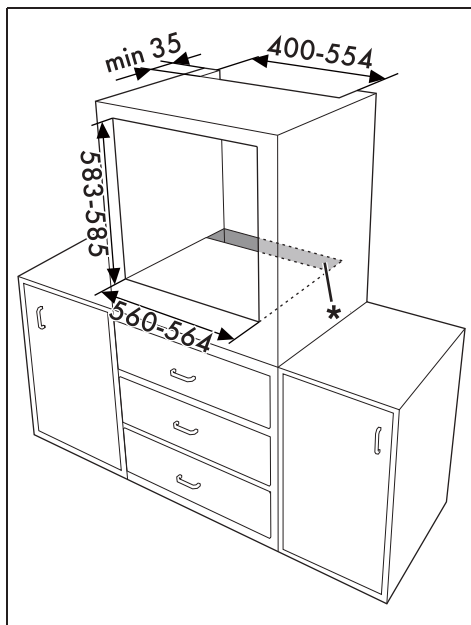


INŠTALÁCIA

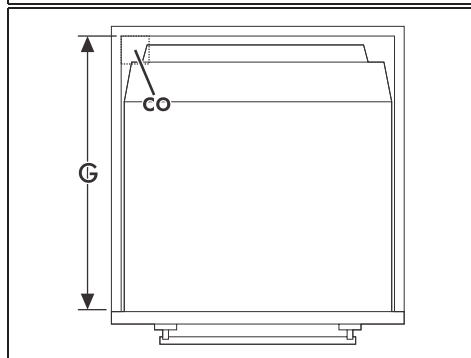
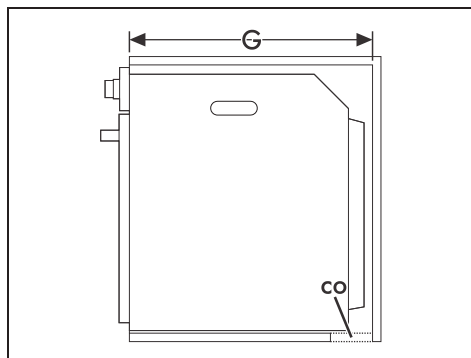
Montáž do stĺpika (mm)



* Uistite sa, či má horná/zadná časť nábytku otvor s hĺbkou približne 35 - 40 mm.



INŠTALÁCIA



A min. 603 mm

B 560 - 564 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

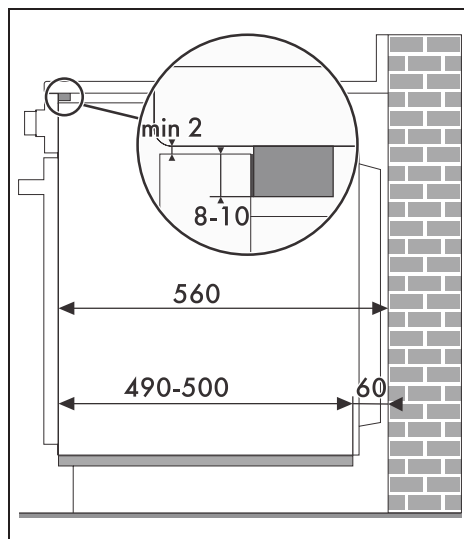
G min. 560 mm

H min. 594 mm

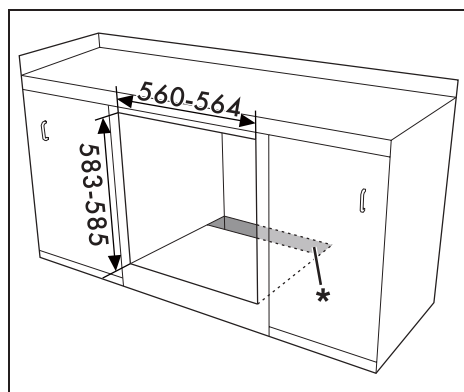
co Výrez pre napájací kábel (min. 6 cm²)

jb Elektrická spojovacia skrinka

Montáž pod pracovnú dosku (mm)



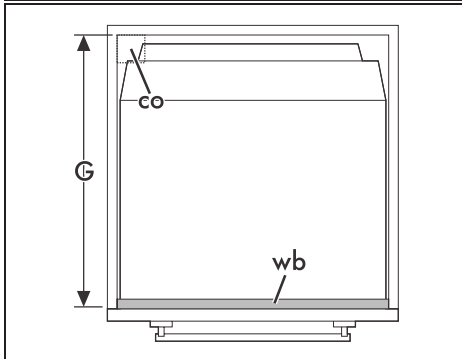
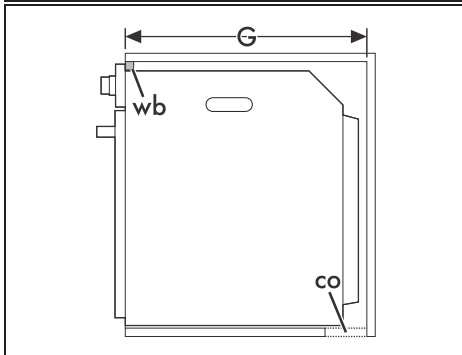
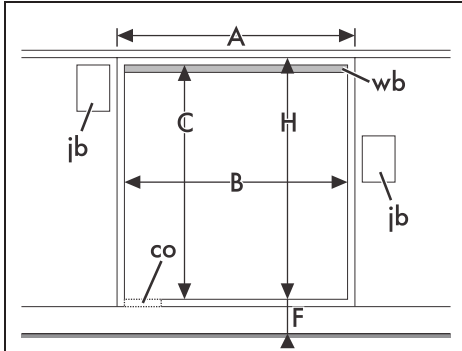
Ak má byť spotrebič zabudovaný pod pracovnú dosku, je potrebné nainštalovať drevenú lištu, aby sa použilo tesnenie, ktoré je nalepené na zadnej strane predného panela, ktoré zabráni vniknutiu vody alebo iných tekutín.



INŠTALÁCIA



* Uistite sa, či má zadná/ spodná časť nábytku otvor s hĺbkou približne 60 mm.



A min. 603 mm

B 560 - 564 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

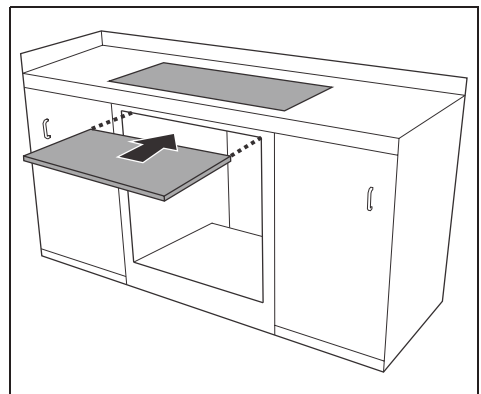
co Výrez pre napájací kábel (min. 6 cm²)

ib Elektrická spojovacia skrinka

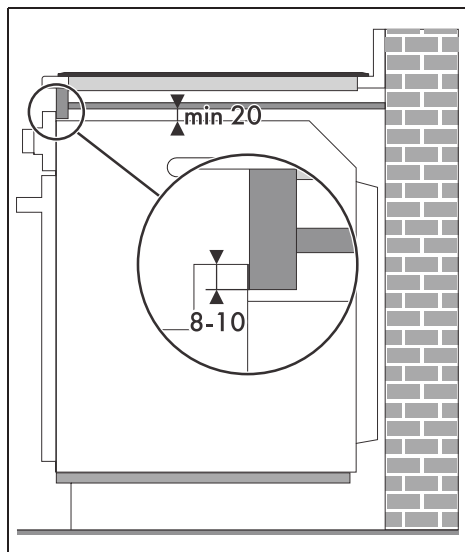
wb Drevená lišta (odporúča sa)

Montáž pod pracovnú dosku (mm) (iba pyrolytické modely)

Vždy, keď je varná doska inštalovaná nad rúrou, musí byť nainštalovaná drevená oddeľovacia priehradka v minimálnej vzdialenosti 20 mm od hornej časti rúry, aby sa zabránilo prehriatiu pri súčasnom používaní dvoch spotrebičov. Túto priehradku musí byť možné odstrániť len pomocou vhodných nástrojov.



INŠTALÁCIA



Pri použití drevenej oddelovacej priehradky je potrebné pod pracovnú dosku nainštalovať drevenú lištu, aby sa použilo tesnenie, ktoré je nalepené na zadnej strane predného panelu, aby sa zabránilo vniknutiu vody alebo iných tekutín.

Informačný list



DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 65/2014 z 1. októbra 2013 a
DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 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: SOP6902S2PN

Všeobecné parametre výrobku:

Index energetickej účinnosti	81 %
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime	1,09 KWh
Popis produktu	0,68 KWh
Spotreba energie v konvenčnom režime	3,92 MJ
Spotreba energie v teplovzdušnom režime	2,45 MJ
Počet vnútorných priestorov	1
Napájanie hlavného vnútorného priestoru	ELEKTRICKÉ
Objem	68 l
Hmotnosť produktu	42,6 kg

Minimálne trvanie záruky, ktorú ponúka výrobca: 24 mesiacov

Doplňujúce informácie:

Webový odkaz na webovú stránku dodávateľa, kde sa nachádzajú informácie v bode 6 prílohy II k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/2022 (1) b): <https://www.smeg.com/services/customer-service>

Informačný list



DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 65/2014 z 1. októbra 2013 a
DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 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: SOP6902S2PP, SOP6902S2PX

Všeobecné parametre výrobku:

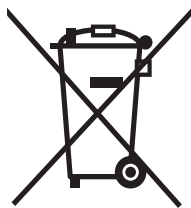
Index energetickej účinnosti	81 %
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime	1,09 KWh
Popis produktu	0,68 KWh
Spotreba energie v konvenčnom režime	3,92 MJ
Spotreba energie v teplovzdušnom režime	2,45 MJ
Počet vnútorných priestorov	1
Napájanie hlavného vnútorného priestoru	ELEKTRICKÉ
Objem	68 l
Hmotnosť produktu	41,5 kg

Minimálne trvanie záruky, ktorú ponúka výrobca: 24 mesiacov

Doplňujúce informácie:

Webový odkaz na webovú stránku dodávateľa, kde sa nachádzajú informácie v bode 6 prílohy II k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/2022 (1) b): <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.

Popredajný servis veľkých a malých spotrebičov SMEG na Slovensku

TV-AV Elektronik, s.r.o.

Pribinova 8725/54

010 01 Žilina

Slovakia

besko@tvav.sk

+421 41 562 6061