

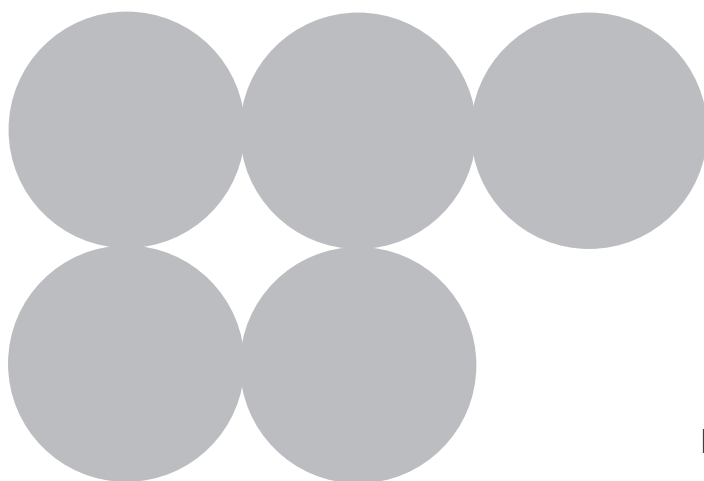


SF700PO

SF700AO

CZ

SK



**Návod k obsluze
Návod na obsluhu**

Obsah

1 Pokyny	3
1.1 Všeobecné bezpečnostní pokyny	3
1.2 Zodpovědnost výrobce	4
1.3 Účel spotřebiče	4
1.4 Likvidace	4
1.5 Identifikační štítek	5
1.6 Tento návod na obsluhu	5
1.7 Jak číst návod na obsluhu	5
2 Popis	6
2.1 Všeobecný popis	6
2.2 Ovládací panel	7
2.3 Ostatní části	8
2.4 Dostupné příslušenství	8
3 Použití	10
3.1 Pokyny	10
3.2 První použití	10
3.3 Používání příslušenství	11
3.4 Používání trouby	12
3.5 Rady při pečení	14
3.6 Analogový (multifunkční) ovladač	16
3.7 Analogový (pyrolitický) ovladač	17
4 Čištění a údržba	21
4.1 Pokyny	21
4.2 Čištění povrchů	21
4.3 Běžné denní čištění	21
4.4 Skvrny nebo zbytky jídla	21
4.5 Sejmutí dvířek trouby	21
4.6 Čištění skel na dvířkách	22
4.7 Vyjmutí vnitřních skleněných tabulí	22
4.8 Čištění vnitřního prostoru trouby	23
4.9 Funkce „Vapor Clean“: Asistované čištění trouby (pouze u některých modelů)	24
4.10 Pyrolýza: automatické čištění trouby (pouze u některých modelů)	26
4.11 Mimořádná údržba	28
5 Instalace	28
5.1 Elektrické připojení	30
5.2 Výměna kabelu	30
5.3 Umístění	31

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



1 Pokyny

1.1 Všeobecné bezpečnostní pokyny

Riziko zranění osob

- Během používání jsou spotřebič i jeho přístupné části velmi horké.
- Během používání se nikdy nedotýkejte topných těles.
- Udržujte děti mladší 8 let v bezpečné vzdálenosti, pokud nejsou neustále pod dozorem.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Během používání na spotřebič nikdy neodkládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice.
- Ihned po použití spotřebič vypněte.
- Nikdy se nepokoušejte uhasit oheň nebo plameny vodou: Vypněte spotřebič a uduste plameny příkrývkou nebo jiným vhodným krytem.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Instalační a asistenční zásahy nechte provést kvalifikovaným personálem podle platných norem.
- Neupravujte tento spotřebič.

- Do otvorů ve spotřebiči nevkládejte špičaté kovové předměty (přístroje nebo nádoby).
- Nepokoušejte se spotřebič opravit sami nebo bez zásahu kvalifikovaného technika.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, okamžitě kontaktujte technickou podporu a oni jej vymění

Riziko poškození spotřebiče

- Na skleněné části nepoužívejte abrazivní nebo korozivní čisticí prostředky (například čisticí prášky, odstraňovače skvrn a kovové houby).
- Používejte dřevěné nebo plastové nářadí.
- Nesedějte si na spotřebič.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- Neblokujte větrací otvory a štěrbinu pro odvod tepla.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během vaření, při kterém by se mohly uvolnit tuky nebo oleje.
- Nikdy nenechávejte předměty na varném povrchu.
- Za žádných okolností nepoužívejte spotřebič k vytápění místností.



Vnitřní osvětlení

- Před výměnou žárovky osvětlení se ujistěte, zda je spotřebič vypnutý.
- Na otevřená dvířka spotřebiče nepokládejte žádné předměty ani si na ně nesedejte.
- Dávejte pozor, aby nebyly ve dvířkách zaseknuty žádné předměty.

1.2 Zodpovědnost 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.

1.3 Účel spotřebiče

- Tento spotřebič je určen k přípravě pokrmu v domácím prostředí. Každé jiné použití se považuje za nevhodné.
- 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.

- Spotřebič není určen k provozu s externími časovači nebo systémy dálkového ovládání.

1.4 Likvidace



Tento spotřebič se musí likvidovat odděleně od ostatního odpadu (směrnice 2002/95/ES, 2002/96/ES, 2003/108/ES). 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 směnicemi. K likvidaci spotřebiče:

- Odřízněte napájecí kabel a vyjměte jej i se zástrčkou.



**Napájecí napětí
Nebezpečí úrazu
elektrickým proudem**

- Odpojte napájení z elektrické sítě.
- Odpojte spotřebič.
- 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“.



POKYNY

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.

1.5 Identifikační štítek

Identifikační štítek obsahuje technické údaje, sériové číslo a značku spotřebiče. Z žádného důvodu identifikační štítek neodstraňujte.

1.6 Tento návod na obsluhu

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.

1.7 Jak číst návod k obsluze

Tento návod k obsluze používá následující pravidla čtení:



Pokyny

Všeobecné informace o tomto návodu k obsluze, o bezpečnosti a konečné likvidaci.



Popis

Popis spotřebiče a jeho příslušenství.



Použití

Informace o používání spotřebiče a jeho příslušenství, rady o skladování potravin.



Čištění a údržba

Informace o správném čištění a údržbě spotřebiče.



Instalace

Informace pro kvalifikovaného technika: Instalace, provoz a kontrola.



Bezpečnostní pokyny



Informace



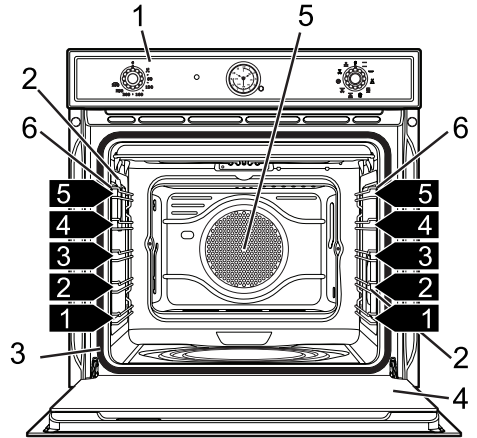
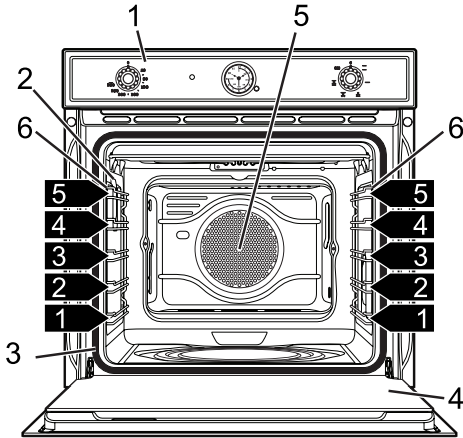
Rady

1. Postupnost pokynů k použití.
 - Samostatný pokyn.

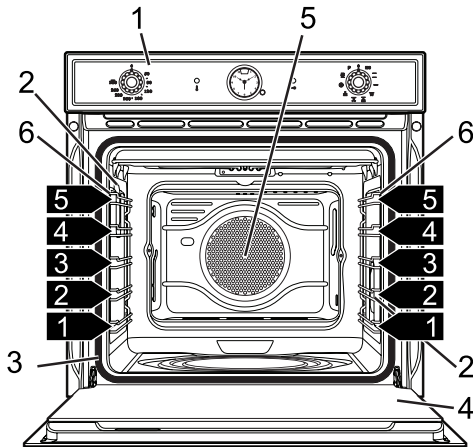


2 Popis

2.1 Všeobecný popis



Multifunkční modely



Pyrolytické modely

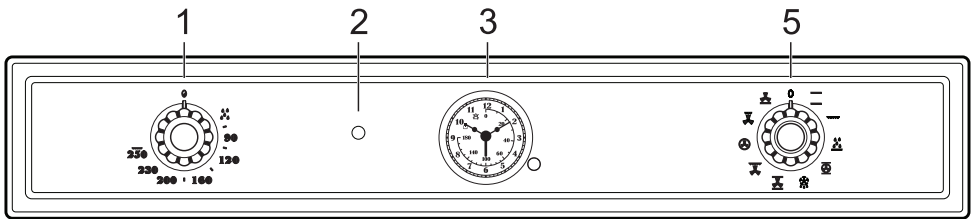
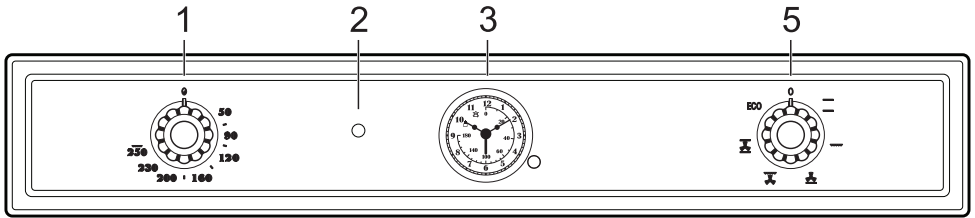
- 1 Ovládací panel
- 2 Osvětlení trouby
- 3 Těsnění
- 4 Dvířka

- 5 Ventilátor
- 6 Nosné rámy roštu/plechu

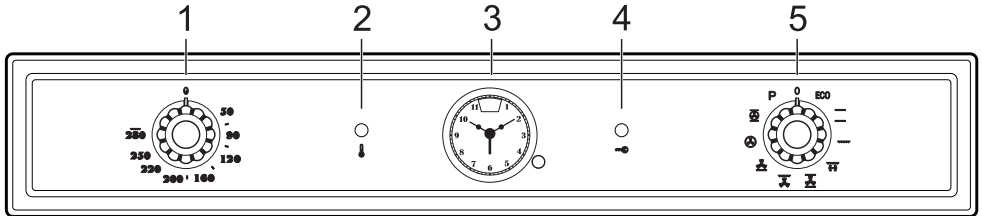
1,2,3... Rám regálu



2.2 Ovládací panel



Multifunkční modely



Pyrolytické modely

1 Ovladač teploty

Tento ovladač vám umožňuje zvolit teplotu pečení a teplotu funkce „Vapor Clean“ (pouze u některých modelů). Otočte ovladač ve směru hodinových ručiček na požadovanou hodnotu mezi minimálním a maximálním nastavením.

2 Indikátor termostatu

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

U pyrolytických modelů se indikátor rozsvítí, když se spustí automatický čisticí cyklus (pyrolýza) a zůstane svítit, dokud se cyklus nedokončí.



3 Programovací hodiny

Pro zobrazení aktuálního času, nastavení naprogramovaných operací pečení a minutky.

4 Indikátor zámku dvířek

U pyrolytických modelů se rozsvítí, když je aktivován automatický čističí cyklus (pyrolýza).

5 Otočný ovladač funkcí

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

2.3 Ostatní části

Regály

Spotřebič je vybaven regály pro umístění plechů a roštů do různých výšek. Výšky vložení jsou uvedené zdola nahoru (viz 2.1 Všeobecný popis).

Vnitřní osvětlení

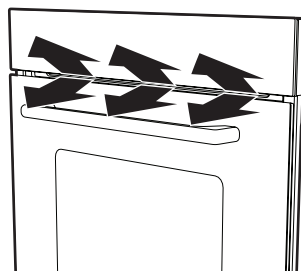
Vnitřní osvětlení osvětlení spotřebiče se rozsvítí:

- Při otevření dvířek spotřebiče.
- Při spuštění jakékoli funkce, kromě funkcí **P** a **ECO**.



Při otevřených dvířkách není možné vypnout vnitřní osvětlení.

Chladicí ventilátor



Ventilátor ochlazuje spotřebič a spouští se v průběhu pečení.

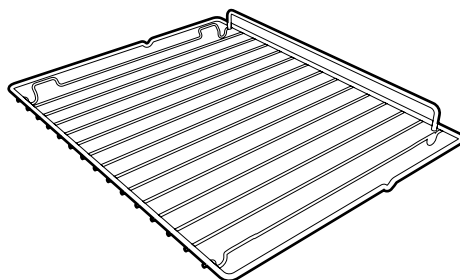
Ventilátor způsobuje stálý proud vzduchu, který vychází ze zadní části spotřebiče a který může chvíli pokračovat i po vypnutí spotřebiče.

2.4 Dostupné příslušenství



U některých modelů není k dispozici veškeré příslušenství.

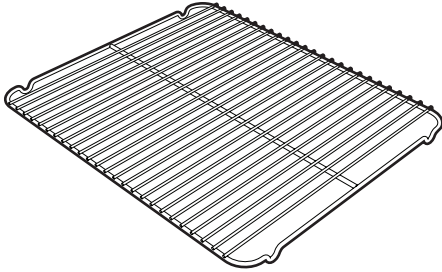
Rošt



Používá se k držení nádob s pokrmem během pečení.

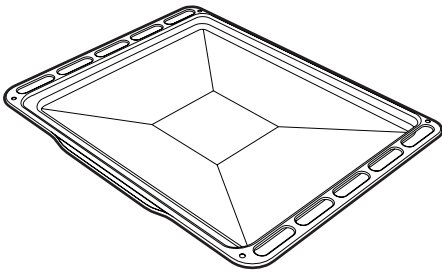


Rošt na plechy



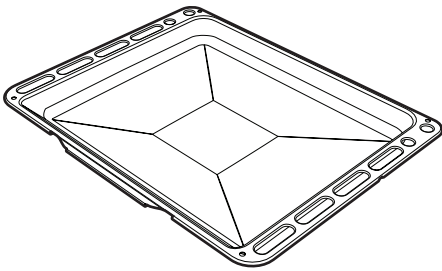
Na umístění nad horní část pečicího plechu; na pečení pokrmů, které mohou kapat.

Plech na pečení



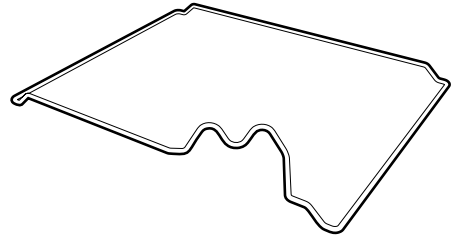
Slouží k zachytávání mastnoty a tuku z pokrmů umístěných na výše umístěném roštu.

Hluboký plech



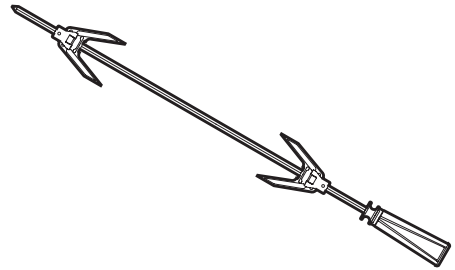
Slouží k zachytávání tuku z pokrmů umístěných na výše umístěném roštu a na pečení koláčů, pizzy a pečených dezertů.

Držák rožně



Používá se k podepření rožně.

Rožeň



Používá se na pečení kuřat a všech pokrmů, které vyžadují rovnoměrné pečení po celém jejich povrchu.

i Příslušenství určené ke kontaktu s potravinami je vyrobeno z materiálů, které odpovídají ustanovením platné legislativy.

i Dodávané a volitelné příslušenství si můžete vyžádat v autorizovaných servisních střediscích. Používejte pouze originální příslušenství dodávané výrobcem.



3 Použití

3.1 Pokyny



Vysoká teplota uvnitř trouby během používání **Nebezpečí popálení**

- Během pečení nechte dvířka trouby zavřená.
- Při přesouvání potravin do trouby si chraňte ruce kuchyňskými rukavicemi.
- Nedotýkejte se topných těles uvnitř spotřebiče.
- Nelijte vodu přímo na velmi horké plechy.
- Nedovolte dětem přiblížit se ke spotřebiči, když je v provozu.



Vysoká teplota uvnitř trouby během používání **Nebezpečí požáru nebo výbuchu**

- V blízkosti spotřebiče nestříkejte žádný sprej.
- V blízkosti trouby nebo odkládacího prostoru nepoužívejte ani nenechávejte hořlavé materiály.
- Na vaření nepoužívejte plastové nádobí ani nádoby.
- Do vnitřního prostoru trouby nevkládejte uzavřené plechovky nebo nádoby.
- Během pečení nenechávejte spotřebič bez dozoru, kde by se mohly uvolňovat tuky nebo oleje.
- Vyjměte všechny plechy a rošty, které nejsou v průběhu pečení potřebné..



Nesprávné použití **Riziko poškození smaltovaných povrchů**

- Nezakrývejte dno vnitřního prostoru trouby hliníkovými fóliemi.
- Pokud chcete použít mastný papír, umístěte jej tak, aby nebránil cirkulaci horkého vzduchu uvnitř trouby.
- Varné nádoby ani plechy neumísťujte přímo na dno trouby.
- Nelijte vodu přímo na velmi horké plechy.

3.2 První použití

1. Odstraňte jakoukoliv ochrannou fólii z vnější nebo vnitřní strany spotřebiče, včetně příslušenství.
2. Odstraňte všechny štítky (kromě štítku s technickými údaji) z příslušenství a z pečicího prostoru.
3. Vyjměte a umyjte veškeré příslušenství spotřebiče (viz 4 Čištění a údržba).
4. Zahřejte prázdnou troubu na maximální teplotu, aby se spálily všechny zbytky, které zůstaly při výrobním procesu.



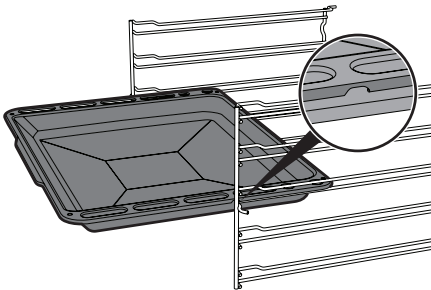
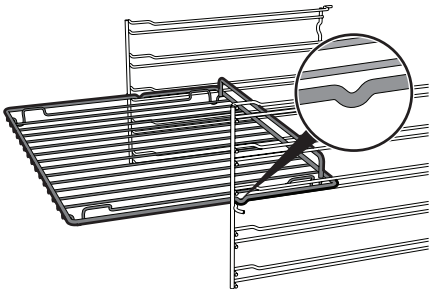
POUŽITÍ

3.3 Používání příslušenství

Rošt na plechy

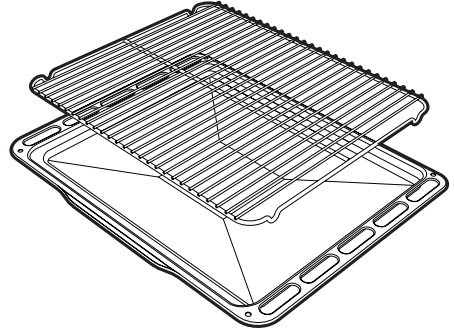
Rošt na plechy musí být vložen do plechu. Tímto způsobem se může tuk shromažďovat odděleně od připravovaného pokrmu.

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



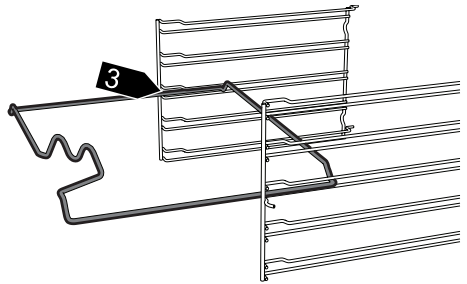
Rošt na plechy

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



Rožně

Při pečení s rožněm umístíte podpůrný rám rožně na třetí regál. Po vložení rámu rožně musí tvarovaná část sedět směrem ven.



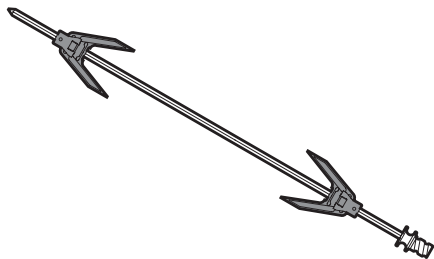
Jemně zasuněte rošty a plechy do trouby, dokud se nezastaví.



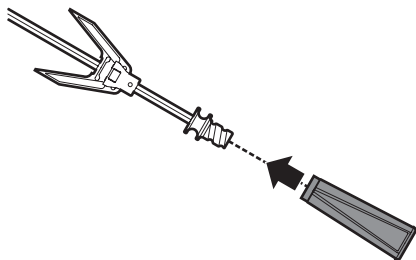
Vyčistěte plechy před prvním použitím, abyste odstranili všechny zbytky, které zůstaly po výrobním procesu.



Připravte rožeň s pokrmem pomocí dodaných vidliček.



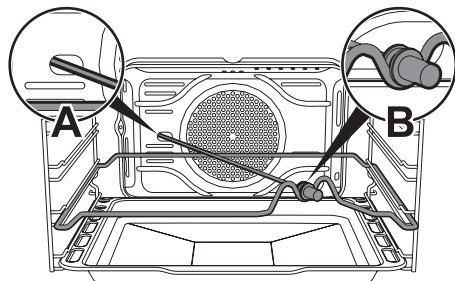
Našroubujte dodanou rukojeř, abyste mohli snadno manipulovat s rožněm s pokrmem.



Když máte připravený rožeň, položte jej na podpěru rožně.

Vložte rožeň do otvoru **A** tak, aby se spojil s motorem grilu.

Ujistěte se, zda je rožeň správně umístěn na tvarované části podpěry rožně **B**.



Doporučujeme umístit plech na první regál, aby se tuky snáze zachytávaly.

3.4 Používání trouby

Zapnutí trouby

Na zapnutí trouby:

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

Seznam funkcí



Statické pečení

Jelikož teplo přichází shora i zdola současně, je tento systém vhodný zejména pro určité druhy pokrmů. Tradiční pečení, známé také jako statické pečení, je vhodné k pečení pouze jednoho pokrmu najednou. Perfektní pro všechny druhy jater, chleba a koláčů a v každém případě obzvláště vhodné na tučné maso, jako je husa a kachna.



Gril

Teplo vycházející z grilovacího tělesa poskytuje dokonalé výsledky grilování především slabého a středně hrubého masa a umožňuje, aby pokrm na konci pečení rovnoměrně zhnědnul. Ideální na klobásy, žebírka a slaninu. Tato funkce umožňuje rovnoměrné grilování velkého množství potravin, zejména masa.



POUŽITÍ



Ventilátor + spodní ohřev

Kombinace ventilátoru jen se spodním topným tělesem umožňuje rychlejší dokončení pečení. Tento systém se doporučuje na sterilizaci nebo na dopečení pokrmů, které jsou už dobře upečené na povrchu, ale ne uvnitř, které proto potřebují trochu více tepla. Ideální pro jakýkoli druh pokrmu. U pyrolytických modelů jsou speciální funkce rozmrazování a kynutí spojeny do jedné funkce.



Ventilátor s grilem

Vzduch produkovaný ventilátorem zjemňuje silné teploty generované grilem a griluje dokonale i velmi tlusté pokrmy. Ideální pro velké kusy masa (např. vepřová stehna).



Teplovzdušné pečení

Provoz ventilátoru v kombinaci s tradičním pečením zajišťuje konzistentní pečení i při složitých receptech. Ideální na sušenky a koláče, i když se současně pečou na několika úrovních. (Pro víceúrovňové pečení doporučujeme použít 2. a 4. regál).



Spodní ohřev

Teplu přicházející jen zespoda vám umožňuje dokončit pečení pokrmů, které vyžadují vyšší spodní teplotu, bez ovlivnění jejich zhnědnutí. Ideální na koláče, dorty, dorty a pizzu.



Turbo

Kombinace pečení s ventilátorem a tradičního vaření umožňuje vaření různých jídel na několika úrovních mimořádně rychle a efektivně, bez míchání pachů a chutí. Ideální pro velké objemy, které vyžadují intenzivní pečení.



Ventilátor s malým grilem

Díky spojené činnosti ventilátoru a ohřevu centrálního tělesa je tato funkce dokonalá pro rychlé vaření a pečení malých množství potravin (zejména masa) tím, že spojuje dietetické výhody grilu a rovnoměrné pečení s ventilátorem.



Grilování s rožněm

Gril s rožněm funguje v kombinaci s grilovacím tělesem, což umožňuje dokonalé propečení pokrmu.



Cirkulace horkého vzduchu

Kombinace ventilátoru a kulatého topného tělesa (začleněného v zadní části trouby) vám umožňuje připravovat různé pokrmy na několika úrovních, pokud potřebují stejnou teplotu a stejný typ pečení. Cirkulace horkého vzduchu zajišťuje okamžité a rovnoměrné rozložení tepla. Bude možné například připravovat ryby, zeleninu a sušenky současně (na různých úrovních) bez míchání vůní a chutí.



Rozmrazování

Rychlému rozmrazování napomáhá zapnutí ventilátoru a horního topného tělesa, které zajišťují rovnoměrnou distribuci vzduchu s nízkou teplotou vevnitř trouby.



Eco

Kombinace grilu a spodního topného tělesa je vhodná zejména pro pečení na jedné úrovni se sníženou spotřebou energie.



Vapor Clean (Parní čištění)

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



Pyrolýza

Nastavením této funkce trouba dosáhne teploty až 500 °C, čímž se zničí veškerá mastnota, která se tvoří na vnitřních stěnách trouby.

3.5 Rady při pečení

Všeobecné rady


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

Rady pro pečení masa

- Časy pečení se liší v závislosti na tloušťce a kvalitě pokrmu a chuti uživatele.
- 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 a ventilátorem s grilem

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

Rady pro pečení dezertů a sušenek

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

Rady pro rozmrazování a kynutí

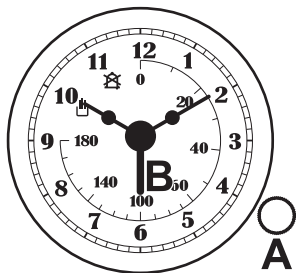
- Umístěte mražené potraviny bez obalu do nádoby bez víka na první regál trouby.
- Vyhněte se tomu, aby se pokrmy překrývaly.
- K rozmrazování masa použijte rošt umístěný na druhé úrovni a plech na první úrovni. Tímto způsobem kapalina z rozmrazovaného pokrmu odteče z pokrmu.
- Nejcitlivější části mohou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

Úspora energie

- Zastavte pečení několik minut před normálně používaným časem pečení. Pečení bude pokračovat během zbývajících minut s teplem, které se nahromadilo uvnitř trouby.
- Redukujte jakékoli otevírání dvířek trouby na minimum, abyste zabránili úniku tepla.
- Udržujte vnitřní prostor spotřebiče vždy čistý.



3.6 Analogový (multifunkční) ovladač




A Ovladač nastavení

B Ukazatel začátku pečení

Nastavení času

Chcete-li nastavit čas, vytáhněte ovladač nastavení **A** a otočte jej ve směru hodinových ručiček.


Manuální pečení

Otáčejte ovladačem nastavení **A** ve směru hodinových ručiček, dokud se ukazatel začátku pečení **B** neshoduje se symbolem .

Časované pečení

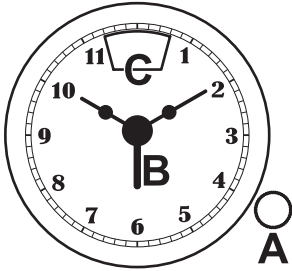


Časované pečení je funkce, která umožňuje spuštění a ukončení pečení po určité době nastavené uživatelem.

1. Po volbě funkce pečení a teploty otočte ovladač nastavení **A**.
2. Otočte ukazatel začátku pečení **B** na požadovaný čas uvedený uprostřed hodin (**0... 180** minut).
3. Po uplynutí nastaveného času se vypnou všechna topná tělesa a zazní akustický signál.
4. Chcete-li vypnout akustický signál, otočte ovladač nastavení **A** ve směru hodinových ručiček na symbol .



3.7 Analogový (pyrolytický) ovladač




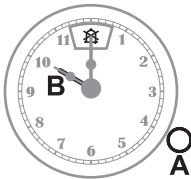
- A** Ovladač nastavení
- B** Ukazatel začátku pečení
- C** Zobrazení symbolu pečení


Nastavení času

Chcete-li nastavit čas, vytáhněte ovladač nastavení **A** a otočte jej ve směru hodinových ručiček.

Manuální pečení

1. Otáčejte ovladačem nastavení **A**, dokud se v zobrazení symbolů pečení **C** nezobrazí symbol .
2. Vytáhněte ovladač nastavení **A** a otočte jej ve směru hodinových ručiček do polohy ukazatele začátku pečení **B** na aktuální čas.




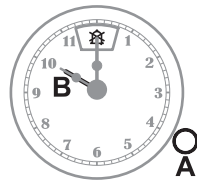
3. Otáčejte ovladačem nastavení **A** ve směru hodinových ručiček, dokud se v zobrazení symbolů pečení **C** nezobrazí symbol .
4. Pomocí příslušných ovladačů zvolte funkci a teplotu pečení, abyste spustili manuální pečení.
5. Po dokončení vaření otočte ovladače funkcí a teploty do polohy **0**.

Časované pečení





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

1. Otáčejte ovladačem nastavení **A**, dokud se v zobrazení symbolu pečení **C** nezobrazí symbol .
2. Vytáhněte ovladač nastavení **A** a otočte jej ve směru hodinových ručiček do polohy ukazatele začátku pečení **B** na aktuální čas.






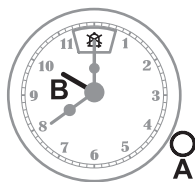
3. Otáčejte ovladačem nastavení **A** ve směru hodinových ručiček, dokud se v zobrazení symbolů pečení **C** nezvolí požadovaný čas pečení (**0... 180** minut).
 4. Pomocí příslušných ovladačů zvolte funkci a teplotu pečení. Časované pečení se spustí v nastaveném čase.
 5. Po uplynutí nastaveného času se vypnou všechna topná tělesa a zazní akustický signál.
 6. Chcete-li vypnout akustický signál, otočte ovladač nastavení **A** ve směru hodinových ručiček na symbol .
3. Otáčejte ovladačem nastavení **A** ve směru hodinových ručiček, dokud se v zobrazení symbolů pečení **C** nezvolí požadovaný čas pečení (**0... 180** minut).
 4. Pomocí příslušných ovladačů zvolte funkci a teplotu pečení. Časované pečení se spustí v nastaveném čase.
 5. Po uplynutí nastaveného času se vypnou všechna topná tělesa a zazní akustický signál.
 6. Chcete-li vypnout akustický signál, otočte ovladač nastavení **A** ve směru hodinových ručiček na symbol .

Programované pečení



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

1. Otáčejte ovladačem nastavení **A**, dokud se v zobrazení symbolu pečení **C** nezobrazí symbol .
2. Vytáhněte ovladač nastavení **A**, otočte jej ve směru hodinových ručiček, abyste umístili ukazatel začátku pečení **B** na čas nastavený pro **začátek pečení**.



Čas začátku pečení nemůže být více než 12 hodin před aktuálním časem.



POUŽITÍ

Tabulka informací o pečení

Pokrm	Hmotnost (kg)	Funkce	Poloha úrovně zdola	Teplota (°C)	Čas (minuty)	
Lasagne	3 - 4	Statické	1	220 - 230	45 - 50	
Zapečené těstoviny	3 - 4	Statické	1	220 - 230	45 - 50	
Pečené telecí	2	Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
Vepřové maso	2	Turbo	2	180 - 190	70 - 80	
Klobásky	1,5	Ventilátor + gril	4	250 - 280	15	
Pečené hovězí	1	Turbo	2	200	40 - 45	
Pečený králík	1,5	Kruhové	2	180 - 190	70 - 80	
Krůtí prsa	3	Turbo	2	180 - 190	110 - 120	
Pečená vepřová krkovička	2 - 3	Turbo	2	180 - 190	170 - 180	
Pečené kuře	1,2	Turbo	2	180 - 190	65 - 70	
					1. povrch	2. povrch
Vepřové kotlety	1,5	Ventilátor + gril	4	250 - 280	15	5
Vepřová žebírka	1,5	Ventilátor + gril	4	250 - 280	10	10
Slanina	0,7	Gril	5	250 - 280	7	8
Vepřové filety	1,5	Ventilátor + gril	4	250 - 280	10	5
Hovězí filety	1	Gril	5	250 - 280	10	7
Pstruh	1,2	Turbo	2	150 - 160	35 - 40	
Mořský čert	1,5	Turbo	2	160	60 - 65	
Kambala	1,5	Turbo	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo	2	250 - 280	8 - 9	
Chléb	1	Kruhové	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo	2	190 - 200	20 - 25	
Piškotový koláč	1	Kruhové	2	160	55 - 60	
Džemový koláč	1	Kruhové	2	160	35 - 40	
Ricottový dort	1	Kruhové	2	160 - 170	55 - 60	
Džemové koláčky	1	Turbo	2	160	20 - 25	
Piškotový dort	1,2	Kruhové	2	160	55 - 60	
Větrníky	1,2	Turbo	2	180	80 - 90	

POUŽITÍ



Pokrm	Hmotnost (kg)	Funkce	Poloha úrovně zdola	Teplota (°C)	Čas (minuty)
Lehký piškotový koláč	1	Kruhové	2	150 - 160	55 - 60
Rýžový nákyp	1	Turbo	2	160	55 - 60
Briošky	0,6	Kruhové	2	180	30 - 35

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



4 Čištění a údržba

4.1 Pokyny



Nesprávné použití Riziko poškození povrchů

- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující chlór, čpavek nebo bělidla na části vyrobené z oceli nebo části s kovovým povrchem (např. eloxování, niklové chromování).
- Na skleněné části nepoužívejte abrazivní nebo korozivní čisticí prostředky (například čisticí prášky, odstraňovače skvrn a kovové houby).
- Nepoužívejte drsné nebo abrazivní materiály ani ostré kovové škrabky.

4.2 Čištění povrchů

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

4.3 Běžné denní čištění

Vždy používejte pouze specifické produkty, které neobsahují abraziva ani kyseliny na bázi chlóru.

Produkt nalijte na vlhký hadřík a povrch otřete, důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem nebo utěrkou z mikrovlákna.

4.4 Skvrny nebo zbytky jídla

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

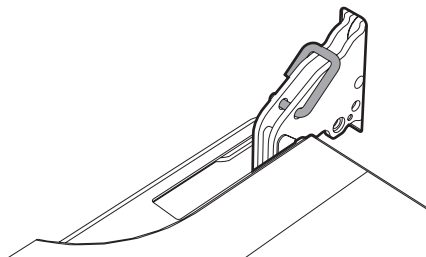
Nedovolte, aby zbytky sladkých jídel (jako je džem) ztuhly uvnitř trouby. Necháte-li je tuhnout velmi dlouho, mohou poškodit smaltovaný obklad trouby.

4.5 Sejmutí dvířek trouby

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

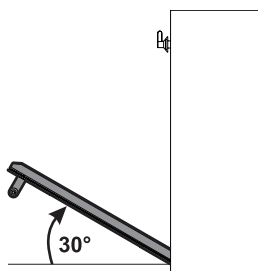
Při demontáži dvířek postupujte následujícím způsobem:

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

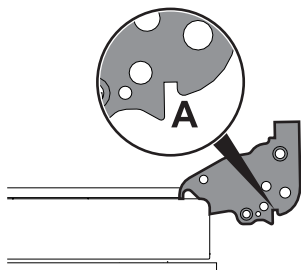




2. Uchopte dvířka na obou stranách oběma rukama, nadzvedněte je pod úhlem asi 30° a vyjměte je.



3. Pro opětovnou montáž dvířek vložte závěsy do příslušných šterbin v troubě a ujistěte se, že drážkované části **A** úplně spočívají ve šterbinách. Spusťte dvířka, a když jsou na místě, vyjměte kolíky z otvorů v závěsech.



4.6 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.

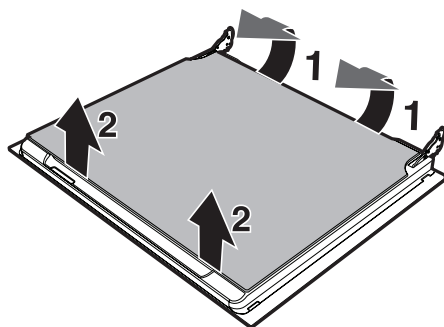


Doporučujeme používat čisticí prostředky distribuované

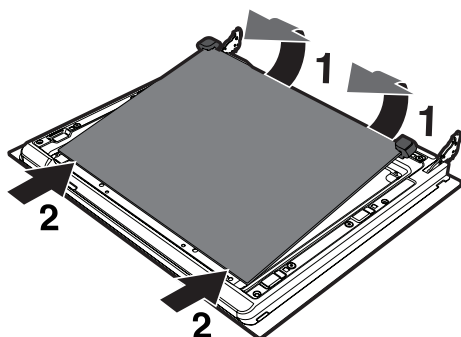
4.7 Vyjmutí vnitřních skleněných tabulí

Pro jednodušší čištění lze vyjmout vnitřní skleněné tabule dvířek.

1. Vnitřní skleněnou tabuli vyjměte jemným popotáhnutím za horní část podle pohybu označeného šipkami (1).
2. Potom zatáhněte spodní část směrem nahoru (2). Tímto způsobem se 4 kolíky připevněné ke sklu oddělí od jejich pouzder ve dvířkách trouby.

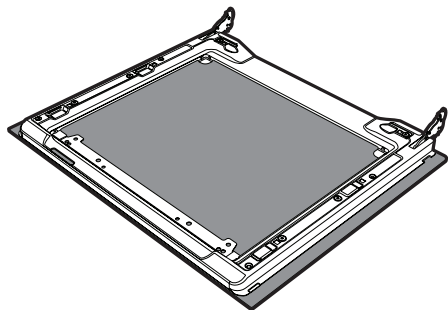


3. Některé modely mají střední skleněnou tabuli. Vyjměte střednou skleněnou tabuli jejím zvednutím směrem nahoru.

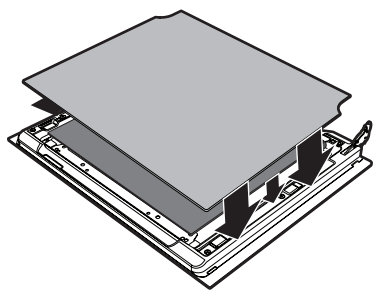




4. Vyčistěte vnější skleněnou tabuli a předtím vyjmuté tabule. Použijte savou kuchyňskou utěrku. V případě odolných nečistot omyjte vlhkou houbou a neutrálním čisticím prostředkem.



5. Skleněné tabule namontujte zpět v opačném pořadí, v jakém byly vyjmuty.
6. Změňte polohu vnitřní skleněné tabule. Dbejte na vycentrování a zasunutí 4 kolíků do jejich pouzder na dvířkách trouby mírným tlakem.



4.8 Čištění vnitřního prostoru trouby

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

Před čištěním vyjměte všechny odnímatelné části.



Rošty trouby vyčistěte teplou vodou a neabrazivním čisticím prostředkem. Vlhké části důkladně opláchněte a osušte.



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



Pro snazší čištění sejměte dvířka trouby.



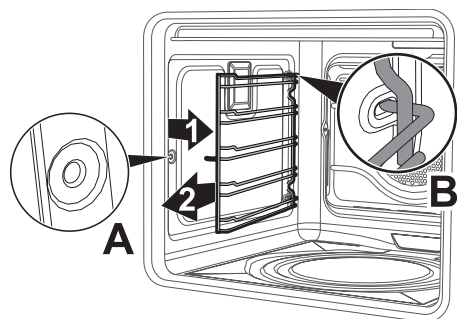
Vyjmutí nosných rámu roštů/ plechů

Odstranění vodicích rámu umožňuje snazší čištění bočních stran.

Tato operace by se měla provést vždy, když se použije automatický čisticí cyklus (pouze u některých modelů).

Demontování vodicích rámu: Zatáhněte rám směrem dovnitř trouby, abyste jej uvolnili z drážky **A** a potom jej vysuňte z uchycení **B** vzadu.

Po dokončení čištění zopakujte výše uvedené postupy a vložte vodicí rámy zpět.



4.9 Funkce „Vapor Clean“: Asistované čištění trouby (pouze u některých modelů)



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 vodní párou pro snazší odstranění.



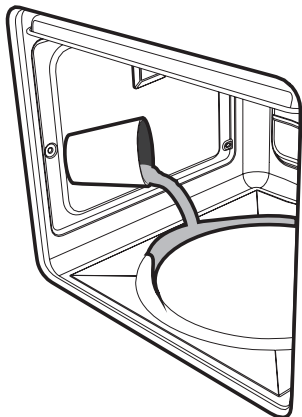
Nesprávné použití Riziko poškození povrchů

- Odstraňte z vnitřního prostoru trouby velké množství zbytků pokrmu nebo rozlitého pokrmu z předchozích pečení.
- Čištění trouby provádějte pouze tehdy, když je trouba studená.

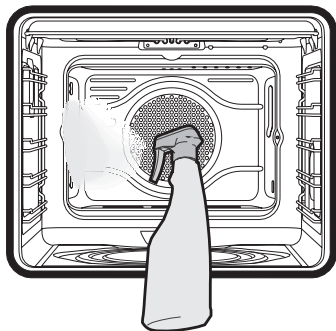
Předběžná opatření

Před spuštěním čisticího cyklu „Vapor Clean“ (Parní čištění):

- Z vnitřku trouby vyjměte veškeré příslušenství. Horní kryt můžete ponechat uvnitř trouby.
- Nalijte přibližně 40 ml vody na dno trouby. Ujistěte se, zda nevytéká z vnitřního prostoru.



- Pomocí rozprašovače nastříkejte do trouby vodu a roztok na mytí nádobí. Nasměrujte sprej na boční stěny, nahoru, dolů a směrem k deflektoru.





- Zavřete dvířka trouby.



Doporučujeme nastříkat přibližně maximálně 20 krát.

Nastavení parního čištění

1. Otočte ovladač funkcí a ovladač nastavení teploty na symbol .
2. Nastavte čas pečení na 18 minut pomocí procesu času pečení, který je podrobněji popsán v části „Časované pečení“;
3. Na konci čistícího cyklu Vapor Clean časovač vypne topná tělesa trouby a zazní akustický signál.
4. Chcete-li akustický signál vypnout, otočte otočný ovladač nastavení **A** ve směru hodinových ručiček na symbol .



Ukončení cyklu parního čištění

5. Otevřete dvířka a otřete méně odolné nečistoty utěrkou z mikrovlákna.
6. Na tvrdší nečistoty použijte houbu proti poškrábání s mosaznými vlákny.
7. V případě zbytků mastnoty použijte speciální čisticí prostředky na trouby.
8. Odstraňte zbytkovou vodu uvnitř trouby.
9. 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.



Při těchto úkonech doporučujeme mít nasazené gumové rukavice.



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

4.10 Pyrolýza: automatické čištění trouby (pouze u některých modelů)



Pyrolýza je automatický vysokoteplotní čisticí proces, který způsobuje rozpouštění nečistot. Díky tomuto procesu lze velmi jednoduše vyčistit uvnitř trouby.



Nesprávné použití Riziko poškození povrchů

- Odstraňte zbytky jídla a kapky z předchozího pečení z vnitřku trouby.
- Vypněte hořáky nebo elektrické varné plotny varné desky instalované nad troubou.

Předběžná opatření

Před spuštěním cyklu pyrolýzy:

- Vyčistěte vnitřní skleněný panel dvířek podle běžných pokynů k čištění.
- V případě velmi odolných zapečených nečistot nastříkejte přípravek na čištění trouby na sklo (přečtěte si upozornění na výrobku); nechte působit 60 minut, poté sklo opláchněte a osušte kuchyňskou utěrkou nebo hadříkem z mikrovlákna.
- Vyjměte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.
- Vyjměte nosné rámy roštů/plechů.
- Zavřete dvířka trouby.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nastavení pyrolýzy

1. Otočte ovladač funkcí na symbol **P**.
2. Otočte ovladač nastavení **A** proti směru hodinových ručiček, abyste nastavili trvání pyrolýzy viditelné v zobrazení symbolu pečení **C**.



Doporučená délka trvání pyrolýzy:

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

3. Po volbě doby trvání pyrolýzy začne indikátor termostatu blikat a trouba se začne zahřívat.
4. Dvě minuty po spuštění cyklu pyrolýzy jsou dvířka uzamčena (rozsvítí se indikátor zámku dvířek) spotřebičem, které brání otevření dvířek.



Po aktivaci uzamykacího prvku dvířek nelze zvolit žádnou funkci.

5. Po skončení pyrolýzy zazní akustický signál, který ohlásí konec automatického čisticího cyklu.
6. Vraťte ovladač funkcí do polohy 0.
7. Dvířka zůstanou zablokována, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na bezpečnou úroveň.
8. Počkejte, až trouba vychladne a zbytky usazené uvnitř posbírejte vlhkou utěrkou z mikrovlákna.



Během prvního cyklu pyrolýzy se může vyskytnout nepříjemný zápach v důsledku běžného odpařování olejových látek z výroby. Toto je normální jev, který zmizí po prvním cyklu pyrolýzy.



Během cyklu pyrolýzy ventilátory produkují intenzivnější hladinu hluku v důsledku vyšší rychlosti otáčení. Toto je normální funkce navržená pro podporu odvodu tepla. Na konci cyklu pyrolýzy budou ventilátory pokračovat v provozu dostatečně dlouho, aby se zabránilo přehřátí stěn přilehlých jednotek a přední části trouby.



Odložený start pyrolýzy

Pyrolýzu lze naprogramovat tak, aby se spustila v předem nastaveném čase.

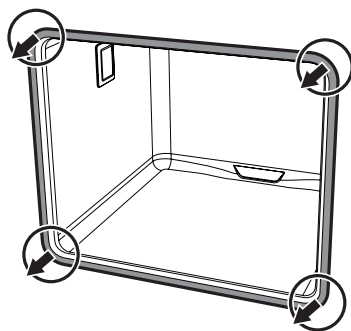
Po nastavení doby trvání pyrolýzy přetáhněte ovladač nastavení **A** a otočte jej proti směru hodinových ručiček, čímž umístíte ukazatel časovaného pečení **B** na požadovaný čas začátku.

4.11 Mimořádná údržba

Demontáž a instalace těsnění dvířek (ne u pyrolytických modelů)

Chcete-li těsnění demontovat:

- Uvolněte spony nacházející se ve 4 rozích a ve středu a poté vytáhněte těsnění směrem ven.



Chcete-li těsnění nainstalovat:

- Zavěste spony nacházející se ve 4 rozích a ve středu na těsnění.

Tipy na údržbu těsnění

Těsnění by mělo být měkké a elastické.

- Abyste udrželi těsnění čisté, použijte jemnou houbu a umyjte ho vlažnou vodou.



INSTALACE

Výměna žárovky vnitřního osvětlení



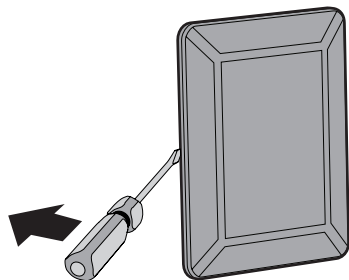
Části pod napětím
**Nebezpečí úrazu
elektrickým proudem**

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

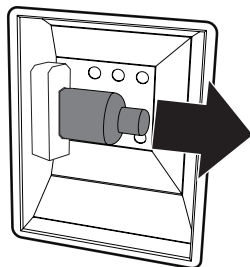
1. Z vnitřku trouby vyjměte veškeré příslušenství.
2. Vyjměte podpůrné rámy roštu/plechu.
3. Pomocí nástroje (například šroubováku) demontujte kryt žárovky.



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

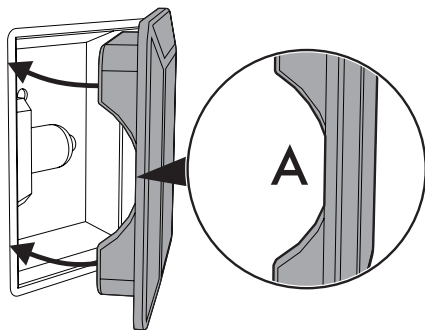


4. Vysuňte a vyjměte žárovku.



Halogenové žárovky se nedotýkejte přímo prsty, použijte izolační materiál.

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



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



5 Instalace

5.1 Elektrické připojení



**Napájecí napětí
Nebezpečí úrazu
elektrickým proudem**

- Elektrické připojení nechte provést autorizovaným technikem.
- Spotřebič musí být uzemněn v souladu s bezpečnostními normami elektrického systému.
- Odpojte napájení z elektrické sítě.

Všeobecné informace

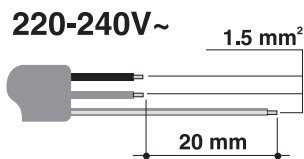
Zkontrolujte charakteristiky sítě podle údajů uvedených na štítku.

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

Ze žádných okolností tento štítek neodstraňujte. Spotřebič pracuje při 220-240 V~.

Použijte třížilový kabel (3 x 1,5 mm² vnitřní vodiče).

Provedte uzemnění pomocí vodiče, který je o 20 mm delší než ostatní vodiče.



Pevné připojení

Namontujte elektrické vedení s omnipolárním jističem v souladu s instalačními předpisy.

Jistič by měl být umístěn v blízkosti spotřebiče a na snadno dostupném místě.

Připojení pomocí zástrčky a elektrické zásuvky

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

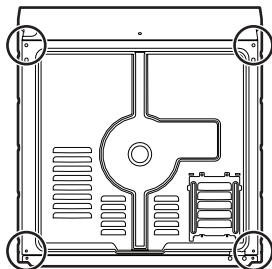
Nepoužívejte adaptéry, skupinové zásuvky nebo prodlužovače, protože by mohly způsobit přehřátí a riziko popálení.

5.2 Výměna kabelu



**Napájecí napětí
Nebezpečí úrazu
elektrickým proudem**

- Odpojte napájení z elektrické sítě.
1. Odšroubujte šrouby na zadním krytu a sejměte kryt, abyste se dostali ke svorkovnici.



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.



5.3 Umístění



Těžký spotřebič Nebezpečí poranění

- Umístěte spotřebič do výřezu skříňky s pomocí druhé osoby.



Tlak na otevřená dvířka Riziko poškození spotřebiče

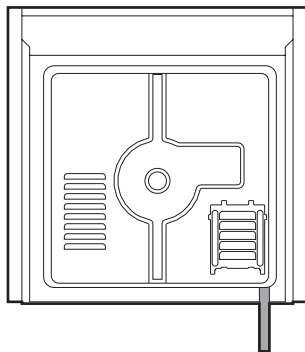
- Nikdy nepoužívejte dvířka trouby k zapáčení spotřebiče při jeho montáži.
- Při otevřených dvířkách nevyvíjejte na dvířka příliš velký tlak.



Vznik tepla během provozu spotřebiče Nebezpečí požáru

- Zkontrolujte, zda je materiál korpusu tepelně odolný.
- Zkontrolujte, zda má korpus požadované otvory.
- Spotřebič neinstalujte do výklenku, který lze uzavřít dvířky, nebo do skříňky

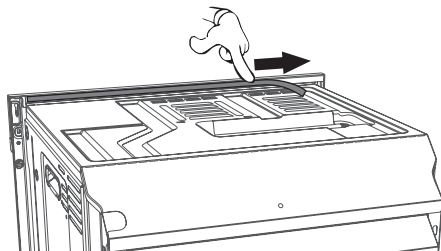
Pevné připojení



(pohled zezadu)

Těsnění předního panelu

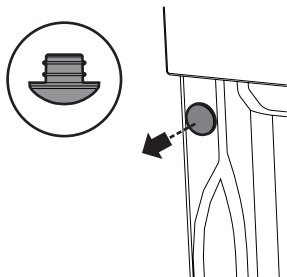
Přilepte dodané těsnění na zadní část předního panelu, abyste zabránili vniknutí vody nebo jiných tekutin.



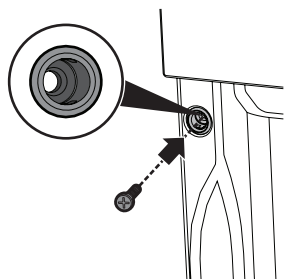


Upevňovací pouzdra

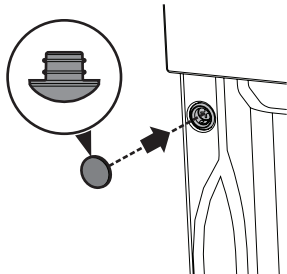
1. Demontujte kryty pouzdra na přední straně trouby.



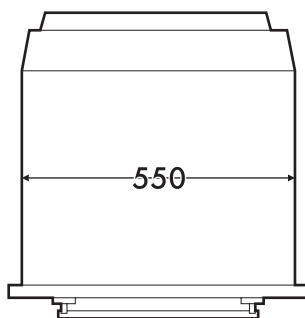
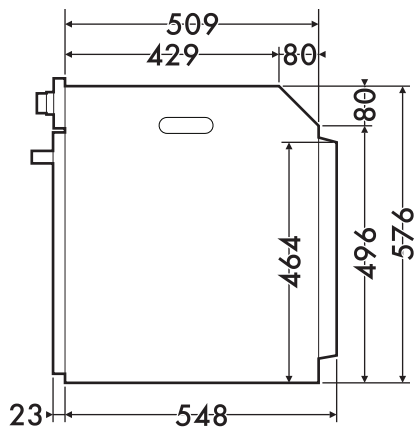
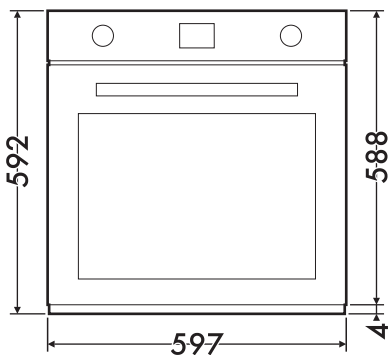
2. Namontujte spotřebič do výklenku.
3. Spotřebič připevněte ke korpusu pomocí šroubů.



4. Zakryjte průchodky dřeva demontovanými kryty.



Celkové rozměry spotřebiče (mm)

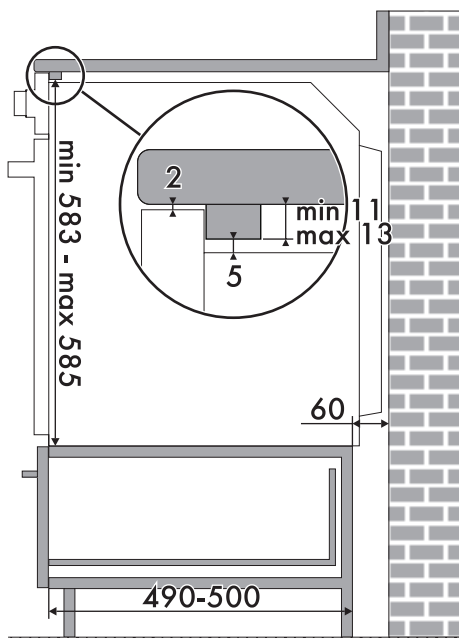
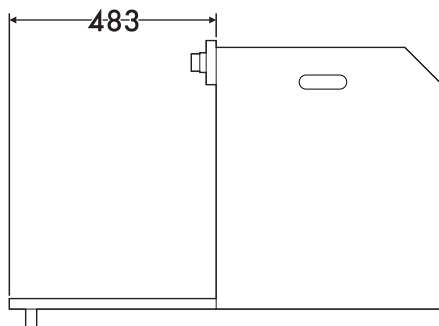
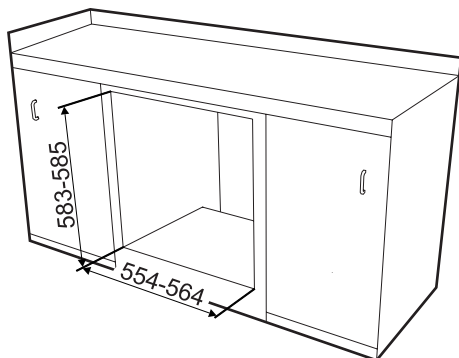
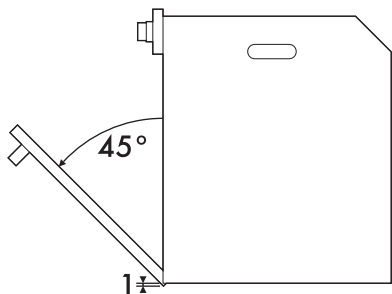




INSTALACE

CZ

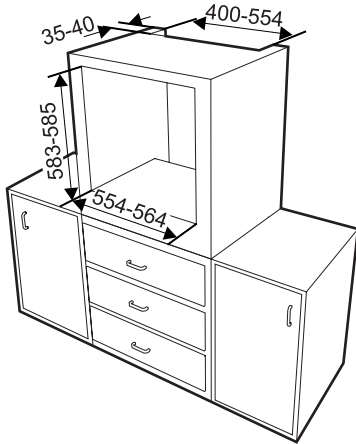
Montáž pod pracovní desku (mm)



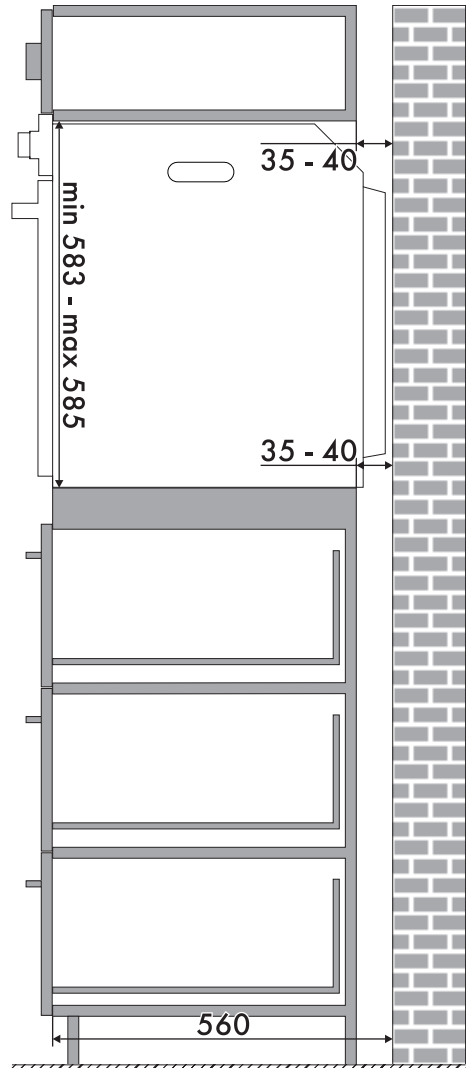
Ujistěte se, zda má zadní/dolní část korpusu otvor cca 60 mm.



Montáž do sloupku (mm)



Ujistěte se, zda má horní/
zadní část korpusu otvor s
hloubkou cca 35-40 mm.



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: SF700PO

Všeobecné parametry výrobku:

Index energetické účinnosti	95,2 %
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,15 kWh
Popis produktu	0,80 kWh
Spotřeba energie v konvenčním režimu	4,14 MJ
Spotřeba energie v horkovzdušném režimu	2,88 MJ
Počet vnitřních prostor	1
Napájení hlavního vnitřního prostoru	ELEKTRICKÉ
Objem	70 l
Hmotnost produkt	31,9 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: SF700AO

Všeobecné parametry výrobku:

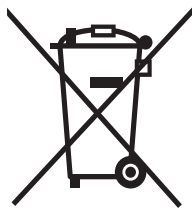
Index energetické účinnosti	95,2 %
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu	1,15 kWh
Popis produktu	0,80 kWh
Spotřeba energie v konvenčním režimu	4,14 MJ
Spotřeba energie v horkovzdušném režimu	2,88 MJ
Počet vnitřních prostor	1
Napájení hlavního vnitřního prostoru	ELEKTRICKÉ
Objem	70 l
Hmotnost produkt	34,6 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>

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



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

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

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

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

Poprodejní servis velkých spotřebičů SMEG v České republice

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

Obsah

1 Pokyny	3
1.1 Všeobecné bezpečnostné pokyny	3
1.2 Zodpovednosť výrobcu	4
1.3 Účel spotrebiča	4
1.4 Likvidácia	4
1.5 Identifikačný štítok	5
1.6 Tento návod na obsluhu	5
1.7 Ako čítať návod na obsluhu	5
2 Popis	6
2.1 Všeobecný popis	6
2.2 Ovládací panel	7
2.3 Ostatné časti	8
2.4 Dostupné príslušenstvo	8
3 Použitie	10
3.1 Pokyny	10
3.2 Prvé použitie	10
3.3 Používanie príslušenstva	11
3.4 Používanie rúry	12
3.5 Rady pri pečení	14
3.6 Analógový (multifunkčný) ovládač	16
3.7 Analógový (pyrolitický) ovládač	17
4 Čistenie a údržba	21
4.1 Pokyny	21
4.2 Čistenie povrchov	21
4.3 Bežné denné čistenie	21
4.4 Škvryny alebo zvyšky jedla	21
4.5 Zloženie dvierok rúry	21
4.6 Čistenie skiel na dvierkach	22
4.7 Vybratie vnútorných sklenených tabúľ	22
4.8 Čistenie vnútorného priestoru rúry	23
4.9 Funkcia „Vapor Clean“: Asistované čistenie rúry (len pri niektorých modeloch)	24
4.10 Pyrolýza: automatické čistenie rúry (len pri niektorých modeloch)	26
4.11 Mimoriadna údržba	28
5 Inštalácia	28
5.1 Elektrické pripojenie	30
5.2 Výmena kábla	30
5.3 Umiestnenie	31

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



1 Pokyny

1.1 Všeobecné bezpečnostné pokyny

Riziko zranenia osôb

- Počas používania je spotrebič a jeho prístupné časti veľmi horúce.
- Počas používania sa nikdy nedotýkajte vyhrievacích telies.
- Udržujte deti mladšie ako 8 rokov v bezpečnej vzdialenosti, pokiaľ nie sú neustále pod dozorom.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Počas používania na spotrebič nikdy neodkladajte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky.
- Ihneď po použití spotrebič vypnite.
- Nikdy sa nepokúšajte uhasiť oheň alebo plamene vodou: Vypnite spotrebič a uduste plamene prikrývkou alebo iným vhodným krytom.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Inštaláčne a asistenčné zásahy nechajte vykonať kvalifikovaným personálom podľa platných noriem.
- Neupravujte tento spotrebič.

- Do otvorov v spotrebiči nekladajte špicaté kovové predmety (prístroje alebo riad).
- Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami alebo bez zásahu kvalifikovaného technika.
- Ak je napájací kábel poškodený, okamžite kontaktujte technickú podporu a oni ho vymenia.

Riziko poškodenia spotrebiča

- Na sklenené časti nepoužívajte abrazívne alebo korozívne čistiace prostriedky (napríklad čistiace prášky, odstraňovače škvrín a kovové špongie).
- Používajte drevené alebo plastové náradie.
- Nesadajte si na spotrebič.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič.
- Neblokujte vetracie otvory a štrbiny na odvod tepla.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru v priebehu varenia, pri ktorom by sa mohli uvoľniť tuky alebo oleje.
- Nikdy nenechávajte predmety na varnom povrchu.
- Zo žiadneho dôvodu nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestností.



Vnútorné osvetlenie

- Pred výmenou žiarovky osvetlenia sa uistite, či je spotrebič vypnutý.
- Na otvorené dvierka spotrebiča nekladte žiadne predmety ani si na ne nesadajte.
- Dávajte pozor, aby neboli v dvierkach zaseknuté žiadne predmety

1.2 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.

1.3 Účel spotrebiča

- Tento spotrebič je určený na prípravu pokrmu v domácom prostredí. Každé iné použitie sa považuje za nevhodné.
- 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.

- Spotrebič nie je určený na prevádzku s externými časovačmi alebo systémami diaľkového ovládania.

1.4 Likvidácia



Tento spotrebič sa musí likvidovať oddelene od ostatného odpadu (smernice 2002/95/ES, 2002/96/ES, 2003/108/ES). 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. Na likvidáciu spotrebiča:

- Odrežte napájací kábel a vyberte ho spolu so zástrčkou.



Napájacie napätie
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Odpojte napájanie z elektrickej siete.
- Odpojte spotrebič.
- 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“.



POKYNY

Naše spotrebiče sú zabalené v neznečisťujúcich a recyklovateľných materiáloch.

- Obalový materiál odovzdajte do príslušného recyklačného strediska.



Plastové obaly

Nebezpečenstvo udusenia

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

1.5 Identifikačný štítok

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

1.6 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.

1.7 Ako čítať návod na obsluhu

Tento návod na obsluhu používa nasledujúce pravidlá čítania:

Pokyny



Všeobecné informácie o tomto návode na obsluhu, o bezpečnosti a konečnej likvidácii.



Popis

Popis spotrebiča a jeho príslušenstva.



Použitie

Informácie o používaní spotrebiča a jeho príslušenstva, rady o skladovaní potravín.



Čistenie a údržba

Informácie o správnom čistení a údržbe spotrebiča.



Inštalácia

Informácie pre kvalifikovaného technika: Inštalácia, prevádzka a kontrola.



Bezpečnostné pokyny



Informácie



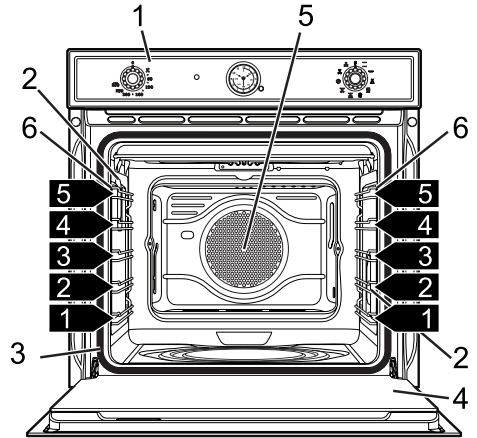
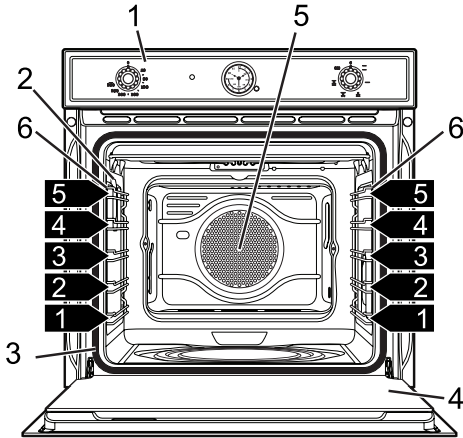
Rady

1. Postupnosť pokynov na použitie.
 - Samostatný pokyn.

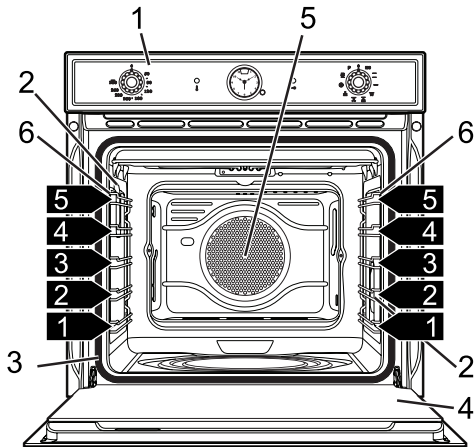


2 Popis

2.1 Všeobecný popis



Multifunkčné modely



Pyrolytické modely

1 Ovládací panel

2 Osvetlenie rúry

3 Tesnenie

4 Dvierka

6

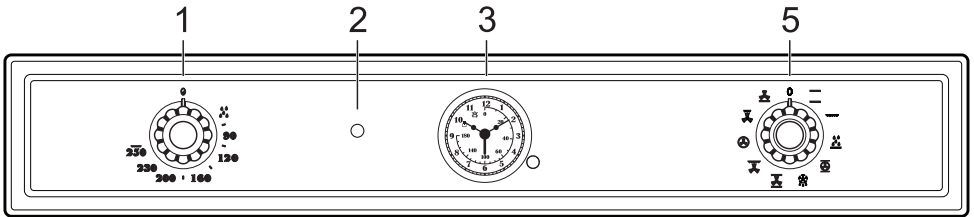
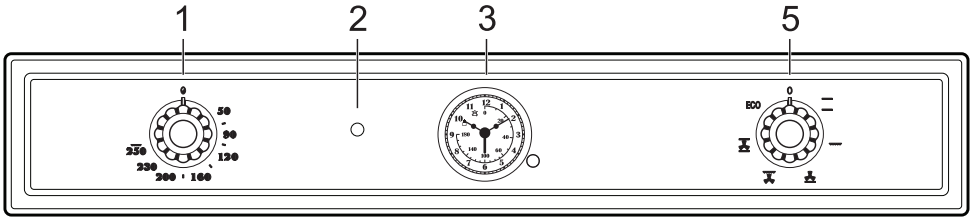
5 Ventilátor

6 Nosné rámy roštu/plechu

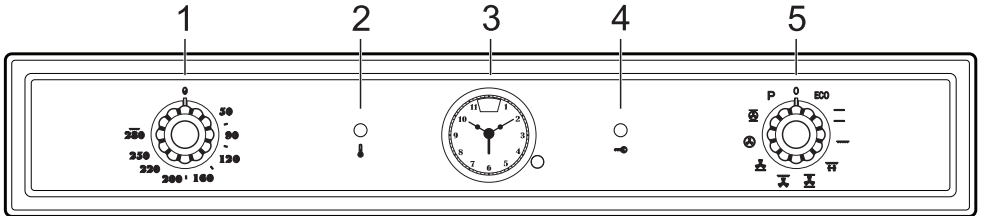
1,2,3... Rám regálu



2.2 Ovládací panel



Multifunkčné modely



Pyrolytické modely

1 Ovládač teploty

Tento ovládač vám umožňuje zvoliť teplotu pečenia a teplotu funkcie „Vapor Clean“ (len pri niektorých modeloch). Otočte ovládač v smere hodinových ručičiek na požadovanú hodnotu medzi minimálnym a maximálnym nastavením.

2 Indikátor termostatu

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

Pri pyrolytických modeloch sa indikátor rozsvieti, keď sa spustí automatický čistiaci cyklus (pyrolýza) a zostane svietiť, kým sa cyklus nedokončí.



3 Programovacie hodiny

Na zobrazenie aktuálneho času, nastavenie naprogramovaných operácií pečenia a minútky.

4 Indikátor zámky dverok

Pri pyrolytických modeloch sa rozsvieti, keď je aktivovaný automatický čistiaci cyklus (pyrolýza).

5 Otočný ovládač funkcií

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

2.3 Ostatné časti

Regály

Spotrebič je vybavený regálmi na umiestnenie plechov a roštov do rôznych výšok. Výšky vloženia sú uvedené zdola nahor (pozrite si časť 2.1 Všeobecný popis).

Vnútročné osvetlenie

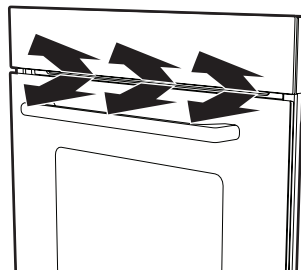
Vnútročné osvetlenie spotrebiča sa rozsvieti:

- Pri otvorení dverok spotrebiča.
- Pri spustení akejkoľvek funkcie, okrem funkcií **P** a **ECO**.



Pri otvorených dverkách nie je možné vypnúť vnútročné osvetlenie.

Chladiaci ventilátor



Ventilátor ochladzuje spotrebič a spúšťa sa v priebehu pečenia.

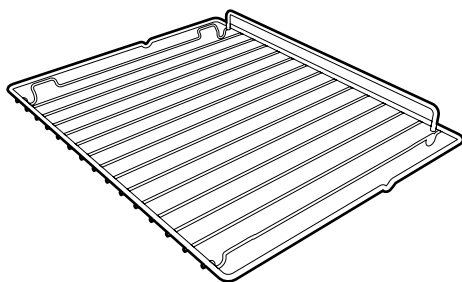
Ventilátor spôsobuje stály prúd vzduchu, ktorý vychádza zo zadnej časti spotrebiča a ktorý môže chvíľu pokračovať aj po vypnutí spotrebiča.

2.4 Dostupné príslušenstvo



Pri niektorých modeloch nie je k dispozícii všetko príslušenstvo.

Rošt

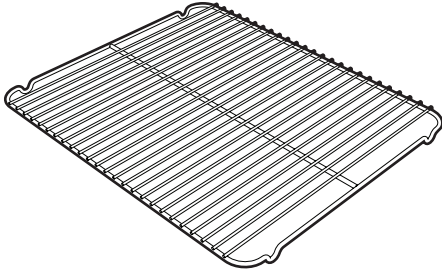


Používa sa na držanie nádob s pokrmom v priebehu pečenia.



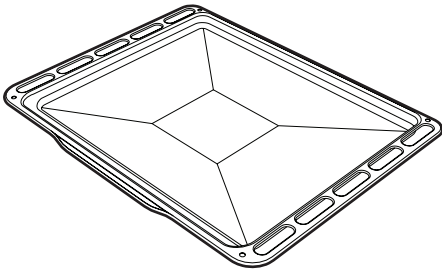
POPIS

Rošt na plechy



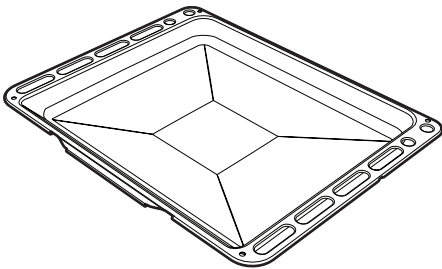
Na umiestnenie nad hornú časť plechu na pečenie; na pečenie pokrmov, ktoré môžu kvapkať.

Plech na pečenie



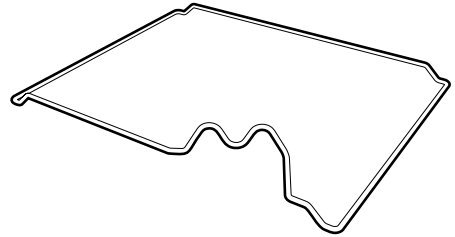
Slúži na zachytávanie mastnoty a tuku z pokrmov umiestnených na vyššie umiestnenom rošte.

Hlboký plech



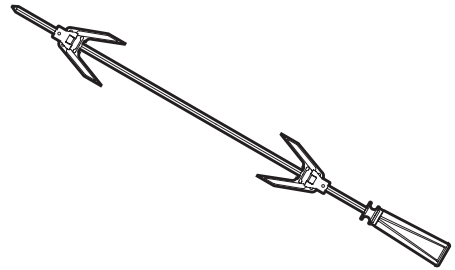
Slúži na zachytávanie tuku z pokrmov umiestnených na vyššie umiestnenom rošte a na pečenie koláčov, pizze a pečených dezertov.

Držiak ražňa



Používa sa na podopretie ražňa.

Ražeň



Používa sa na pečenie kurčiat a všetkých pokrmov, ktoré vyžadujú rovnomerné pečenie po celom ich povrchu.



Príslušenstvo 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.



3 Použitie

3.1 Pokyny



Vysoká teplota vo vnútri rúry počas používania
Nebezpečenstvo popálenia

- Počas pečenia nechajte dvierka rúry zatvorené.
- Pri presúvaní potravín do rúry si chráňte ruky kuchynskými rukavicami.
- Nedotýkajte sa výhrevných telies vo vnútri spotrebiča.
- Nelejte vodu priamo na veľmi horúce plechy.
- Nedovoľte deťom priblížiť sa k spotrebiču, keď je v prevádzke.



Vysoká teplota vo vnútri rúry počas používania
Nebezpečenstvo požiaru alebo výbuchu

- V blízkosti spotrebiča nestriekajte žiaden sprej.
- V blízkosti rúry alebo odkladacieho priestoru nepoužívajte ani nenechávajte horľavé materiály.
- Na varenie nepoužívajte plastové riady ani nádoby.
- Do vnútorného priestoru rúry nevkladajte uzavreté plechovky alebo nádoby.
- Počas pečenia nenechávajte spotrebič bez dozoru, kde by sa mohli uvoľňovať tuky alebo oleje.
- Vyberte všetky plechy a rošty, ktoré nie sú potrebné počas pečenia.



Nesprávne použitie
Riziko poškodenia smaltovaných povrchov

- Nezakrývajte dno vnútorného priestoru rúry hliníkovými fóliami.
- Ak chcete použiť mastný papier, umiestnite ho tak, aby nebránil cirkulácii horúceho vzduchu vo vnútri rúry.
- Varné nádoby ani plechy neumiestňujte priamo na dno rúry.
- Nelejte vodu priamo na veľmi horúce plechy.

3.2 Prvé použitie

1. Odstráňte akúkoľvek ochrannú fóliu z vonkajšej alebo vnútornej strany spotrebiča, vrátane príslušenstva.
2. Odstráňte všetky štítky (okrem štítku s technickými údajmi) z príslušenstva a z priestoru na pečenie.
3. Vyberte a umyte všetko príslušenstvo spotrebiča (pozrite si časť 4 Čistenie a údržba).
4. Zohrejte prázdnu rúru na maximálnu teplotu, aby sa spálili všetky zvyšky, ktoré zostali pri výrobnom procese.



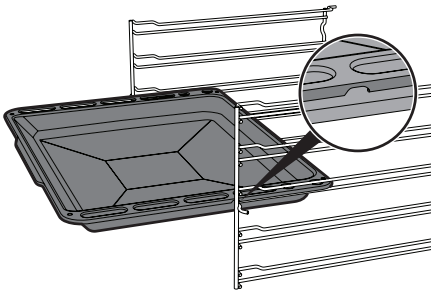
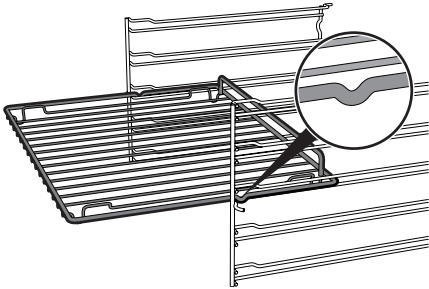
POUŽITIE

3.3 Používanie príslušenstva

Rošt na plechy

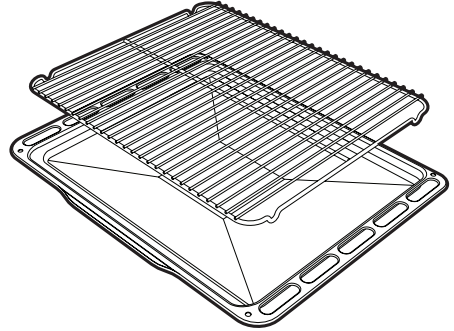
Rošt na plechy musí byť vložený do plechu. Týmto spôsobom sa môže tuk zhromažďovať oddelene od pripravovaného pokrmu.

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



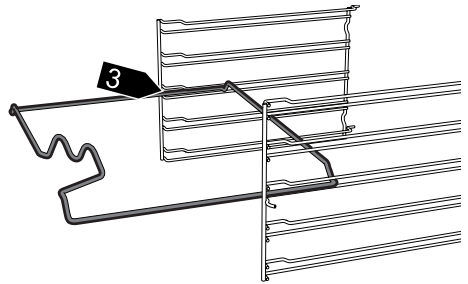
Rošt na plechy

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



Ražň

Pri pečení s ražňom umiestnite podporný rám ražňa na tretí regál. Po vložení rámu ražňa musí tvarovaná časť sedieť smerom von.



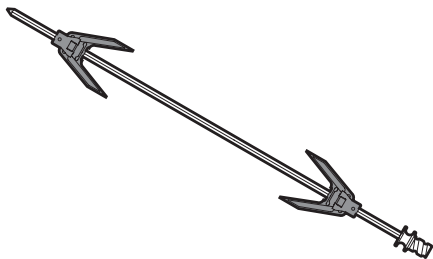
Jemne zasuňte rošty a plechy do rúry, kým sa nezastavia.



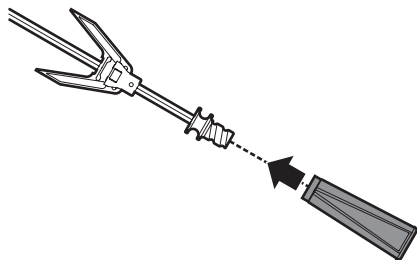
Vyčistite plechy pred prvým použitím, aby ste odstránili všetky zvyšky, ktoré zostali po výrobnom procese.



Pripravte ražeň s pokrmom pomocou dodaných vidličiek.

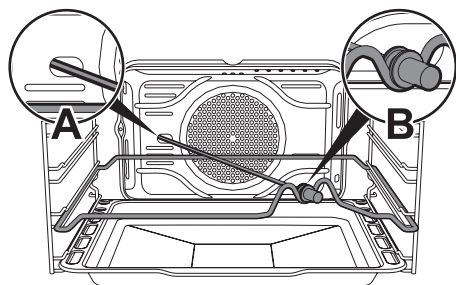


Naskrutkujte dodanú rukoväť, aby ste mohli ľahko manipulovať s ražeňom s pokrmom.



Keď máte pripravený ražeň, položte ho na podperu ražňa.

Vložte ražeň do otvoru **A** tak, aby sa spojil s motorom grilu. Uistite sa, či je ražeň správne umiestnený na tvarovanej časti podpery ražňa **B**.



Odporúčame umiestniť plech na prvý regál, aby sa tuky ľahšie zachytávali.

3.4 Používanie rúry

Zapnutie rúry

Na zapnutie rúry:

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

Zoznam funkcií



Statické pečenie

Keďže teplo prichádza zhora aj zdola súčasne, je tento systém vhodný najmä pre určité druhy pokrmov. Tradičné pečenie, známe aj ako statické pečenie, je vhodné na pečenie iba jedného pokrmu naraz. Perfektné na všetky druhy pečienok, chleba a koláčov a v každom prípade obzvlášť vhodné na tučné mäso, ako je hus a kačica.



Gril

Teplo vychádzajúce z grilovacieho telesa poskytuje dokonalé výsledky grilovania predovšetkým tenkého a stredne hrubého mäsa a umožňuje, aby pokrm na konci pečenia rovnomerne zhnedol. Ideálne na klobásy, rebierka a slaninu. Táto funkcia umožňuje rovnomerné grilovanie veľkého množstva potravín, najmä mäsa.



POUŽITIE



Ventilátor + spodný ohrev

Kombinácia ventilátora len so spodným ohrevným telesom umožňuje rýchlejšie dokončenie pečenia. Tento systém sa odporúča na sterilizáciu alebo na dopečenie pokrmov, ktoré sú už dobre upečené na povrchu, ale nie vo vnútri, ktoré preto potrebujú trochu viac tepla. Ideálne pre akýkoľvek druh pokrmu. Pri pyrolytických modeloch sú špeciálne funkcie rozmrazovania a kysnutia spojené do jednej funkcie.



Ventilátor s grilom

Vzduch produkovaný ventilátorom zjemňuje silné teploty generované grilom a griluje dokonale aj veľmi hrubé pokrmy. Ideálne pre veľké kusy mäsa (napr. bravčové stehná).



Teplovzdušné pečenie

Prevádzka ventilátora v kombinácii s tradičným pečením zaisťuje konzistentné pečenie aj pri zložitých receptoch. Ideálne na sušienky a koláče, aj keď sa súčasne pečú na niekoľkých úrovniach. (Pre viacúrovňové pečenie odporúčame použiť 2. a 4. regál).



Spodný ohrev

Teplota prichádzajúca len zospodu vám umožňuje dokončiť pečenie pokrmov, ktoré vyžadujú vyššiu spodnú teplotu, bez ovplyvnenia ich zhnedenutia. Ideálne na koláče, torty, torty a pizzu.



Turbo

Kombinácia pečenia s ventilátorom a tradičného varenia umožňuje varenie rôznych jedál na niekoľkých úrovniach mimoriadne rýchlo a efektívne, bez miešania pachov a chutí. Ideálne pre veľké objemy, ktoré vyžadujú intenzívne pečenie.



Ventilátor s malým grilom

Vďaka spojenej činnosti ventilátora a ohrevu centrálného telesa je táto funkcia dokonalá na rýchle varenie a pečenie malých množstiev potravín (najmä mäsa) tým, že spája dietetické výhody grilu a rovnomerné pečenie s ventilátorom.



Grilovanie s ražňom

Gril s ražňom funguje v kombinácii s grilovacím telesom, čo umožňuje dokonalé prepečenie pokrmu.



Cirkulácia horúceho vzduchu

Kombinácia ventilátora a okrúhleho ohrevného telesa (začleneného v zadnej časti rúry) vám umožňuje pripravovať rôzne pokrmy na niekoľkých úrovniach, pokiaľ potrebujú rovnakú teplotu a rovnaký typ pečenia. Cirkulácia horúceho vzduchu zaisťuje okamžité a rovnomerné rozloženie tepla. Bude možné napríklad pripravovať ryby, zeleninu a sušienky súčasne (na rôznych úrovniach) bez miešania vôní a chutí.



Rozmrazovanie

Rýchlemu rozmrazovaniu napomáha zapnutie ventilátora a horného výhrevného telesa, ktoré zaisťujú rovnomernú distribúciu vzduchu s nízkou teplotou vo vnútri rúry.



Eco

Kombinácia grilu a spodného výhrevného telesa je vhodná najmä na pečenie na jednej úrovni so zníženou spotrebou energie.



Vapor Clean (Parné čistenie)

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



Pyrolýza

Nastavením tejto funkcie rúra dosiahne teplotu až 500 °C, čím sa zničí všetka masť, ktorá sa tvorí na vnútorných stenách rúry.

3.5 Rady pri pečení

Všeobecné rady

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


Rady pre pečenie mäsa

- Časy pečenia sa líšia v závislosti od hrúbky a kvality pokrmu a chuti používateľa.
- Pri pečení mäsa použite teplomer na mäso alebo na pečienku jednoducho zatlačte lyžicou. Ak je to fažké, je to pripravené; Ak nie, potrebuje ďalších pár minút pečenia.



POUŽITIE

Rady pre pečenie s grilom a ventilátorom 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 odporúčame pred grilovaním rúru predhriať.
- Odporúčame umiestniť pokrm do stredu roštu.
- Pri funkcii grilu vám odporúčame otočiť otočný ovládač teploty na maximálnu hodnotu – symbol  – na optimalizáciu pečenia.

Rady pre pečenie dezertov a sušienok

- Najlepšie by mali byť tmavé kovové formy a plechy, pretože pomáhajú 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 rozmrazovanie a kysnutie

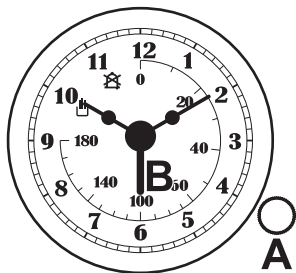
- Umiestnite mrazené potraviny bez obalu do nádoby bez veka na prvý regál rúry.
- Vyhnite sa tomu, aby sa pokrmy prekrývali.
- Na rozmrazovanie mäsa použite rošt umiestnený na druhej úrovni a plech na prvej úrovni. Týmto spôsobom kvapalina z rozmrazovaného pokrmu odtečie z pokrmu.
- Najcitlivejšie časti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

Úspora energie

- Zastavte pečenie niekoľko minút pred normálne používaným časom pečenia. Pečenie bude pokračovať počas zostávajúcich minút s teplom, ktoré sa nahromadilo vo vnútri rúry.
- Redukujte akékoľvek otváranie dvierok rúry na minimum, aby ste zabránili úniku tepla.
- Udržujte vnútorný priestor spotrebiča vždy čistý.



3.6 Analógový (multifunkčný) ovládač




A Ovládač nastavenia

B Ukazovateľ začiatku pečenia

Nastavenie času

Ak chcete nastaviť čas, vytiahnite ovládač nastavenia **A** a otočte ho v smere hodinových ručičiek.


Manuálne pečenie

Otáčajte ovládačom nastavenia **A** v smere hodinových ručičiek, kým sa ukazovateľ začiatku pečenia **B** nezhoduje so symbolom .

Časované pečenie



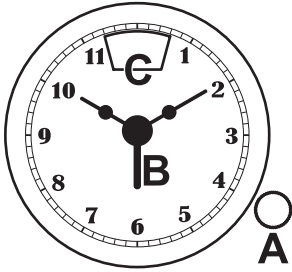
Časované pečenie je funkcia, ktorá umožňuje spustenie a ukončenie pečenia po určitom čase nastavenom používateľom.

1. Po voľbe funkcie pečenia a teploty otočte ovládač nastavenia **A**.
2. Otočte ukazovateľ začiatku pečenia **B** na požadovaný čas uvedený v strede hodín (**0... 180** minút).
3. Po uplynutí nastaveného času sa vypnú všetky vyhrievacie telesá a zaznie akustický signál.
4. Ak chcete vypnúť akustický signál, otočte ovládač nastavenia **A** v smere hodinových ručičiek na symbol .



POUŽITIE

3.7 Analógový (pyrolitický) ovládač




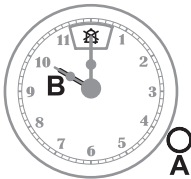
- A** Ovládač nastavenia
- B** Ukazovateľ začiatku pečenia
- C** Zobrazenie symbolu pečenia


Nastavenie času

Ak chcete nastaviť čas, vytiahnite ovládač nastavenia **A** a otočte ho v smere hodinových ručičiek.

Manuálne pečenie

1. Otáčajte ovládačom nastavenia **A**, kým sa v zobrazení symbolov pečenia **C** nezobrazí symbol .
2. Vytiahnite ovládač nastavenia **A** a otočte ho v smere hodinových ručičiek do polohy ukazovateľa začiatku pečenia **B** na aktuálny čas.




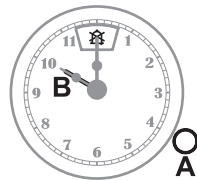
3. Otáčajte ovládačom nastavenia **A** v smere hodinových ručičiek, kým sa v zobrazení symbolov pečenia **C** nezobrazí symbol .
4. Pomocou príslušných ovládačov zvolte funkciu a teplotu pečenia, aby ste spustili manuálne pečenie.
5. Po dokončení varenia otočte ovládače funkcií a teploty do polohy **0**.

Časované pečenie





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

1. Otáčajte ovládačom nastavenia **A**, kým sa v zobrazení symbolu pečenia **C** nezobrazí symbol .
2. Vytiahnite ovládač nastavenia **A** a otočte ho v smere hodinových ručičiek do polohy ukazovateľa začiatku pečenia **B** na aktuálny čas.






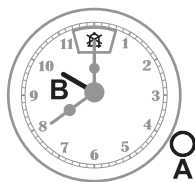
3. Otáčajte ovládačom nastavenia **A** v smere hodinových ručičiek, kým sa v zobrazení symbolov pečenia **C** nezvolí požadovaný čas pečenia (**0... 180** minút).
 4. Pomocou príslušných ovládačov zvolte funkciu a teplotu pečenia. Časované pečenie sa spustí v nastavenom čase.
 5. Po uplynutí nastaveného času sa vypnú všetky vyhrievacie telesá a zaznie akustický signál.
 6. Ak chcete vypnúť akustický signál, otočte ovládač nastavenia **A** v smere hodinových ručičiek na symbol .
3. Otáčajte ovládačom nastavenia **A** v smere hodinových ručičiek, kým sa v zobrazení symbolov pečenia **C** nezvolí požadovaný čas pečenia (**0... 180** minút).
 4. Pomocou príslušných ovládačov zvolte funkciu a teplotu pečenia. Programované pečenie sa spustí v nastavenom čase.
 5. Po uplynutí nastaveného času sa vypnú všetky vyhrievacie telesá a zaznie akustický signál.
 6. Ak chcete vypnúť akustický signál, otočte ovládač nastavenia **A** v smere hodinových ručičiek na symbol .

Programované pečenie



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

1. Otáčajte ovládačom nastavenia **A**, kým sa v zobrazení symbolu pečenia **C** nezobrazí symbol .
2. Vytiahnite ovládač nastavenia **A**, otočte ho v smere hodinových ručičiek, aby ste umiestnili ukazovateľ začiatku pečenia **B** na čas nastavený pre **začiatok pečenia**.



Čas začiatku pečenia nemôže byť viac ako 12 hodín pred aktuálnym časom.



POUŽITIE

Tabuľka informácií o pečení

Pokrm	Hmotnosť (kg)	Funkcia	Poloha úrovne zdola	Teplota (°C)	Čas (minúty)	
Lasagne	3 - 4	Statické	1	220 - 230	45 - 50	
Zapečené cestoviny	3 - 4	Statické	1	220 - 230	45 - 50	
Pečené teľacie	2	Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
Bravčové mäso	2	Turbo	2	180 - 190	70 - 80	
Klobásky	1,5	Ventilátor + gril	4	250 - 280	15	
Pečené hovädzie	1	Turbo	2	200	40 - 45	
Pečený králik	1,5	Kruhové	2	180 - 190	70 - 80	
Morčacie prsia	3	Turbo	2	180 - 190	110 - 120	
Pečená bravčová krkovička	2 - 3	Turbo	2	180 - 190	170 - 180	
Pečené kurča	1,2	Turbo	2	180 - 190	65 - 70	
					1. povrch	2. povrch
Bravčové kotlety	1,5	Ventilátor + gril	4	250 - 280	15	5
Bravčové rebierka	1,5	Ventilátor + gril	4	250 - 280	10	10
Slanina	0,7	Gril	5	250 - 280	7	8
Bravčové filety	1,5	Ventilátor + gril	4	250 - 280	10	5
Hovädzie filety	1	Gril	5	250 - 280	10	7
Pstruh	1,2	Turbo	2	150 - 160	35 - 40	
Morský čert	1,5	Turbo	2	160	60 - 65	
Kambala	1,5	Turbo	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo	2	250 - 280	8 - 9	
Chlieb	1	Kruhové	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo	2	190 - 200	20 - 25	
Piškótový koláč	1	Kruhové	2	160	55 - 60	
Džemový koláč	1	Kruhové	2	160	35 - 40	
Ricottová torta	1	Kruhové	2	160 - 170	55 - 60	
Džemové koláčiky	1	Turbo	2	160	20 - 25	
Piškótová torta	1,2	Kruhové	2	160	55 - 60	
Veterníky	1,2	Turbo	2	180	80 - 90	

SK

POUŽITIE



Pokrm	Hmotnosť (kg)	Funkcia	Poloha úrovne zdola	Teplota (°C)	Čas (minúty)
Ľahký piškótový koláč	1	Kruhové	2	150 - 160	55 - 60
Ryžový nákyp	1	Turbo	2	160	55 - 60
Briošky	0,6	Kruhové	2	180	30 - 35

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



4 Čistenie a údržba

4.1 Pokyny



Nesprávne použitie
**Riziko poškodenia
povrchov**

- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce chlór, čpavok alebo bielidlá na časti vyrobené z ocele alebo časti s kovovým povrchom (napr. eloxovanie, niklové chrómovanie).
- Na sklenené časti nepoužívajte abrazívne alebo korozívne čistiace prostriedky (napríklad čistiace prášky, odstraňovače škvŕn a kovové špongie).
- Nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály ani ostré kovové škrabky.

4.2 Čistenie povrchov

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

4.3 Bežné denné čistenie

Vždy používajte len špecifické produkty, ktoré neobsahujú abrazíva ani kyseliny na báze chlóru.

Produkt nalejte na vlhkú handričku a povrch utrite, dôkladne opláchnite a osušte mäkkou handričkou alebo utierkou z mikrovlákna.

4.4 Škvŕny alebo zvyšky jedla

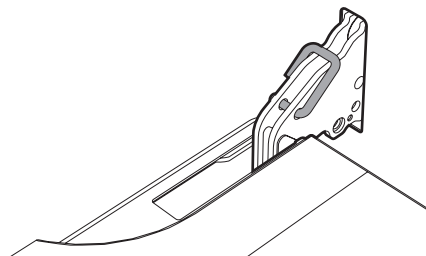
Nepoužívajte oceľové špongie a ostré škrabky, pretože poškodia povrch. Ak je to potrebné, použite bežné, neabrazívne prostriedky a drevené alebo plastové náradie. Dôkladne opláchnite a osušte mäkkou handričkou alebo utierkou z mikrovlákna. Nedovoľte, aby zvyšky sladkých jedál (ako je džem) stuhli vo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

4.5 Zloženie dvierok rúry

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

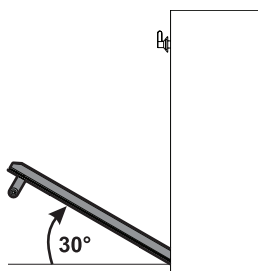
Pri demontáži dvierok postupujte nasledujúcim spôsobom:

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

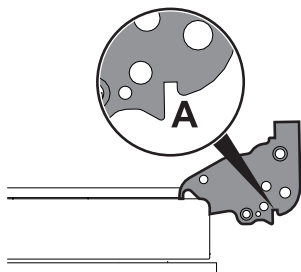




2. Uchopte dvierka na oboch stranách oboma rukami, nadvihnite ich pod uhlom asi 30° a vyberte ich.



3. Pre opätovnú montáž dvierok vložte závesy do príslušných štrbín v rúre a uistite sa, že drážkované časti **A** úplne spočívajú v štrbinách. Spustite dvierka a keď sú na mieste, vyberte kolíky z otvorov v závesoch.



4.6 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.

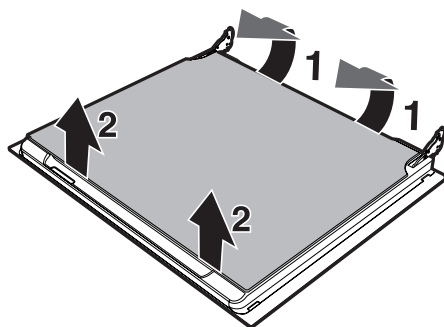


Odporúčame používať čistiace prostriedky distribuované výrobcom.

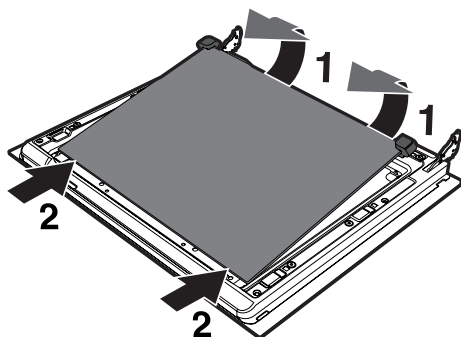
4.7 Vybratie vnútorných sklenených tabúl

Pre jednoduchšie čistenie je možné vybrať vnútorné sklenené tabule dvierok.

1. Vnútnú sklenenú tabuľu vyberte jemným potiahnutím za hornú časť podľa pohybu označeného šipkami (1).
2. Potom potiahnite spodnú časť smerom nahor (2). Týmto spôsobom sa 4 kolíky pripevnené k sklu oddelia od ich puzdier v dvierkach rúry.



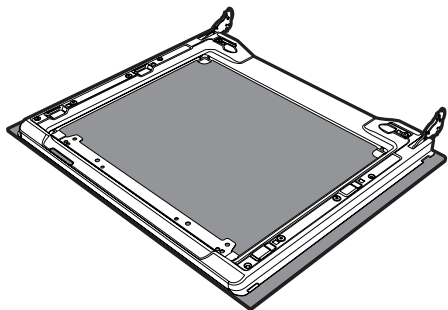
3. Niektoré modely majú strednú sklenenú tabuľu. Vyberte strednú sklenenú tabuľu jej zdvihnutím smerom nahor.



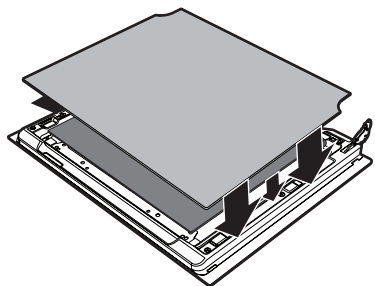


ČISTENIE A ÚDRŽBA

4. Vyčistite vonkajšiu sklenenú tabuľu a predtým vyberte tabuľu. Použite savú kuchynskú utierku. V prípade odolných nečistôt umyte vlhkou špongiou a neutrálnym čistiacim prostriedkom.



5. Sklenené tabule namontujte späť v opačnom poradí, v akom boli vybraté.
6. Zmeňte polohu vnútornej sklenenej tabule. Dbajte na vycentrovanie a zasunutie 4 kolíkov do ich puzdier na dvierkach rúry miernym tlakom.



4.8 Čistenie vnútorného priestoru rúry

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

Pred čistením vyberte všetky odnímateľné časti.



Rošty rúry vyčistite teplou vodou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Vlhké časti dôkladne opláchnite a osušte.



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



Pre jednoduchšie čistenie zložte dvierka rúry.

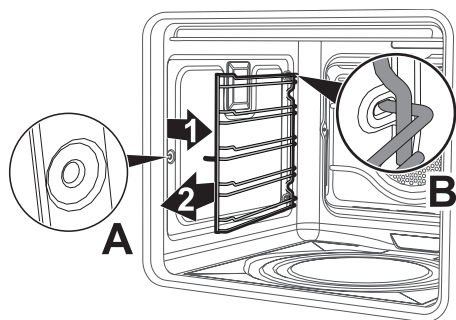


Vybratie nosných rámov roštov/plechov

Odstránenie vodiacich rámov umožňuje jednoduchšie čistenie bočných strán. Táto operácia by sa mala vykonať vždy, keď sa použije automatický čistiaci cyklus (len pri niektorých modeloch).

Demontovanie vodiacich rámov:
Potiahnite rám smerom dovnútra rúry, aby ste ho uvoľnili z drážky **A** a potom ho vysuňte z uchytení **B** vzadu.

Po dokončení čistenia zopakujte vyššie uvedené postupy a vložte vodiace rámy späť.



4.9 Funkcia „Vapor Clean“: Asistované čistenie rúry (len pri niektorých modeloch)



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 vodnou parou pre ľahšie odstránenie.



Nesprávne použitie
Riziko poškodenia povrchov

- Odstráňte z vnútorného priestoru rúry veľké množstvo zvyškov pokrmu alebo rozliateho pokrmu z predchádzajúcich pečení.
- Čistenie rúry vykonávajte iba vtedy, keď je rúra studená.

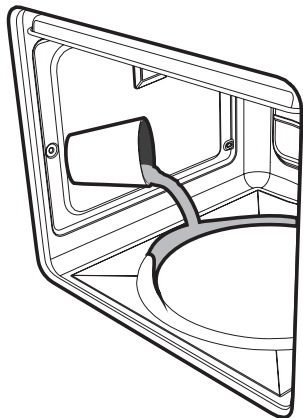
Predbežné opatrenia

Pred spustením čistiaceho cyklu „Vapor Clean“ (Parné čistenie):

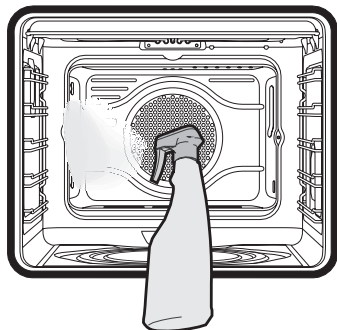
- Z vnútra rúry vyberte úplne všetko príslušenstvo. Horný kryt môžete ponechať vo vnútri rúry.
- Nalejte približne 40 ml vody na dno rúry. Uistite sa, či nevyteká z vnútorného priestoru.



ČISTENIE A ÚDRŽBA



- Pomocou rozprašovača nastriekajte do rúry vodu a roztok na umývanie riadu. Nasmerujte sprej na bočné steny, hore, dole a smerom k deflektoru.





- Zatvorte dvierka rúry.



Odporúčame nastriekať približne maximálne 20 krát.

Nastavenie parného čistenia

1. Otočte ovládača funkcií a ovládač nastavenia teploty na symbol .
2. Nastavte čas pečenia na 18 minút pomocou procesu času pečenia, ktorý je podrobnejšie opísaný v časti „Časované pečenie“;
3. Na konci čistiacieho cyklu Vapor Clean časovač vypne ohrievacie telesá rúry a zaznie akustický signál.
4. Ak chcete akustický signál vypnúť, otočte otočný ovládač nastavenia **A** v smere hodinových ručičiek na symbol .



Ukončenie cyklu parného čistenia

5. Otvorte dvierka a utrite menej odolné nečistoty utierkou z mikrovlákná.
6. Na tvrdšie nečistoty použite špongiu proti poškrabaniu s mosadznými vláknami.
7. V prípade zvyškov mastnoty použite špeciálne čistiace prostriedky na rúry.
8. Odstráňte zvyškovú vodu vo vnútri rúry.
9. 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.



Pri týchto úkonoch odporúčame mať nasadené gumené rukavice.



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

4.10 Pyrolýza: automatické čistenie rúry (len pri niektorých modeloch)



Pyrolýza je automatický vysokoteplotný čistiaci proces, ktorý spôsobuje rozpúšťanie nečistôt. Vďaka tomuto procesu je možné veľmi jednoducho vyčistiť vnútro rúry.



Nesprávne použitie
Riziko poškodenia povrchov

- Odstráňte zvyšky jedla a kvapky z predchádzajúceho pečenia z vnútra rúry.
- Vypnite horáky alebo elektrické varné platne varnej dosky inštalovanej nad rúrou.

Predbežné opatrenia

Pred spustením cyklu pyrolýzy:

- Vyčistíte vnútorný sklenený panel dvierok podľa bežných pokynov na čistenie.
- V prípade veľmi odolných zapečených 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 handričkou z mikrovlákná.
- Vyberte všetko príslušenstvo z vnútra rúry úplne.
- Vyberte nosné rámy roštov/plechov.
- Zatvorte dvierka rúry.



ČISTENIE A ÚDRŽBA

Nastavenie pyrolýzy

1. Otočte ovládač funkcií na symbol **P**.
2. Otočte ovládač nastavenia **A** proti smeru hodinových ručičiek, aby ste nastavili trvanie pyrolýzy viditeľné v zobrazení symbolu pečenia **C**.



Odporúčaná dĺžka trvania pyrolýzy:

- Jemné znečistenie: 120 minút.
- Stredné znečistenie: 150 minút.
- Silné znečistenie: 180 minút.

3. Po voľbe času trvania pyrolýzy začne indikátor termostatu blikať a rúra sa začne zohrievať.
4. Dve minúty po spustení cyklu pyrolýzy sú dvierka uzamknuté (rozsvieti sa indikátor zámku dvierok) spotrebičom, ktoré bráni otvoreniu dvierok.



Po aktivácii uzamykacieho prvku dvierok nie je možné zvoliť žiadnu funkciu.

5. Po skončení pyrolýzy zaznie akustický signál, ktorý ohlásí koniec automatického čistiaceho cyklu.
6. Vráťte ovládač funkcií do polohy 0.
7. Dvierka zostanú zablokované, kým sa teplota vo vnútri rúry vráti na bezpečnú úroveň.
8. Počkajte, kým rúra vychladne a zvyšky usadené vo vnútri pozbierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.



Počas prvého cyklu pyrolýzy sa môže vyskytnúť nepríjemný zápach v dôsledku bežného odparovania olejových látok z výroby. Toto je normálny jav, ktorý zmizne po prvom cykle pyrolýzy.



Počas cyklu pyrolýzy ventilátory produkujú intenzívnejšiu hladinu hluku v dôsledku vyššej rýchlosti otáčania. Toto je normálna funkcia navrhnutá na podporu odvodu tepla. Na konci cyklu pyrolýzy budú ventilátory pokračovať v prevádzke dostatočne dlho, aby sa zabránilo prehriatiu stien prilahlých jednotiek a prednej časti rúry.



Odložený štart pyrolýzy

Pyrolýzu je možné naprogramovať tak, aby sa spustila vo vopred nastavenom čase.

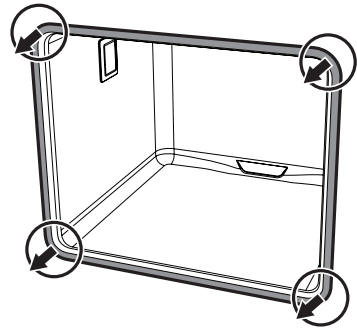
Po nastavení času trvania pyrolýzy potiahnite ovládač nastavenia **A** a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, čím umiestnite ukazovateľ časovaného pečenia **B** na požadovaný čas začiatku.

4.11 Mimoriadna údržba

Demontáž a inštalácia tesnenia dvierok (nie na pyrolytických modeloch)

Ak chcete tesnenie demontovať:

- Uvoľnite spony nachádzajúce sa v 4 rohoch a v strede a potom vytiahnite tesnenie smerom von.



Ak chcete tesnenie nainštalovať:

- Zaveste spony nachádzajúce sa v 4 rohoch a v strede na tesnenie.

Tipy na údržbu tesnenia

Tesnenie by malo byť mäkké a elastické.

- Aby ste udržali tesnenie čisté, použite jemnú špongiu a umyte ho vlažnou vodou.



INŠTALÁCIA

Výmena žiarovky vnútorného osvetlenia



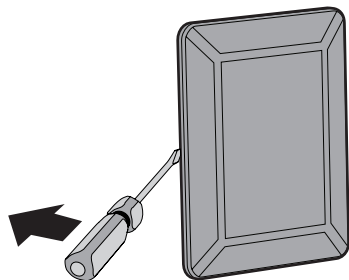
Časti pod napätím
**Nebezpečenstvo úrazu
elektrickým prúdom**

- Odpojte spotrebič od elektrickej siete.

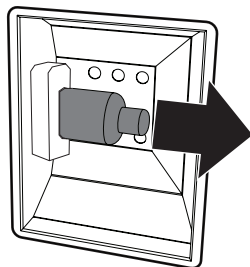
1. Z vnútra rúry vyberte úplne všetko príslušenstvo.
2. Vyberte podporné rámy roštu/plechu.
3. Pomocou nástroja (napríklad skrutkovača) demontujte kryt žiarovky.



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

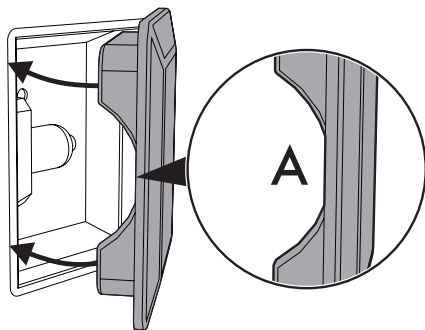


4. Vysuňte a vyberte žiarovku.



Halogénovej žiarovky sa nedotýkajte priamo prstami, použite izolačný materiál.

5. Namontujte novú žiarovku 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.



5 Inštalácia

5.1 Elektrické pripojenie



Napájacie napätie
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

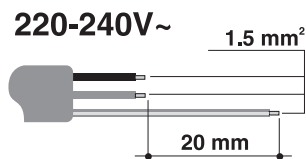
- Elektrické pripojenie nechajte vykonať autorizovaným technikom.
- Spotrebič musí byť uzemnený v súlade s bezpečnostnými normami elektrického systému.
- Odpojte napájanie z elektrickej siete.

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 pracuje pri 220-240 V~.

Použite trojžilový kábel (3 x 1,5 mm² vnútorné vodiče).

Vykonajte uzemnenie pomocou vodiča, ktorý je o 20 mm dlhší ako ostatné vodiče.



Pevné pripojenie

Namontujte elektrické vedenie s omnipolárnym ističom v súlade s inštaláčnymi predpismi. Istič by mal byť umiestnený v blízkosti spotrebiča a na ľahko dostupnom mieste.

Pripojenie pomocou zástrčky a elektrickej zásuvky

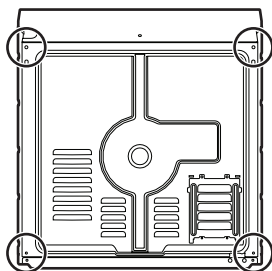
Uistite sa, či je zástrčka a elektrická zásuvka rovnakého typu. Nepoužívajte adaptéry, skupinové zásuvky alebo predlžovače, pretože by mohli spôsobiť prehriatie a riziko popálenia.

5.2 Výmena kábla



Napájacie napätie
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Odpojte napájanie z elektrickej siete.
1. Odskrutkujte skrutky na zadnom kryte a zložte kryt, aby ste sa dostali k svorkovnici.



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.



5.3 Umiestnenie



Ťažký spotrebič Nebezpečenstvo poranenia

- Umiestnite spotrebič do výrezu skrinky s pomocou druhej osoby.



Tlak na otvorené dverka Riziko poškodenia spotrebiča

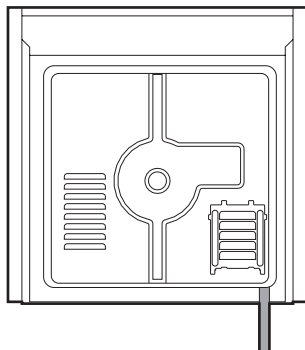
- Nikdy nepoužívajte dverka rúry na zapáčenie spotrebiča pri jeho montáži.
- Pri otvorených dverkách nevyvíjajte na dverka veľmi veľký tlak.



Vznik tepla počas prevádzky spotrebiča Nebezpečenstvo požiaru

- Skontrolujte, či je materiál korpusu tepelne odolný.
- Skontrolujte, či má korpus požadované otvory.
- Spotrebič neinštalujte do výklenku, ktorý možno uzavrieť dverkami, alebo do skrinky.

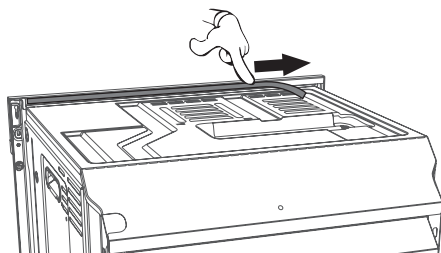
Pevné pripojenie



(pohľad zozadu)

Tesnenie predného panela

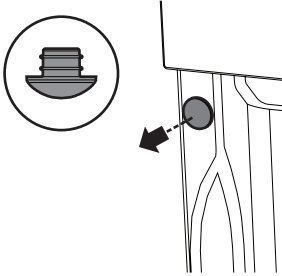
Prilepte dodané tesnenie na zadnú časť predného panelu, aby ste zabránili vniknutiu vody alebo iných tekutín.



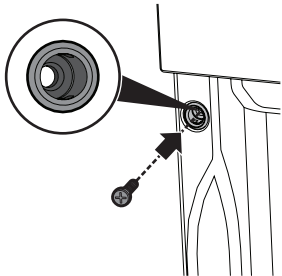


Upevňovacie puzdra

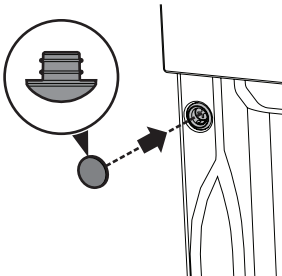
1. Demontujte kryty puzdier na prednej strane rúry.



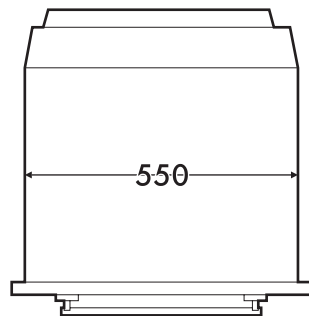
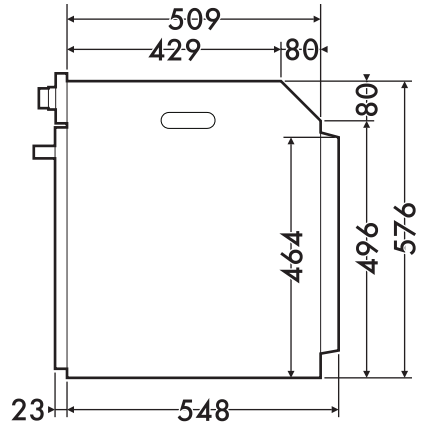
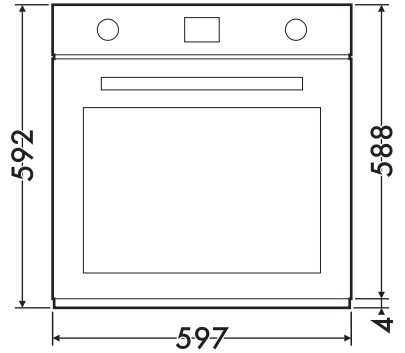
2. Namontujte spotrebič do výklenku.
3. Spotrebič pripevnite ku korpusu pomocou skrutiek.



4. Zakryte priechodky predtým demontovanými krytmi.



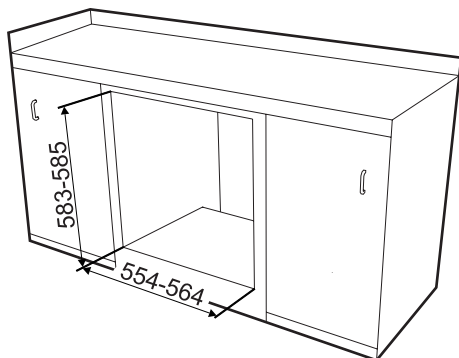
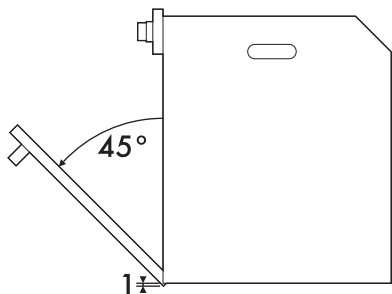
Celkové rozmery spotrebiča (mm)



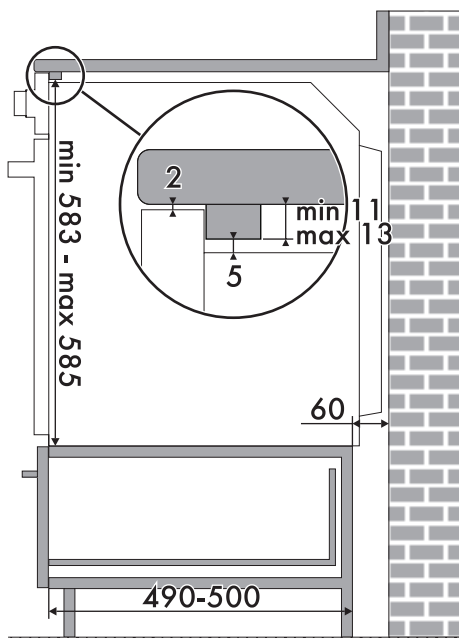
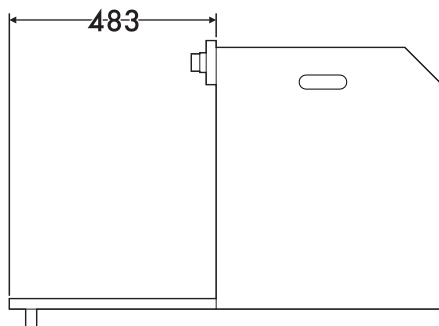


INŠTALÁCIA

Montáž pod pracovnú dosku (mm)



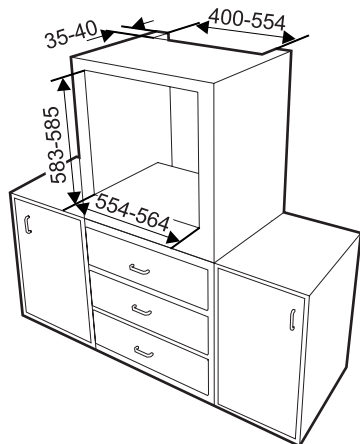
SK



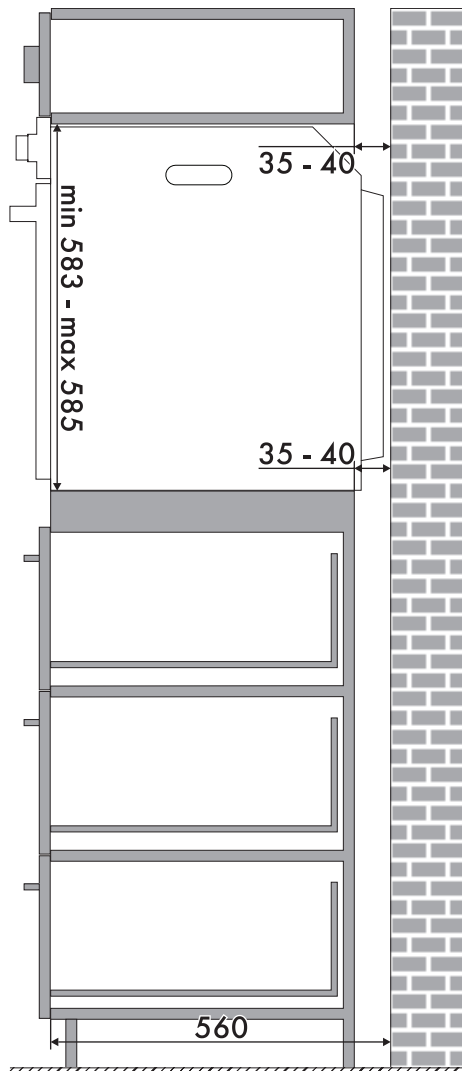
Uistite sa, či má zadná/
spodná časť korpusu otvor
cca. 60 mm.



Montáž do stĺpika (mm)



Uistite sa, či má horná/zadná časť korpusu otvor s hĺbkou cca. 35-40 mm.



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: SF700PO

Všeobecné parametre výrobku:

Index energetickej účinnosti	95,2 %
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime	1,15 kWh
Popis produktu	0,80 kWh
Spotreba energie v konvenčnom režime	4,14 MJ
Spotreba energie v teplovzdušnom režime	2,88 MJ
Počet vnútorných priestorov	1
Napájanie hlavného vnútorného priestoru	ELEKTRICKÉ
Objem	70 l
Hmotnosť produktu	31,9 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: SF700AO

Všeobecné parametre výrobku:

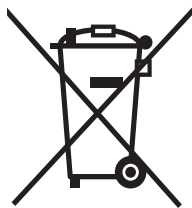
Index energetickej účinnosti	95,2 %
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie na cyklus v konvenčnom režime	1,15 kWh
Popis produktu	0,80 kWh
Spotreba energie v konvenčnom režime	4,14 MJ
Spotreba energie v teplovzdušnom režime	2,88 MJ
Počet vnútorných priestorov	1
Napájanie hlavného vnútorného priestoru	ELEKTRICKÉ
Objem	70 l
Hmotnosť produktu	34,6 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>

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