

Vestavná trouba

Uživatelská a instalační příručka

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B424**C* / NV7B431**** / NV7B432**** /
NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



SAMSUNG

Obsah

Používání této příručky 3

V této uživatelské příručce se používají následující symboly: 3

Bezpečnostní pokyny 3

Důležitá bezpečnostní opatření 3

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad) 6

Funkce automatické úspory energie 6

Umístění a zapojení 6

Co je součástí balení výrobku 6

Příprava pro instalaci trouby 7

Připojení k napájení 7

Instalace do skříňky 8

Než začnete 10

Počáteční nastavení 10

Zápach nové trouby 10

Chytrý bezpečnostní mechanismus 10

Automatické dovírání dvířek (pouze příslušné modely) 11

Příslušenství 11

Flexibilní dvířka (pouze příslušné modely) 12

Mechanický zámek (pouze příslušné modely) 13

Režim Dvojitá teplota 13

Úkony 14

Ovládací panel 14

Častá nastavení 15

Režimy vaření 18

Rozsah nastavení teploty v režimu dvojitě teploty 22

Horkovzdušné pečení Sous Vide (pouze příslušné modely) 23

Ukončení vaření 25

Speciální funkce 25

Pečení v páře (pouze příslušné modely) 26

Automatické vaření 27

Čištění 28

Časovač 30

Vypnutí/zapnutí zvuku 30

Vypnutí/zapnutí Wi-Fi 30

Chytré vaření 31

Ruční vaření 31

Programy automatického vaření 36

Testovací pokrm 42

Souhrn častých automatických programů vaření 43

Údržba 47

Čištění 47

Demontáž dvířek 50

Výměna 50

Odstraňování problémů 51

Kontrolní body 51

Informační kódy 53

Technické údaje 54

Dodatek 54

Katalogový list výrobku 54

Oznámení o licenci Open Source 55

Používání této příručky

Děkujeme, že jste si vybrali vestavnou troubu SAMSUNG.

Tato uživatelská příručka obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny, které vám pomohou při provozu a údržbě spotřebiče.

Před zahájením používání trouby si přečtete tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

V této uživatelské příručce se používají následující symboly:

VAROVÁNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **škodu na majetku, vážná zranění osob nebo smrt**.

UPOZORNĚNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **zranění osob nebo škodu na majetku**.

POZNÁMKA

Praktické rady, doporučení a informace, které pomáhají uživatelům při zacházení s výrobkem.

Bezpečnostní pokyny

Instalaci této trouby může provádět pouze oprávněný elektrikář. Pracovník provádějící instalaci je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

VAROVÁNÍ

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti.

Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály. V souladu s pravidly pro elektroinstalaci musí být možné kdykoli bezpečně odpojit přívod elektrické energie.

Tento spotřebič by po instalaci měl jít odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu v souladu s pravidly pro kabeláž.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

Bezpečnostní pokyny

K uvedené metodě upevnění se nesmí používat lepidlo, protože to není spolehlivý způsob upevnění.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu spotřebiče. Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

Spotřebič se při používání zahřívá. Budte opatrní a nedotýkejte se topných článků uvnitř trouby.

VAROVÁNÍ: Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Pokud má tento spotřebič funkci čištění, je nutné před čištěním odstranit veškeré rozlité tekutiny a v troubě nesmí zůstat žádné nádoby. Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

Pokud je tento spotřebič vybaven funkcí čištění, může se během čištění povrch spotřebiče zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. V případě spotřebičů s procesem pyrolytického čištění mohou být některá zvířata, zejména ptáci, během procesu pyrolytického čištění citlivá na výpary a místní výkyvy teploty a měla by být během tohoto procesu přemístěna do vhodných dobře větraných prostor. Během procesu pyrolytického čištění a po něm místnost vyvětrejte.

Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

Použijte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu. (Pouze modely s teplotní sondou na maso)

Nepoužívejte parní čistič.

VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

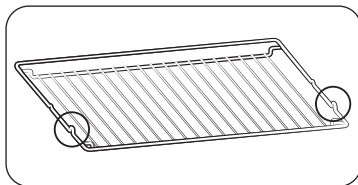
Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Budte opatrní a nedotýkejte se topných článků. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

UPOZORNĚNÍ: Při přípravě pokrmů nenechávejte spotřebič bez dozoru. Krátké vaření je třeba neustále hlídat.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu. Povrchy se během použití často zahřívají.



Velký rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu, aby byla zajištěna jeho nosnost při větším zatížení.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojte ji.

Spotřebič může ke zdroji napájení připojit pouze elektrikář se zvláštním oprávněním.

V případě poruchy nebo poškození nezkoušejte spotřebič používat.

Opravy smí provádět pouze kvalifikovaný technik. Neodborná oprava může vážně ohrozit vás i další osoby. Jestliže je nutné troubu opravit, obraťte se na servisní středisko společnosti SAMSUNG nebo na svého prodejce.

Elektrické vedení a kabely se nesmí dotýkat trouby.

Trouba musí být ke zdroji napájení připojena pomocí schváleného elektrického jističe nebo pojistky. Nikdy nepoužívejte přípojky s více zásuvkami nebo prodlužovací kabely.

Během opravy nebo čištění je třeba vypnout napájení spotřebiče.

Při připojování elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

Jestliže je tento spotřebič vybaven funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření, nepoužívejte jej, pokud je nádržka na vodu poškozena. (pouze model s funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření)

Jestliže je nádržka na vodu prasklá nebo poškozená, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte místní servisní středisko. (pouze model s funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření)

Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.

Během provozu jsou vnitřní povrchy velmi horké a mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních povrchů trouby, dokud dostatečně nevychladnou.

Do trouby nikdy nevkládějte hořlavé materiály.

Povrchy trouby se zahřívají, pokud je spotřebič používán při vysokých teplotách nebo delší dobu.

Při vaření zachovávejte opatrnost při otevírání dvířek trouby, neboť horký vzduch a pára mohou rychle uniknout ven.

Při přípravě pokrmů obsahujících alkohol se alkohol může v důsledku vysokých teplot vypařit a páry mohou vzplanout, pokud se dostanou do kontaktu s horkou součástí trouby.

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.

Během provozu trouby by se děti neměly dostat do její blízkosti.

Zmražené potraviny, například pizzu, je nutné připravovat na velkém roštu. Při použití plechu může dojít k jeho deformaci v důsledku velkého rozdílu teplot.

Na dno trouby nelijte vodu, dokud je horké. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu. Během vaření musí být dvířka trouby zavřená.

Nepokrývejte dno trouby alobalem a nepokládejte na ně žádné plechy ani nádoby. Alobal izoluje teplo, což může vést k poškození smaltovaných povrchů a k neuspokojivým výsledkům při vaření.

Ovocná šťáva zanechává skvrny, které pak nemusí jít ze smaltovaných povrchů trouby odstranit.

Při přípravě vlhkých koláčů použijte hluboký plech.

Nepokládejte pečící nádoby na otevřená dvířka trouby.

Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.

Na dvířka nestoupejte, neopírejte se o ně, nesedejte na ně ani na ně nepokládejte těžké předměty.

Neotevírejte dvířka zbytečně velkou silou.

VAROVÁNÍ: Neodpojte spotřebič od zdroje napájení, ani pokud je již proces vaření ukončen.

VAROVÁNÍ: Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

Bezpečnostní pokyny

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, např. REACH, WEEE a bateriích naleznete na webové stránce: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkce automatické úspory energie

Světlo: Při vaření můžete rozsvítit nebo zhasnout světlo stisknutím tlačítka Světlo. Z důvodu úspory energie se světlo v troubě pár minut po spuštění programu vaření samo vypne.

Umístění a zapojení

VAROVÁNÍ

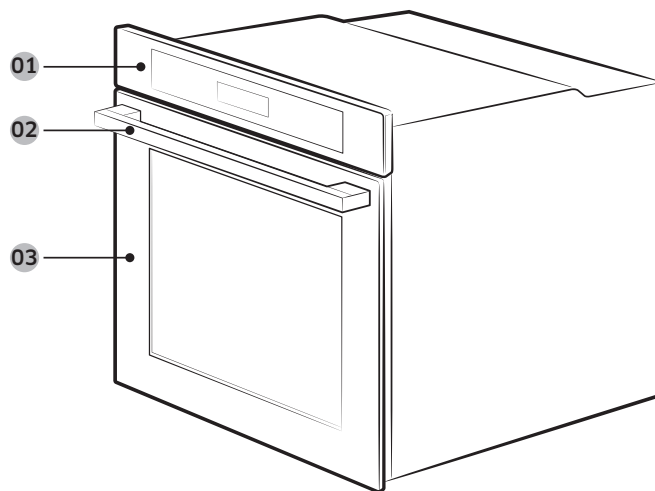
Spotřebič je určen pro vestavnou montáž.

Tento spotřebič musí zapojovat pouze kvalifikovaný technik. Instalující pracovník je zodpovědný za připojení trouby ke zdroji napájení v souladu s příslušnými místními bezpečnostními předpisy.

Co je součástí balení výrobku

Ujistěte se, že jsou v balení výrobku všechny součásti a příslušenství. Pokud máte s troubou či příslušenstvím problém, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti Samsung nebo příslušného prodejce.

Trouba přehledně



01 Ovládací panel

02 Rukojeť dvířek

03 Dvířka

POZNÁMKA

Trouba je v závislosti na modelu dodávána ve dvou provedeních: s jednoduchými nebo dvojitými dvířky.

Příslušenství

Trouba se dodává s různými typy příslušenství, které slouží k přípravě různých typů jídel.



Velký rošt



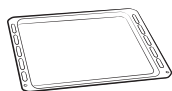
Malý rošt *



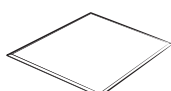
Pečící plech *



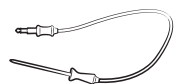
Univerzální plech *



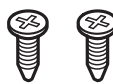
Hluboký plech *



Dělicí příčka



Teplotní sonda *



2 šrouby (M4 L25)



Parní mísa *

POZNÁMKA

Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Příprava pro instalaci trouby

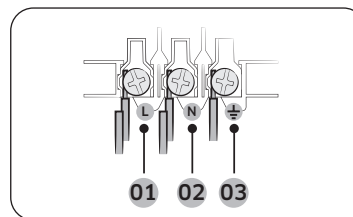


Křížový šroubovák



Vrták

Připojení k napájení



- 01 ČERNÝ nebo HNĚDÝ
- 02 MODRÝ nebo BÍLÝ
- 03 ŽLUTOZELENÝ

Připojte troubu k elektrické zásuvce. Pokud spotřebič není připojen do sítě pomocí zástrčky, musí být dodán vícepólový odpojovač (s minimálně 3 mm prostoru mezi kontakty), aby byly splněny bezpečnostní předpisy. Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý a musí splňovat specifikaci H05 RR-F nebo H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm².

Jmenovitý proud (A)	Minimální průřez
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Na štítku umístěném na troubě zkontrolujte výstupní specifikace.

Pomocí šroubováku otevřete zadní kryt trouby a uvolněte šrouby na kabelové svorce.

Následně připojte napájecí kabely k příslušným připojovacím svorkám.

Trouba je uzemněna přes svorku (⏚). Jako první musí být připojen zelenožlutý kabel (uzemnění), který musí být delší než ostatní kabely. Je-li trouba připojena k síti pomocí zástrčky, musí tato zástrčka zůstat přístupná i po instalaci trouby. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za nehody způsobené chybným nebo vadným uzemněním.

Umístění a zapojení

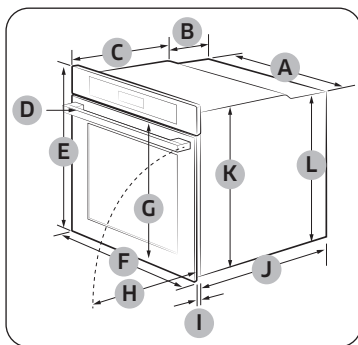
⚠ VAROVÁNÍ

Dbejte na to, aby nedošlo během instalace ke skřípnutí nebo zkroucení připojovacích kabelů a aby se nedostaly do kontaktu s horkými částmi trouby.

Instalace do skříňky

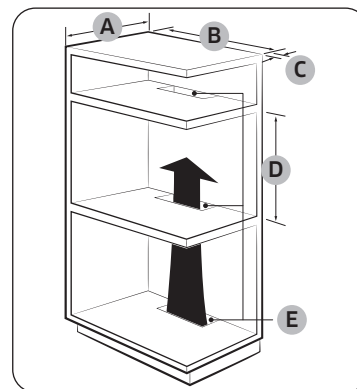
Při instalaci trouby do vestavné skříňky musí plastové a lepené povrchy odolávat teplotám až 90 °C. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození nábytku vlivem tepla. Je nutné zajistit dostatečnou ventilaci trouby. Pro účely ventilace je mezi spodní polici skříňky a nosnou stěnou nutné ponechat mezeru přibližně 50 mm. Pokud je trouba instalována pod varnou desku, je nutné dodržet instalační pokyny varné desky.

Požadované rozměry pro instalaci



Trouba (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

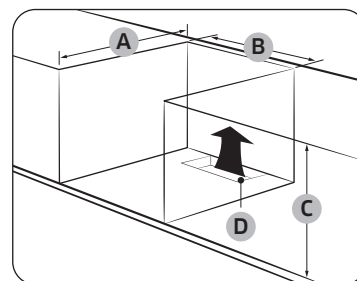


Vestavná skříňka (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

📖 POZNÁMKA

Vestavná skříňka musí být opatřena větracími otvory (E) pro odvod tepla a zajištění cirkulace vzduchu.



Skříňka pod dřezem (mm)

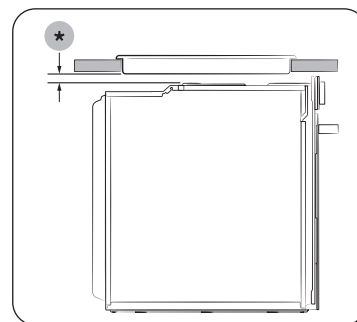
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

📖 POZNÁMKA

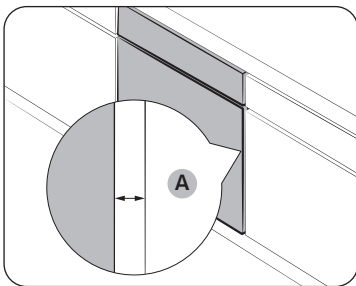
Vestavná skříňka musí být opatřena větracími otvory (D) pro odvod tepla a zajištění cirkulace vzduchu.

Instalace pod varnou desku

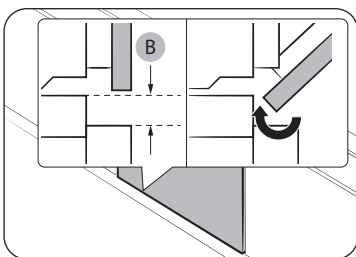
Při instalaci trouby pod varnou desku najdete požadavky ohledně rozměrů pro instalaci v instalační příručce varné desky (*).



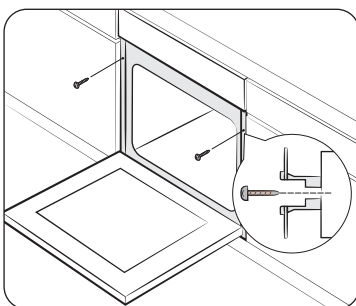
Instalace trouby



Mezi troubou a jednotlivými stěnami skříňky musí být ponechána mezera **(A)** minimálně 5 mm.



Zajistěte nejméně 3mm mezery **(B)**, aby se dvířka hladce otvírala a zavírala.



Troubu zasuňte do skříňky a pevně ji na obou stranách připevněte 2 šrouby.

Po dokončení instalace odstraňte ochrannou fólii, pásku a jiný obalový materiál a vyjměte příslušenství z vnitřní části trouby. Před vyjmutím trouby ze skříňky odpojte nejprve napájení a potom uvolněte 2 šrouby po stranách trouby.

VAROVÁNÍ

Pro běžný provoz je nutné zajistit ventilaci trouby. Větrací otvory nikdy nezakrývejte.

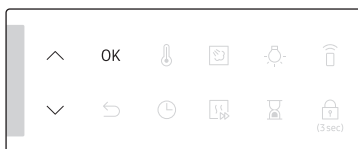
POZNÁMKA

Vzhled trouby se může u jednotlivých modelů lišit.

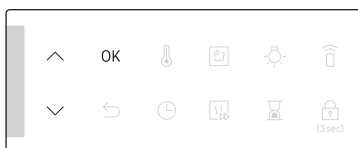
Než začnete

Počáteční nastavení

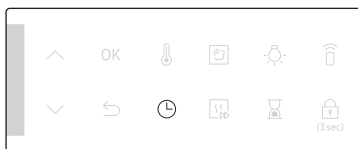
Když troubu poprvé zapnete, objeví se na displeji výchozí čas „12:00“ a číslo označující hodiny („12“) bude blikat. Pro nastavení aktuálního času postupujte podle níže uvedených kroků.



1. Pomocí tlačítek **Λ** / **V** nastavte hodinu a poté stiskněte tlačítko **OK**. Bliká údaj minut.



2. Pomocí tlačítek **Λ** / **V** nastavte minuty a poté stiskněte tlačítko **OK**.



- Pokud budete chtít aktuální čas upravit po tomto počátečním nastavení, stiskněte tlačítko **⌚**, podržte ho na 3 sekundy a postupujte podle kroků uvedených výše.

Zápach nové trouby

Před prvním použitím trouby je potřeba vyčistit její vnitřek, aby se odstranil zápach nové trouby.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Spusťte troubu na jednu hodinu na 200 °C v horkovzdušném nebo na 200 °C v běžném režimu. Tím se uvnitř trouby spálí veškerá rezidua látek z výroby.
3. Po dokončení troubu vypněte.

POZNÁMKA

- V prostoru trouby se může při prvním použití nacházet kouř. Nejedná se o poruchu spotřebiče.
- Při zvyšování teploty varného prostoru v počáteční fázi můžete na vnitřním skle dvířek pozorovat vznik skvrn. V takovém případě vypněte troubu a vyčkejte, až dojde k jejímu vychladnutí. Poté pomocí papírové utěrky nebo čistého hadříku s neutrálním čisticím prostředkem otřete vnitřní sklo.
- Důležité je také zajistit, abyste troubu používali v dobře větraném kuchyňském prostoru.

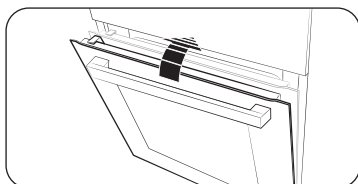
Chytrý bezpečnostní mechanismus

Pokud otevřete dvířka během provozu trouby, rozsvítí se světlo trouby a zastaví se jak ventilátor, tak topné články. Účelem je zabránit fyzickým zraněním, jako jsou popáleniny, a také zabránit zbytečným ztrátám energie. Pokud k tomu dojde, jednoduše zavřete dvířka a trouba bude dále normálně fungovat, protože nejde o poruchu systému.

Automatické dovírání dvířek (pouze příslušné modely)

Vestavná trouba společnosti Samsung je vybavena automatickým dovíráním dvířek, které je plynulé, bezpečné a tiché.

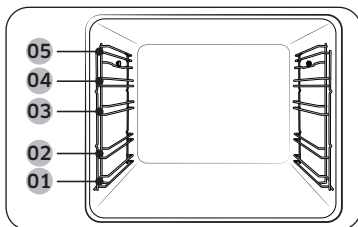
Při zavírání dvířek je speciálně navržené panty zachytí několik centimetrů před koncovou polohou. To je ideální funkce pro větší pohodlí, která umožňuje tiché a jemné dovření dvířek. (Dostupnost této funkce závisí na modelu trouby.)



Dvířka se začnou pomalu dovírat přibližně při úhlu 15 stupňů a k jejich úplnému dovření dojde asi během 5 sekund.

Příslušenství

Před prvním použitím důkladně očistěte příslušenství horkou vodou, saponátem a čistým měkkým hadříkem.



- 01 Úroveň 1
- 02 Úroveň 2
- 03 Úroveň 3
- 04 Úroveň 4
- 05 Úroveň 5

- Vložte příslušenství ve správné poloze do trouby.
- Mezi příslušenstvím a dnem trouby (stejně jako jakýmkoli dalším příslušenstvím) musí být mezera alespoň 1 cm.
- Při vyjímání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte velmi opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popálení.
- Při ohřívání může docházet k deformaci příslušenství. Po vychladnutí bude obnoven jeho původní vzhled a vlastnosti.

Základní používání

Pro dosažení lepších výsledků při přípravě pokrmů se seznamte s funkcemi jednotlivého příslušenství.

Velký rošt	Velký rošt slouží ke grilování a opékání pokrmů. Rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu.
Malý rošt *	Používá se v kombinaci s nádobou na odkapávání, která zabraňuje odkapávání tekutin na dno trouby.
Pečicí plech *	Pečicí plech (hloubka: 20 mm) slouží k přípravě koláčů, sušenek a dalšího pečiva. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Univerzální plech *	Univerzální plech (hloubka: 30 mm) slouží k vaření a pečení. Použijte jej v kombinaci s roštovou vložkou, abyste zabránili odkapávání tekutin na dno trouby. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Hluboký plech *	Hluboký plech (hloubka: 50 mm) slouží k pečení s nádobou na odkapávání nebo bez ní. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Teleskopické výsuvy *	Plech vložte na teleskopické výsuvy následujícím způsobem: <ol style="list-style-type: none">1. Vytáhněte teleskopické výsuvy ven z trouby.2. Umístěte plech na výsuvy a zasuňte je do trouby.3. Zavřete dvířka trouby.
Dělicí příčka	Dělicí příčka slouží k rozdělení trouby do dvou oddílů. V režimu dvojité teploty použijte dělicí příčku. Dělicí příčku nepoužívejte k jinému účelu než k rozdělení vnitřního prostoru na dva varné oddíly. Nepoužívejte dělicí příčku jako odkládací prostor.
Teplotní sonda *	Teplotní sonda na maso měří vnitřní teplotu masa při vaření. Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.
Parní mísa *	Tuto mísu používejte pouze v režimu Pečení v páře. Vložte mísu do spodní části přihrádky a naplňte ji čistou vodou. Protože se mísa během přípravy nebo bezprostředně po ní zahřeje, použijte chňapky nebo počkejte na úplné vychladnutí trouby, abyste mohli mísu vyjmout.

POZNÁMKA

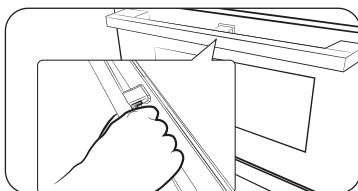
Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Než začnete

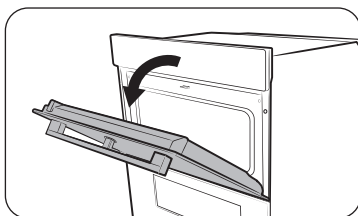
Flexibilní dvířka (pouze příslušné modely)

Tato trouba je vybavena jedinečnými flexibilními dvířky, jejichž panty jsou zavěšeny uprostřed, takže pro přístup do horního oddílu stačí otevřít pouze horní polovinu. Při použití funkce Dvojitá teplota, získáte snadnější přístup do horního oddílu trouby a je možné dosáhnout vyšší energetické účinnosti.

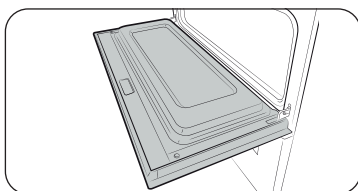
Způsob použití horních dvířek



1. Zcela stiskněte madlo v oblasti páčky.

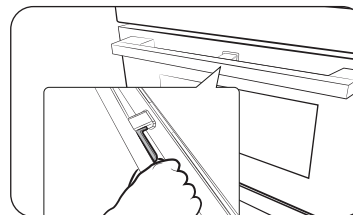


2. Zatáhněte za madlo.

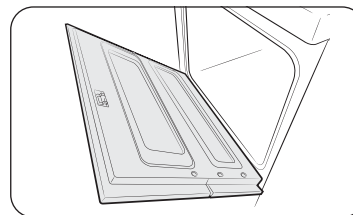


3. Tak dojde k otevření pouze horních dvířek, jak je znázorněno na obrázku.

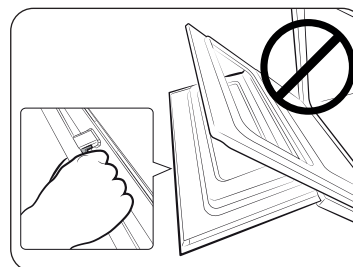
Způsob použití celých dvířek



1. Uchopte oblast madla bez páčky a poté zatáhněte.



2. Tak dojde k otevření celých dvířek, jak je znázorněno na obrázku.



⚠ UPOZORNĚNÍ

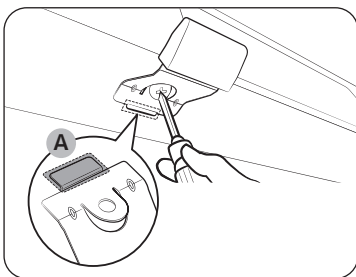
Při otvírání celých dvířek dbejte na to, abyste uchopili madlo za oblast bez páčky. Pokud během otvírání dvířek stisknete páčku jen do poloviny, může dojít k otevření horních dvířek a možnému poranění.

📖 POZNÁMKA

- Nepokládejte na horní dvířka těžké předměty nebo s nimi nemanipulujte nadměrnou silou.
- Nedovolte dětem hrát si s horními dvířky nebo na nich.

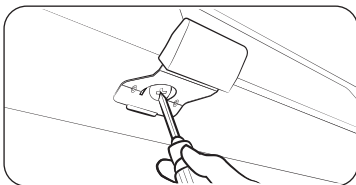
Mechanický zámek (pouze příslušné modely)

Umístění a zapojení



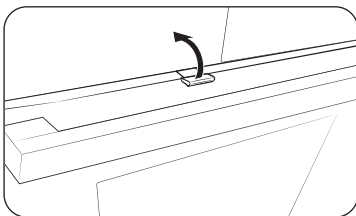
1. Vložte tenkou část **(A)** mechanického zámku do odpovídající drážky rukojeti zámku, jak je znázorněno na obrázku.
2. Utáhněte šroubek na rukojeti zámku.

Demontáž



- Povolte a vyjměte šroubek z rukojeti zámku.

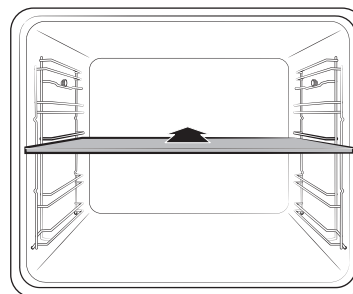
Zamknutí/odemknutí



- Chcete-li dvířka otevřít, lehce nadzvedněte páčku zámku, čímž je odemknete. Poté otevřete dvířka.
- Chcete-li dvířka zamknout, jednoduše je zavřete. Mechanický zámek dvířka automaticky zamkne.

Režim Dvojitá teplota

Horní i spodní oddíl můžete použít k pečení dvou různých pokrmů, nebo si můžete jednoduše vybrat pro přípravu jeden oddíl.



Vložte dělicí příčku do úrovně 3, abyste rozdělili troubu do dvou oddílů. Trouba rozpozná dělicí příčku a standardně aktivuje horní oddíl.

POZNÁMKA

Dostupnost režimu dvojité teploty závisí na zvoleném receptu. Další informace najdete v části Chytré vaření v tomto návodu.

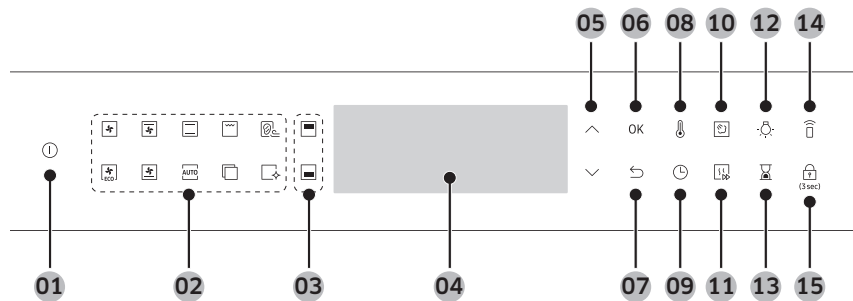
Úkony

Ovládací panel

Přední panel se dodává v celé řadě materiálů a barev. V zájmu zlepšování kvality podléhá aktuální podoba trouby změnám bez předchozího upozornění.

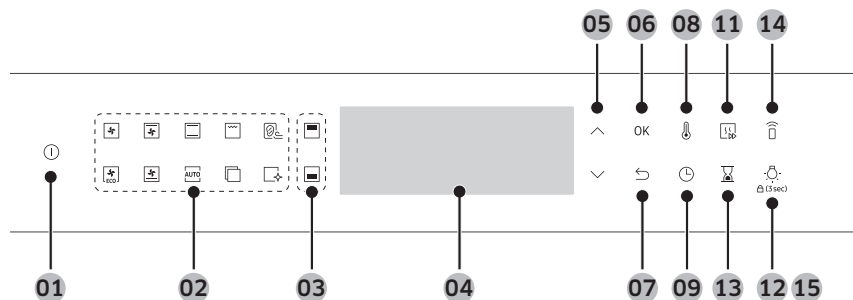
Pečení v páře s dvojitou teplotou:

NV7B424**** / NV7B424**C* / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Pečení bez páry s dvojitou teplotou:

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B423**** / NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01 Napájení	Stisknutím troubu zapnete. Pro vypnutí podržte tlačítko na 1 sekundu.
02 Panel funkcí	Stisknutím vyberte požadovaný režim vaření nebo funkci.

03 Horní/spodní oddíl	Kontrolky se rozsvítí po vložení dělicí příčky. Můžete si vybrat horní nebo spodní oddíl pro přípravu svého receptu.
04 Displej	Zobrazuje nezbytné informace ke zvoleným režimům nebo nastavením.
05 Nahoru/dolů	Používá se pro úpravu nastavené hodnoty vašeho výběru.
06 OK	Stisknutím potvrdíte nastavení.
07 Vzadu	Zrušení aktuálního nastavení a návrat na hlavní obrazovku.
08 Teplota	Použijte k nastavení teploty.
09 Doba přípravy	Stiskněte pro nastavení doby přípravy.
10 Pečení v páře *	Pomocí programu Pečení v páře můžete upéct chléb, který bude zvenku křupavý a uvnitř vláčný.
11 Rychlé předehřátí	Pomocí funkce Rychlé předehřátí můžete troubu rychle předehřát na nastavenou teplotu. <ul style="list-style-type: none"> Stisknutím můžete zapnout nebo vypnout funkci Rychlé předehřátí. Tuto funkci nelze používat pro nastavené teploty nižší než 100 °C. Rychlé předehřátí je k dispozici pouze pro příslušných režimů vaření a rozsahy teplot.
12 Světlo	Stisknutím zapnete nebo vypnete vnitřní osvětlení trouby. Osvětlení trouby se zapne automaticky při otevření dvířek nebo při zahájení provozu. Po určité době neaktivity se automaticky vypne v zájmu úspory energie.
13 Časovač	Časovač vám pomáhá hlídat čas nebo dobu vaření.
14 Smart Control	Stisknutím aktivujete/deaktivujete funkci Smart Control.
15 Dětská pojistka	Dětská pojistka deaktivuje všechny ovládací prvky kromě tlačítka napájení, aby bylo možné zabránit nehodám. Aktivujte dětskou pojistku přidržem tlačítka na ovládacím panelu po dobu 3 sekund, deaktivujte ji opětovným stisknutím také po dobu 3 sekund.

POZNÁMKA

- Dostupnost funkcí označených hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.
- Displej nemusí správně reagovat na dotek, pokud máte nasazené plastové nebo kuchyňské rukavice.

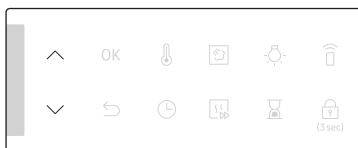
Častá nastavení

Nastavení výchozí teploty a/nebo doby přípravy je společné pro všechny režimy vaření. Pro změnu teploty a/nebo doby přípravy pro vybraný režim postupujte podle níže uvedených kroků.

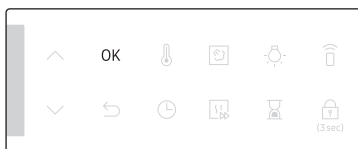
Teplota



1. Na panelu funkcí stiskněte tlačítko režimu vaření. Pro každou volbu se zobrazí výchozí teplota.




2. Pomocí tlačítek \wedge / \vee nastavte teplotu.



3. Stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení změn.

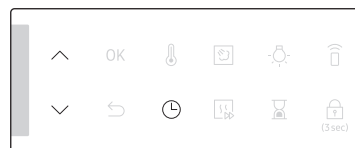
POZNÁMKA

- Pokud během několik sekund neprovedete další změny, začne trouba automaticky vařit s výchozím nastavením.
- Nastavenou teplotu změňte tak, že stisknete tlačítko  a postupujete podle výše uvedených kroků.
- Přesnou teplotu uvnitř trouby lze měřit certifikovaným teploměrem a způsobem stanoveným autorizovanou institucí. Při používání jiných teploměrů může docházet k chybám měření.
- Po dokončení předehřívání se ozve akustický signál.

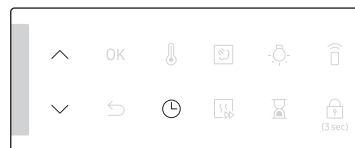
Doba přípravy




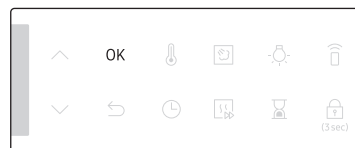
1. Na panelu funkcí stiskněte tlačítko režimu vaření.



2. Stiskněte  a pomocí tlačítek \wedge / \vee nastavte požadovanou dobu.




3. Volitelně můžete čas ukončení libovolně odložit. Stiskněte  a pomocí tlačítek \wedge / \vee nastavte dobu vypnutí. Další informace viz **Odložený konec**.



4. Stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení změn.

POZNÁMKA

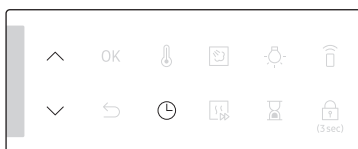
- Pokud chcete, můžete vařit, aniž byste nastavovali dobu přípravy. V takovém případě začne trouba vařit při nastavené teplotě bez nastavení času a budete ji muset vypnout ručně, až bude jídlo připravené.
- Doba přípravy změňte tak, že stisknete tlačítko  a postupujete podle výše uvedených kroků.

Úkony

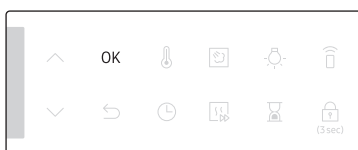
Doba vypnutí



1. Na panelu funkcí stiskněte tlačítko režimu vaření.




2. Dvakrát stiskněte  a pomocí tlačítek \wedge / \vee nastavte požadovanou dobu vypnutí.



3. Stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení změn.

POZNÁMKA

- Pokud chcete, můžete vařit, aniž byste nastavovali dobu ukončení přípravy. V takovém případě začne trouba vařit při nastavené teplotě bez nastavení času a budete ji muset vypnout ručně, až bude jídlo připravené.
- Doba ukončení přípravy změňte tak, že dvakrát stisknete tlačítko  a postupujete podle výše uvedených kroků.

Odložený konec

Funkce Odložený konec slouží k pohodlnějšímu vaření.

Příklad 1

Předpokládejme, že zvolíte recept s přípravou na jednu hodinu ve 14:00 a chcete, aby trouba dokončila přípravu pokrmu v 18:00. Pro nastavení času vypnutí změňte čas Hotovo na 18:00. Trouba se zapne v 17:00 a podle nastavení se vypne v 18:00.

Aktuální čas: 14:00

Nastavení doby vaření:
1 hodina

Nastavení času odloženého
vypnutí: 18:00

Trouba se zapne v 17:00 a automaticky se vypne v 18:00.



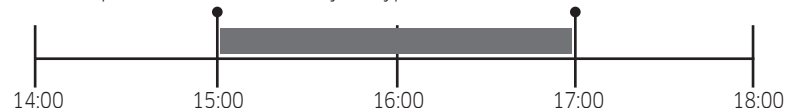
Příklad 2

Aktuální čas: 14:00

Nastavení doby vaření:
2 hodina

Nastavení času odloženého
vypnutí: 17:00

Trouba se zapne v 15:00 a automaticky se vypne v 17:00.

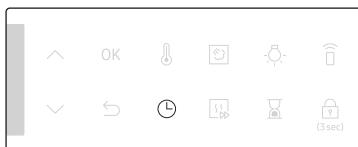



UPOZORNĚNÍ

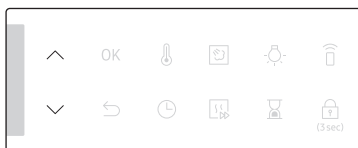
Neskladujte hotová jídla v troubě příliš dlouhou dobu. Mohlo by dojít ke znehodnocení pokrmu.


Vymazání doby přípravy

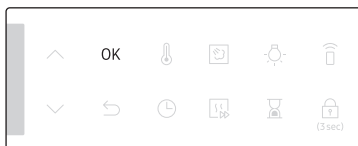
Nastavenou dobu přípravy můžete vymazat. To se hodí, pokud chcete kdykoli během přípravy ručně vypnout troubu.



1. Během přípravy pokrmu stiskněte tlačítko , abyste zobrazili zbývající dobu přípravy.



2. Pomocí tlačítek **^** / **V** nastavte dobu přípravy na „0:00“. Případně pouze stiskněte .



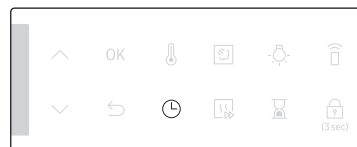
3. Stiskněte tlačítko **OK**.


POZNÁMKA

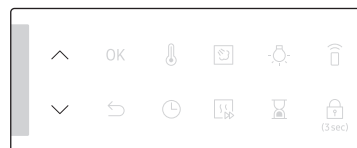
V režimu dvojité teploty musíte nejprve vybrat horní nebo spodní oddíl, pro který chcete vynulovat dobu přípravy.

Vymazání času vypnutí

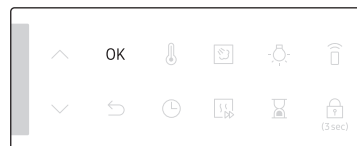
Nastavený čas vypnutí můžete vymazat. To se hodí, pokud chcete kdykoli během přípravy ručně vypnout troubu.



1. Během přípravy pokrmu stiskněte dvakrát tlačítko , abyste zobrazili nastavený čas vypnutí.



2. Pomocí tlačítek **^** / **V** nastavte čas vypnutí na aktuální čas. Případně pouze stiskněte .



3. Stiskněte tlačítko **OK**.

POZNÁMKA

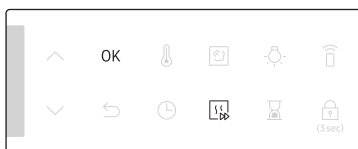
V režimu dvojité teploty musíte nejprve vybrat horní nebo spodní oddíl, pro který chcete vynulovat čas vypnutí.

Úkony

Režimy vaření



1. Na panelu funkcí stiskněte tlačítko režimu vaření.
2. V případě potřeby nastavte dobu přípravy nebo teplotu. Další informace viz **Častá nastavení**.



3. Troubu můžete v případě potřeby rychle přehřát. Za tím účelem stiskněte tlačítko a nastavte cílovou teplotu. Na displeji se zobrazí příslušný indikátor .
4. Potom stiskněte tlačítko **OK**.



Trouba se začne přehřívát, dokud teplota uvnitř nedosáhne nastavené teploty. Po dokončení přehřívání ukazatel zmizí a zazní akustický signál. U všech režimů přípravy doporučujeme používat přehřívání, pokud není uvedeno jinak v **Chytré vaření**.

POZNÁMKA

Dobu přípravy a/nebo teplotu lze během vaření změnit.

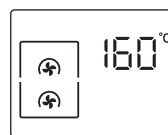
Horkovzdušné režimy



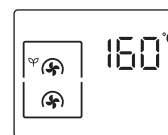
Stisknutím tlačítka vyberte Horkovzdušný ohřev nebo Horkovzdušný ohřev ECO.

POZNÁMKA

V režimu dvojité teploty lze zvolit Horkovzdušný ohřev ECO



Horkovzdušný ohřev



Horkovzdušný ohřev ECO

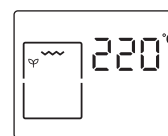
Režimy grilování



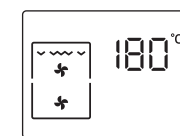
Stisknutím tlačítka můžete přepínat mezi režimy Velký gril, Úsporný gril a Grilování s ventilátorem.



Velký gril



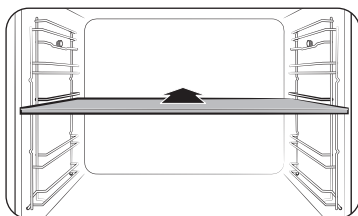
Úsporný gril



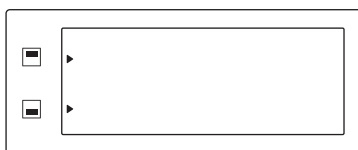
Grilování s ventilátorem

Režim Dvojitá teplota


Dělicí příčka slouží k rozdělení trouby do horního a spodního oddílu. Tak mohou uživatelé používat současně dva různé režimy vaření, nebo připravovat pokrm pouze v jednom vybraném oddílu.



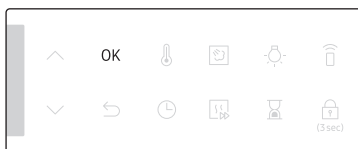
1. Vložte dělicí příčku do úrovně 3, abyste rozdělili troubu do dvou oddílů.
2. V horním oddílu jsou k dispozici režimy Grilování, Horkovzdušný ohřev, nebo Ohřev shora + Horkovzdušný ohřev. Ve spodním oddílu lze používat režimy Horkovzdušný ohřev, Ohřev zdola + Horkovzdušný ohřev a Ohřev zdola.



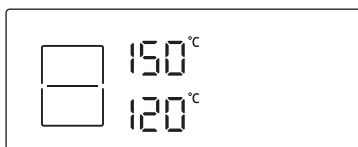
3. Stiskněte tlačítko  pro výběr horního oddílu nebo tlačítko  pro výběr spodního oddílu.

Vedle vybraného oddílu se zobrazí indikátor .

4. Na panelu funkcí stiskněte tlačítko režimu vaření.
5. V případě potřeby nastavte dobu přípravy nebo teplotu. Podrobnosti najdete v části Častá nastavení.



6. Potom stiskněte tlačítko **OK**.





Trouba se začne předehřívat, dokud teplota uvnitř nedosáhne nastavené teploty. U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není uvedeno jinak v Chytré vaření.

POZNÁMKA

Dostupnost režimu dvojitě teploty závisí na režimu vaření. Další informace najdete v části Chytré vaření v tomto návodu.

Režimy vaření

Režimy vaření s hvězdičkou (*) jsou k dispozici pro rychlé předehřátí a nelze je používat pro nastavené teploty nižší než 100 °C.

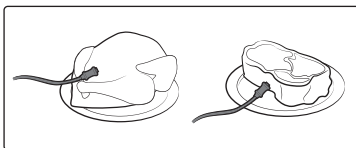
Režim		Rozsah teplot (°C)			Doporučená teplota (°C)	
		Jednoduchý	Dvojitý			
			Horní	Dolní		Dvojitý
	Horkovzdušný ohřev	* 30 až 250	40 až 250	40 až 250	-	160
		Zadní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim použijte pro pečení v různých úrovních současně.				
	Horkovzdušný ohřev ECO	* 30 až 250	-	-	-	160
		V režimu Horkovzdušný ohřev ECO je využíván optimalizovaný systém vyhřívání pro úsporu energie při přípravě pokrmů. Doba přípravy se mírně prodlužuje, ale výsledky přípravy pokrmů zůstávají stejné. Mějte na paměti, že tento režim nevyžaduje použití předehřívání.				
		POZNÁMKA				
		<ul style="list-style-type: none"> • Při použití režimu Horkovzdušný ohřev ECO dosahuje spotřebič třídy energetické účinnosti dle normy EN60350-1. • V režimu dvojitě teploty nelze nastavit Horkovzdušný ohřev ECO pro horní i spodní oddíl současně. 				

Úkony

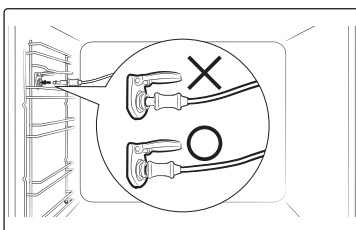
Režim		Rozsah teplot (°C)				Doporučená teplota (°C)
		Jednoduchý	Dvojitý			
			Horní	Dolní	Dvojitý	
	Běžný režim	* 30 až 250	-	-	-	180
		Teplu je vyzařováno horním a dolním topným článkem. Tento režim je určen pro standardní pečení a opékání většiny typů pokrmů.				
	Ohřev shora + Horkovzdušný ohřev	* 40 až 250	40 až 250	-	-	180
		Horní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim použijte pro pečení pokrmů, u kterých je žádoucí vytvoření křupavé kůrky na horní straně (například maso nebo lasagne).				
	Ohřev zdola + Horkovzdušný ohřev	* 40 až 250	-	40 až 250	-	200
		Dolní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim můžete používat pro pizzu, chléb nebo koláče.				
	Ohřev zdola	100 až 230	-	40 až 250	-	150
		Teplu je vytvářeno spodním topným článkem. Tento režim použijte na konci pečení nebo vaření pro dopečení spodní části koláče nebo pizzy.				

Režim		Rozsah teplot (°C)				Doporučená teplota (°C)
		Jednoduchý	Dvojitý			
			Horní	Dolní	Dvojitý	
	Velký gril	100 až 270	40 až 250	-	-	220
		Teplu je vyzařováno na ploše velkého grilu. Tento režim použijte pro zapékání pokrmů (jako například maso, lasagne nebo francouzské brambory).				
	Úsporný gril	100 až 270	-	-	-	220
		Teplu je vyzařováno na ploše malého grilu. Tento režim použijte pro potraviny, které vyžadují méně tepla, jako jsou ryby a plněné bagety.				
	Grilování s ventilátorem	100 až 250	-	-	-	180
		Dva horní topné články vytvářejí teplo, které je rozváděno pomocí ventilátoru. Tento režim použijte pro grilování masa nebo ryb.				
	Horkovzdušné pečení Sous Vide	* 50 až 95	-	-	-	60
		Režim Horkovzdušné pečení Sous Vide používá horký vzduch o nízké teplotě pro přípravu Sous Vide bez použití páry nebo vodní nádržky. V tomto režimu trouba udržuje v pečicím prostoru konstantní nízkou teplotu.				

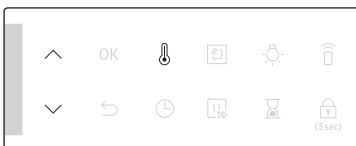
Vaření s teplotní sondou na maso (pouze příslušné modely)




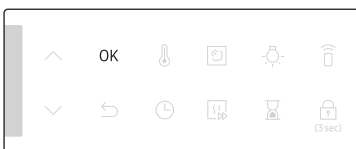
1. Na panelu funkcí stiskněte tlačítko režimu vaření a teploty.
2. Vložte špičku teplotní sondy na maso do středu masa, které chcete uvařit. Ujistěte se, že gumová rukojeť není zasunuta.



3. Zasuňte konektor sondy do zdířky na levé stěně. Po připojení konektoru sondy se ujistěte, že vidíte indikátor vložené sondy do masa.



4. Stiskněte znovu tlačítko  a pomocí tlačítek \wedge / \vee nastavte vnitřní teplotu masa.



5. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte proces. Jakmile vnitřní teplota masa dosáhne nastavené teploty, trouba proces ukončí a přehraje melodii.

VÝSTRAHA před akrylamidem

- Abyste předešli poškození, nepoužívejte sondu na maso s jehlou na rožnění.
- Po dokončení vaření je teplotní sonda velmi horká. Abyste předešli popálení, použijte k vyjmutí jídla z trouby ochranné rukavice.

POZNÁMKA

Ne všechny režimy podporují použití teplotní sondy na maso. Pokud použijete teplotní sondu na maso v nekompatibilních režimech, bude blikat indikátor aktuálního režimu. V takovém případě teplotní sondu na maso okamžitě vyjměte.

Úkony

Rozsah nastavení teploty v režimu dvojité teploty

Pro různé postupy vaření můžete používat horní i spodní oddíl současně.

V režimu dvojité teploty ovlivňuje nastavení teploty v jednom oddílu rozsah teploty v druhém oddílu. Například teplota grilování v horním oddílu bude při současném používání spodního oddílu omezena. Omezení teploty v jednotlivých oddílech je však v rozsahu minimálně 40 °C a maximálně 250 °C.

Při nastavení horního oddílu na (°C)	je teplota spodního oddílu omezena na (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Při nastavení spodního oddílu na (°C)	je teplota horního oddílu omezena na (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Dostupné režimy pro jednotlivé oddíly

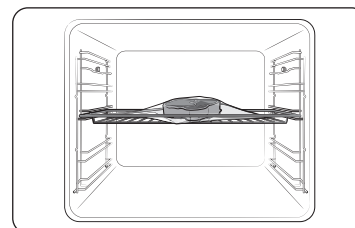
Oddíl	Dostupný režim	Rozsah teplot (°C)	Výchozí teplota (°C)	Rychlé předehřátí	Teplotní sonda
Horní	Horkovzdušný ohřev	40 až 250	160	X	X
	Velký gril	40 až 250	220	X	X
	Ohřev shora + Horkovzdušný ohřev	40 až 250	180	X	X
Dolní	Horkovzdušný ohřev	40 až 250	160	X	X
	Ohřev zdola + Horkovzdušný ohřev	40 až 250	200	X	X
	Ohřev zdola	40 až 250	150	X	X

Horkovzdušné pečení Sous Vide (pouze příslušné modely)

Režim Horkovzdušné pečení Sous Vide používá horký vzduch o nízké teplotě pro přípravu Sous Vide bez použití páry nebo vodní nádržky. V tomto režimu trouba udržuje v pečicím prostoru konstantní nízkou teplotu, při vaření potravin dochází k zachování původní vůně a živin a zároveň také ke zintenzivnění chuti a zachování měkké textury.



1. Vložte potraviny do čistého vakuového sáčku a utěsněte. Poté vložte potraviny do trouby na rošt do polohy 3.

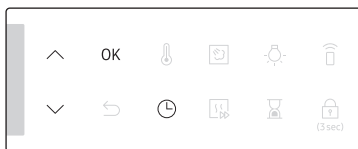


2. Pro volbu režimu stiskněte **Horkovzdušné pečení Sous Vide** .



3. Pomocí tlačítek **Λ** / **V** můžete změnit výchozí teplotu. Nastavte doporučenou teplotu pro přípravu vašeho pokrmu podle uvedených pokynů. Výchozí teplota je 60 °C. (Teplotu lze měnit v krocích po 1 °C.)

Úkony



4. Stiskněte a pomocí tlačítek \wedge / \vee nastavte dobu přípravy.
5. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte proces.

POZNÁMKA

- Používejte pouze čerstvé a kvalitní suroviny. Udržujte je v čistém stavu a skladujte v chladničce.
- Pro přemísťování a skladování surovin používejte tepelně odolné vakuové sáčky.
- Tepelně odolné vakuové sáčky nikdy znovu nepoužívejte.
- Doba přípravy závisí na tloušťce pokrmu. Přidání soli nebo cukru může dobu přípravy zkrátit.
- **Tipy**
- Pro zachování původní chuti doporučujeme používat méně bylinek a koření než v běžných receptech.
- Maso a ryby mají lepší chuť, když jsou po orestování okamžitě podávány.
- Pokud nebude pokrm podáván ihned po uvaření, vložte ho do ledové vody a nechte zcela vychladnout. Poté potraviny skladujte při teplotě do 5 °C, aby zůstala zachována jejich vůně a textura.
- Kuře doporučujeme konzumovat výhradně ihned po uvaření.

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Hotovo	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Hovězí maso					
Steak, silný 4 cm	Jemně propečené	Velký rošt	3	54	3 až 4
Steak, silný 4 cm	Střední	Velký rošt	3	60	3 až 4
Steak, silný 4 cm	Zcela propečené	Velký rošt	3	68	3 až 4
Pečené	Střední	Velký rošt	3	62	6 až 8
Pečené	Zcela propečené	Velký rošt	3	68	6 až 8
Vepřové maso					
Kotlety, bez kosti	Měkké	Velký rošt	3	60	3 až 4
Kotlety, bez kosti	Více propečené	Velký rošt	3	71	3 až 4
Pečené	Střední	Velký rošt	3	62	4 až 6
Pečené	Zcela propečené	Velký rošt	3	72	4 až 6
Trhané vepřové maso	Zcela propečené	Velký rošt	3	74	18 až 24
Drůbež					
Kuřecí prsa	Měkké	Velký rošt	3	66	3 až 4
Kuřecí prsa	Více propečené	Velký rošt	3	72	3 až 4
Kachní prsa	Měkké	Velký rošt	3	63	3 až 4
Ryby					
Steak z lososa	Měkké	Velký rošt	3	52	2 až 3
Steak z lososa	Zcela propečené	Velký rošt	3	63	2 až 3
Filet z tresky	Měkké	Velký rošt	3	55	2 až 3

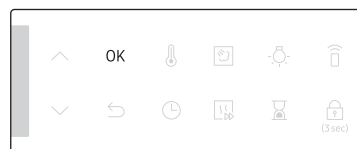
Pokrm	Hotovo	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Zelenina					
Chřest	-	Velký rošt	3	85	2 až 3
Brambory, plátky	-	Velký rošt	3	90	2 až 3
Sladké brambory, plátky	-	Velký rošt	3	90	2 až 3
Mrkev, plátky	-	Velký rošt	3	90	2 až 3
Dýně, kostky	-	Velký rošt	3	90	2 až 3
Ovoce					
Jablko, plátky	-	Velký rošt	3	80	2 až 3
Ananas, plátky	-	Velký rošt	3	85	1 až 2
Hruška, plátky	-	Velký rošt	3	83	2 až 3
Ostatní					
Slepičí vejce	Ztracené	Velký rošt	3	63	2 až 3
Slepičí vejce	Natvrdo	Velký rošt	3	71	2 až 3

* Při vaření slepičích vajec nepoužívejte vakuové těsnění.

Ukončení vaření



1. Během vaření stiskněte tlačítko .





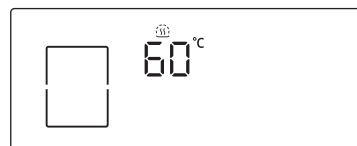
2. Stisknutím tlačítka **OK** zrušíte proces.

Speciální funkce

Pro zdokonalení vašich výsledků vaření můžete přidat speciální nebo doplňkové funkce. Speciální funkce nejsou k dispozici v režimu dvojité teploty.



1. Stiskněte  na panelu funkcí.
2. Pro výběr funkce stiskněte znovu tlačítko .
3. V případě potřeby nastavte dobu přípravy nebo teplotu. Další informace viz **Častá nastavení**.



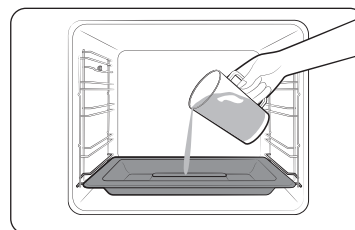
4. Trouba spustí vybranou funkci s výchozím nebo vašim nastavením.

Úkony

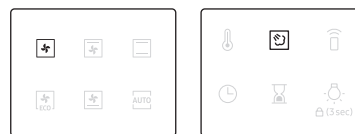
Režim		Rozsah teplot (°C)	Doporučená teplota (°C)	Pokyny
F 1	Ohřev zdola	100 až 230	150	Teplota je vytvářena spodním topným článkem. Tento režim používejte na konci pečení nebo vaření pro dopečení spodní části koláče nebo pizzy.
F 2	Udržování teploty	40 až 100	60	Tento režim používejte pouze k uchování teploty jídla, které se právě uvařilo.
F 3	Nahřívání talířů	30 až 80	50	Tuto funkci používejte pro nahřívání talířů nebo pečicího nádobí.
F 4	Rozmrazování	30 až 60	30	Tento režim se používá pro rozmrazování mražených produktů, pečiva, ovoce, koláčů, smetany a čokolády. Doba rozmrazování závisí na druhu, velikosti a množství potravin.



Pečení v páře (pouze příslušné modely)

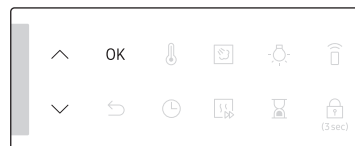
Pomocí programu Pečení v páře můžete upéct chléb, který bude zvenku křupavý a uvnitř vláčný. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předeřhřát.



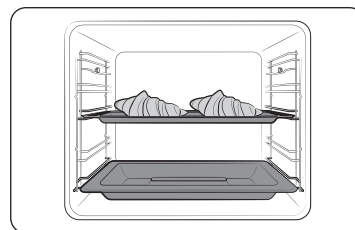
1. Vložte parní mísu do spodní části oddílů.
2. Naplňte do mísy 250 ml vody, pouze pokud je trouba studená.



3. Nastavte režim **Horkovzdušný ohřev**  a zvolte **Pečení v páře** .



4. Pomocí tlačítek **Λ / V** nastavte teplotu.
5. Stisknutím tlačítka **OK** zahájíte předeřhřívání.



6. Vložte jídlo do trouby na libovolný rošt a začněte s přípravou.

POZNÁMKA

- Nedoplňujte vodu během vaření nebo když je trouba horká.
- Až trouba po použití funkce **Pečení v páře** zcela vychladne, otřete dno pečicího prostoru vlhkým hadříkem.
- Pro odstranění vodního kamene, který se tvoří po delším používání trouby, použijte měkký hadřík s vhodným čisticím prostředkem.

Funkci **Pečení v páře** lze používat pouze v režimu **Horkovzdušný ohřev**.

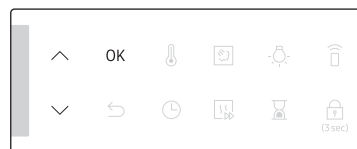
Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Croissanty, 4 až 6 kusů	Univerzální plech	3	190	20 až 25
Jablečný závin	Univerzální plech	3	190	20 až 25
Pečivo z listového těsta	Univerzální plech	3	190	20 až 30
Veka	Univerzální plech	3	180	20 až 30
Bílý chleba	Velký rošt	2	180	30 až 40

Automatické vaření

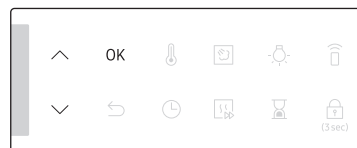
Pro nezkušené kuchaře nabízí trouba celkem 50 automatických programů vaření. Využijte této funkce, která vám ušetří čas nebo vám pomůže se rychleji zdokonalit. Doba a teplota vaření se upraví podle zvoleného receptu.



1. Na panelu funkcí stiskněte tlačítko **AUTO**.



2. Pomocí tlačítek **^ / v** vyberte program, a poté stiskněte tlačítko **OK**. Bude zobrazen dostupný rozsah hmotnosti (velikost porce).



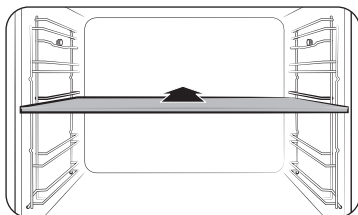
3. Pomocí tlačítek **^ / v** nastavte velikost porce a poté stiskněte tlačítko **OK** pro zahájení vaření.

POZNÁMKA

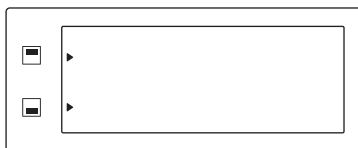
- Některé programy z nabídky **Programy automatického vaření** zahrnují přehřátí trouby. U těch se zpočátku zobrazuje postup přehřátí. Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty. Poté stiskněte tlačítko **Doba přípravy** pro spuštění automatického vaření.
- Další informace najdete v části **Programy automatického vaření** v tomto návodu.

Úkony

Režim Dvojitá teplota



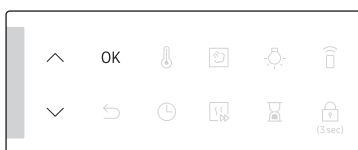
1. Vložte dělicí příčku do úrovně 3, abyste aktivovali režim dvojitě teploty.



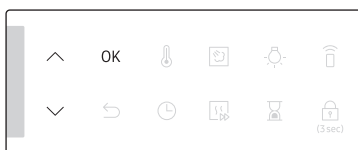
2. Stiskněte tlačítko pro výběr horního oddílu nebo tlačítko pro výběr spodního oddílu. Vedle vybraného oddílu se zobrazí indikátor .



3. Na panelu funkcí stiskněte tlačítko .



4. Pomocí tlačítek \wedge / \vee vyberte program, a poté stiskněte tlačítko **OK**. Bude zobrazen dostupný rozsah hmotnosti (velikost porce).



5. Pomocí tlačítek \wedge / \vee nastavte velikost porce a poté stiskněte tlačítko **OK** pro zahájení vaření.

POZNÁMKA

Další informace najdete v části **Programy automatického vaření** v tomto návodu.

Čištění

Máte k dispozici dva režimy čištění. Tato funkce vám ušetří čas, protože troubu nebudete muset pravidelně čistit ručně. Během tohoto procesu se na displeji zobrazí zbývající čas.

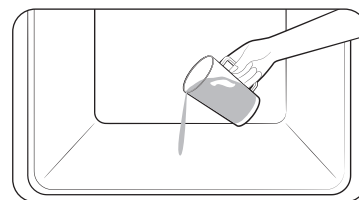
Funkce		Pokyny
C 1	Parní čištění	Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.
C 2	Pyrolýza *	Pyrolýza představuje tepelné čištění za použití vysoké teploty. Dochází ke spálení mastných zbytků, což usnadňuje ruční čištění. 1 h 50 min (výchozí nastavení) / 2 h 10 min / 2 h 30 min

POZNÁMKA

Funkce s hvězdičkou (*) je k dispozici pouze pro příslušné modely.

Parní čištění

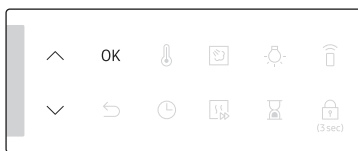
Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry. Tato funkce vám ušetří čas, protože troubu nebudete muset pravidelně čistit ručně.



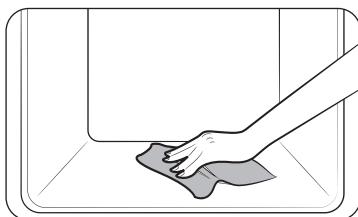
1. Na dno trouby nalijte 400 ml vody a zavřete dvířka.



2. Stiskněte na panelu funkcí.



3. Pomocí tlačítek \wedge / \vee vyberte **C 1**, a poté stiskněte tlačítko **OK**.
Cyklus parního čištění bude trvat 26 minut.



4. Pomocí suchého hadříku očistíte vnitřní prostor trouby.

VAROVÁNÍ

Neotvírejte dvířka před dokončením cyklu. Voda uvnitř trouby je velmi horká a mohlo by dojít k popálení.

POZNÁMKA

- Jestliže je trouba velmi znečištěna mastnotou, například po opékání či grilování, doporučujeme před aktivací funkce parního čištění odstranit připečenou špinu ručně s pomocí čisticího prostředku.
- Po dokončení cyklu nechte dvířka trouby pootevřená. Tak bude moci vnitřní smaltovaný povrch zcela vyschnout.
- Když je trouba uvnitř horká, automatické čištění aktivováno. Vyčkejte, až trouba vychladne a zkuste to znovu.
- Nenalévejte vodu na dno trouby prudce. Provádějte to pomalu. Při rychlém nalití by mohla voda přetéct z trouby ven.
- Voda nalitá na dno trouby se nemusí zcela odpařit, to představuje normální stav.

Pyrolýza

Pyrolýza představuje tepelné čištění za použití vysoké teploty. Dochází ke spálení mastných zbytků, což usnadňuje ruční čištění.

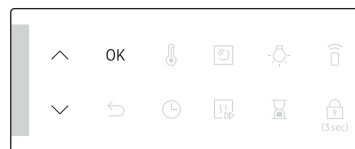
POZNÁMKA

Funkce pyrolýzy je k dispozici pouze pro příslušné modely.

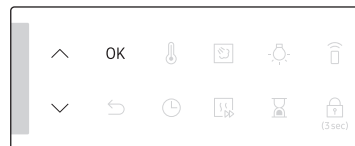


1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství včetně bočních vodicích lišt a ručně vytřete větší zbytky potravin a velké znečištěné plochy. Jinak by mohlo během cyklu čištění dojít ke vzplanutí a následnému vzniku požáru.

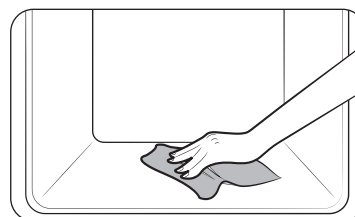
2. Stiskněte  na panelu funkcí.



3. Pomocí tlačítek \wedge / \vee vyberte **C 2**, a poté stiskněte tlačítko **OK**.



4. Pomocí tlačítek \wedge / \vee zvolte dobu čištění ze 3 možných úrovní: 1 h 50 min (výchozí nastavení), 2 h 10 min a 2 h 30 min.
5. Stisknutím tlačítka **OK** zahájíte čištění.



6. Po dokončení čištění vyčkejte až do vychladnutí trouby a potom vlhkým hadříkem otřete okraj dvířek.

Úkony

⚠ UPOZORNĚNÍ

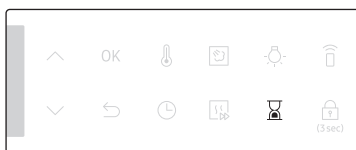
- Nedotýkejte se trouby, protože se trouba během cyklu silně zahřívá.
- Abyste předešli úrazům, udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od trouby.
- Po dokončení cyklu troubu nevyplínejte, dokud je v provozu ventilátor, který troubu ochlazuje.

📖 POZNÁMKA

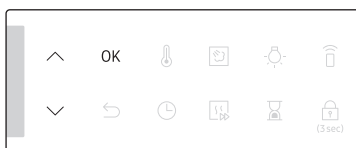
- Po zahájení cyklu se vnitřek trouby zahřívá. Z toho důvodu jsou pro zajištění vaší bezpečnosti dvířka zablokována. Po dokončení cyklu a vychladnutí trouby dojde k odblokování dvířek.
- Před čištěním se ujistěte, že je trouba prázdná. Mohlo by dojít k deformaci příslušenství uvnitř trouby vlivem vysoké teploty.

Časovač

Časovač vám pomáhá hlídat čas nebo dobu vaření.



1. Stiskněte tlačítko .

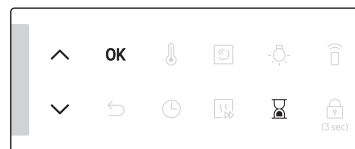



2. Pomocí tlačítek \wedge / \vee nastavte požadovanou dobu trvání a poté stiskněte tlačítko **OK**.

📖 POZNÁMKA

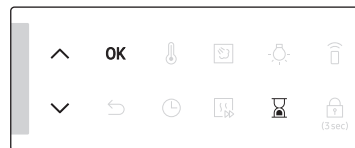
- Po uplynutí nastavené doby trouba zapípá a zobrazí na displeji blikající zprávu „00:00“.
- Nastavení časovače můžete kdykoli změnit.


Vypnutí/zapnutí zvuku



1. Pokud chcete zvuk vypnout, stiskněte a přidržte tlačítko  na 3 sekundy. Bude blikat **1**.
2. Zvolte **1**, stiskněte tlačítko **OK** a pomocí tlačítek \wedge / \vee zapněte a stiskněte tlačítko **OK**.
3. Pro zapnutí zvuku opakujte krok **1, 2** nastavte vypnutí a stiskněte tlačítko **OK**.

Vypnutí/zapnutí Wi-Fi



1. Pokud chcete Wi-Fi zapnout, stiskněte a přidržte tlačítko  na 3 sekundy. Bude blikat **1**.
2. Zvolte **2**, stiskněte tlačítko **OK** a pomocí tlačítek \wedge / \vee zapněte a stiskněte tlačítko **OK**.
3. Pro vypnutí Wi-Fi opakujte krok **1, 2**, vypněte a stiskněte tlačítko **OK**.

Chytré vaření

Ruční vaření

⚠ VÝSTRAHA před akrylamidem

Akrylamid vznikající při pečení potravin s obsahem škrobů, jako např. bramborové lupínky, hranolky a chléb, může způsobovat zdravotní potíže. Tyto potraviny doporučujeme péci při nízkých teplotách a vyvarovat se převaření, připálení nebo spálení.

📖 POZNÁMKA

- U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není v chytrém vaření uvedeno jinak.
- Při používání funkce Úsporný gril vkládejte potraviny na střed plechu, který je součástí příslušenství.











Tipy pro používání příslušenství

Vaše trouba je dodávána s různými typy příslušenství. Některé příslušenství z níže uvedené tabulky nemusí být k dispozici. I v případě, že nebudete mít přesný typ příslušenství, které je uvedené v těchto postupech chytrého vaření, můžete pokračovat s příslušenstvím, které máte k dispozici a dosáhnout stejných výsledků.






- Pečicí a univerzální plech jsou vzájemně zaměnitelné.
- Při přípravě mastných pokrmů doporučujeme vložit pod velký rošt nádobu na odkapávání pro zachycování přebytečného oleje. Pokud máte k dispozici malý rošt, můžete jej používat společně s nádobou.
- Pokud máte k dispozici univerzální plech, hluboký plech nebo oba plechy, je při přípravě mastných pokrmů výhodnější použít ten hlubší.

Pečení






Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.









Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Piškotový moučník	Velký rošt, plechová forma Ø 25-26 cm	2		160 až 170	35 až 40
Bábovka	Velký rošt, forma na bábovku	3		175 až 185	50 až 60
Dort	Velký rošt, dortová forma Ø 20 cm	3		190 až 200	50 až 60
Kynutý koláč na plechu s ovocem a drobenkou	Univerzální plech	2		160 až 180	40 až 50
Ovocný koláč s drobenkou	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	3		170 až 180	25 až 30
Koláčky	Univerzální plech	3		180 až 190	30 až 35
Lasagne	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	3		190 až 200	25 až 30
Sněhové pusinky	Univerzální plech	3		80 až 100	100 až 150
Soufflé (pečivo ze šlehaných bílků)	Velký rošt, košíčky na soufflé	3		170 až 180	20 až 25
Kynutý jablkový moučník na plechu	Univerzální plech	3		150 až 170	60 až 70

Chytré vaření

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Domácí pizza, 1-1,2 kg	Univerzální plech	2		190 až 210	10 až 15
Mražené listové těsto, plněné	Univerzální plech	2		180 až 200	20 až 25
Koláč quiche	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	2		180 až 190	25 až 35
Jablkový koláč	Velký rošt, plechová forma Ø 20 cm	2		160 až 170	65 až 75
Chlazená pizza	Univerzální plech	3		180 až 200	5 až 10

Pečení

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Maso (hovězí/vepřové/jehněčí)					
Hovězí zadní, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		160 až 180	50 až 70
Telecí hřbet s kostí, 1,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		160 až 180	90 až 120
Vepřová pečeně, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200 až 210	50 až 60
Vepřové koleno, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		160 až 180	100 až 120
Jehněčí kýta s kostí, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		170 až 180	100 až 120

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Drůbež (kuře/kachna/krůta)					
Kuře, celé, 1,2 kg *	Velký rošt + Univerzální plech (na odkapávání)	3 1		205	80 až 100 *
Kuřecí kousky	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200 až 220	25 až 35
Kachní prsa	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180 až 200	20 až 30
Malá krůta, celá, 5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180 až 200	120 až 150
Zelenina					
Zelenina, 0,5 kg	Univerzální plech	3		220 až 230	15 až 20
Pečené rozpůlené brambory, 0,5 kg	Univerzální plech	3		200	45 až 50
Ryby					
Rybí filet, pečený	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200 až 230	10 až 15
Pečené ryby	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180 až 200	30 až 40

* Po uplynutí poloviny doby otočte.

Grilování

Troubu doporučujeme předeheat v režimu Velký gril. Po uplynutí poloviny doby otočte.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Pečivo					
Toasty	Velký rošt	5		270	2 až 4
Sýrový toast	Univerzální plech	4		200	4 až 8
Hovězí maso					
Steak *	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		240 až 250	15 až 20
Burgery *	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		250 až 270	13 až 18
Vepřové maso					
Vepřové kotlety	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		250 až 270	15 až 20
Párky	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		260 až 270	10 až 15
Drůbež					
Kuřecí prsa	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		230 až 240	30 až 35
Kuřecí stehýnka	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		230 až 240	25 až 30

* Po uplynutí 2/3 doby přípravy otočte.

Hotové mražené pokrmy

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Mražená pizza, 0,4-0,6 kg	Velký rošt	3		200 až 220	15 až 25
Mražené lasagne	Velký rošt	3		180 až 200	45 až 50
Mražené hranolky	Univerzální plech	3		220 až 225	20 až 25
Mražené krokety	Univerzální plech	3		220 až 230	25 až 30
Mražený sýr camembert	Velký rošt	3		190 až 200	10 až 15
Mražené bagety s náplní	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		190 až 200	10 až 15
Mražené rybí prsty	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		190 až 200	15 až 25
Mražený rybí karbanátek	Velký rošt	3		180 až 200	20 až 35

Chytré vaření

Profesionální pečení

Tento režim zahrnuje cyklus automatického ohřívání až na teplotu 220 °C. Horní topný článek a horkovzdušný ventilátor jsou během opékání masa v provozu. Po této fázi přechází vaření do mírného režimu na nízké přednastavené teplotě. V této fázi se aktivuje horní a spodní topné těleso. Tento režim je vhodný pro pečení masa a drůbeže.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Hovězí pečeně	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80 až 100	3 až 4
Pečené vepřové maso	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80 až 100	4 až 5
Jehněčí pečeně	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80 až 100	3 až 4
Kachní prsa	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80 až 100	2 až 3

Horkovzdušný ohřev ECO

Tento režim používá optimalizovaný systém ohřevu zajišťující úsporu energie. Doby přípravy jsou v této kategorii v zájmu dosažení úspory energie navrženy bez předchozího predehřátí. Můžete podle svých preferencí zvýšit nebo snížit dobu přípravy a/nebo teplotu.









Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Ovocný koláč s drobenkou, 0,8-1,2 kg	Velký rošt	2	160 až 180	60 až 80
Plněné brambory, 0,4-0,8 kg	Univerzální plech	2	190 až 200	70 až 80
Klobásy, 0,3-0,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	160 až 180	20 až 30
Mražené hranolky do trouby, 0,3-0,5 kg	Univerzální plech	3	180 až 200	25 až 35
Mražené americké brambory, 0,3-0,5 kg	Univerzální plech	3	190 až 210	25 až 35
Pečené rybí filety, 0,4-0,8 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	200 až 220	30 až 40
Obalované křehké rybí filety, 0,4-0,8 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	200 až 220	30 až 45
Hovězí pečeně, 0,8-1,2 kg	Velký rošt + Univerzální plech	2 1	180 až 200	65 až 75
Pečená zelenina, 0,4-0,6 kg	Univerzální plech	3	200 až 220	25 až 35



Dvojitá teplota

Před použitím funkce dvojitě teploty vložte dělicí příčku. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

V následující tabulce je uvedeno 5 způsobů používání dvojitě teploty, které doporučujeme pro vaření a pečení. Při použití funkce dvojitě teploty můžete současně připravit hlavní jídlo a přílohu nebo hlavní jídlo a dezert.





- Při použití funkce dvojitě teploty lze prodloužit dobu předehřívání.

Č.	Oddíl	Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
1	Horní	Piškotový moučník	Velký rošt, plechová forma Ø 25-26 cm	4		160 až 170	40 až 45
	Dolní	Domácí pizza, 1,0-1,2 kg	Univerzální plech	1		190 až 210	13 až 18
2	Horní	Pečená zelenina, 0,4-0,8 kg	Univerzální plech	4		220 až 230	13 až 18
	Dolní	Jablkový koláč	Velký rošt, plechová forma Ø 20 cm	1		160 až 170	70 až 80
3	Horní	Pita chléb	Univerzální plech	4		230 až 240	13 až 18
	Dolní	Zapékané brambory, 1,0-1,5 kg	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	1		180 až 190	45 až 50
4	Horní	Kuřecí stehýnka	Velký rošt + Univerzální plech	4 4		210 až 230	30 až 35
	Dolní	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	1		190 až 200	30 až 35

Č.	Oddíl	Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
5	Horní	Rybí filet, pečený	Velký rošt + Univerzální plech	4 4		210 až 230	15 až 20
	Dolní	Jablečný závin	Univerzální plech	1		170 až 180	25 až 30

Pro úsporu energie můžete používat pouze horní nebo spodní oddíl. Při použití samostatného oddílu lze dobu přípravy prodloužit. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.



Horní

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Malé koláčky	Univerzální plech	4		170	30 až 35
Koláčky	Univerzální plech	4		180 až 190	30 až 35
Lasagne	Velký rošt	4		190 až 200	30 až 35
Kuřecí stehýnka *	Velký rošt + Univerzální plech	4 4		230 až 250	30 až 35

* Nepředehřívajte troubu.

Chytré vaření

Dolní

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Malé koláčky	Univerzální plech	1		170	30 až 35
Bábovka	Velký rošt	1		160 až 170	60 až 70
Jablkový koláč	Velký rošt	1		160 až 170	70 až 80
Domácí pizza, 1,0-1,2 kg	Univerzální plech	1		190 až 210	13 až 18

Programy automatického vaření

UPOZORNĚNÍ

Potraviny, které se mohou snadno kazit (jako je mléko, vejce, ryby, maso nebo drůbež), by neměly být vkládány do trouby dříve než 1 hodinu před začátkem vaření a po dokončení vaření by měly být okamžitě vyjmuty. Konzumace zkaženého jídla může mít za následek příznaky otravy jídlem.

Režim jedné teploty

V následující tabulce je uvedeno 40 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení.

Obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy a doby přípravy pokrmů byly pro vaše pohodlí předprogramovány. V návodu k obsluze naleznete také recepty pro programy automatické přípravy pokrmů.

Programy automatického vaření 1 až 19, 38 a 39 zahrnují předehřátí trouby a zobrazení postupu předehřátí. Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty.

Stiskněte tlačítko **Doba přípravy** pro spuštění **Automatické vaření**.

VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 1	Zapékané brambory	1,0 až 1,5	Velký rošt	3
		Připravte čerstvé zapékané brambory v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 2	Zapékaná zelenina	0,8 až 1,2	Velký rošt	3
		Připravte čerstvou zapékanou zeleninu v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se zve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 3	Zapékané těstoviny	1,2 až 1,5	Velký rošt	3
		Připravte čerstvé zapékané těstoviny v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 4	Lasagne	1,0 až 1,5	Velký rošt	3
		Připravte čerstvé lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 5	Ratatouille	1,2 až 1,5	Velký rošt	3
		Vložte přísady na ratatouille do kastrolu s poklicí. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. Pečte přiklopené. Před podáváním zamíchejte.		
A 6	Jablkový koláč	1,2 až 1,4	Velký rošt	2
		Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 20-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 7	Croissanty	0,3 až 0,4	Univerzální plech	3
		Připravte si croissanty (vychlazené hotové těsto). Položte je na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte plech do trouby.		
A 8	Jablečný závin	0,3 až 0,4	Univerzální plech	3
		Položte jablečný závin na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte plech do trouby.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 9	Korpus na ovocný koláč	0,4 až 0,5	Velký rošt	3
		Vložte těsto do černé kovové máslem vymazané dortové formy. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2 až 1,5	Velký rošt	2
		Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu.		
A 11	Bílý chléb	0,6 až 0,7	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty vložte jídlo do středu roštu.		
A 12	Celozrnný chléb	0,8 až 0,9	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty vložte jídlo do středu roštu.		
A 13	Veka	0,3 až 0,5	Univerzální plech	3
		Připravte si veka (vychlazené hotové těsto). Položte je na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte plech do trouby.		

Chytré vaření

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 14	Ovocný koláč s drobenkou	0,8 až 1,2	Velký rošt	3
		Vložte čerstvé ovoce (maliny, ostružiny, plátky jablek nebo hrušek) do pečicí nádoby o průměru 22–24 cm. Navrch nasype drobenku. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 15	Koláčky	0,5 až 0,6	Univerzální plech	3
		Položte koláčky (o průměru 5–6 cm) na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte plech do trouby.		
A 16	Piškotový moučník	0,5 až 0,6	Velký rošt	3
		Připravte piškotové těsto a nalijte ho do černé kulaté plechové formy o průměru 26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 17	Bábovka	0,7 až 0,8	Velký rošt	2
		Připravte piškotové těsto a nalijte ho do kulaté plechové formy na bábovku nebo pečicí nádoby. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 18	Holandský podlouhý dort	0,7 až 0,8	Velký rošt	2
		Připravte piškotové těsto a nalijte ho do černé obdélníkové plechové formy o délce 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 19	Brownies	0,7 až 0,8	Velký rošt	3
		Připravte těsto a nalijte ho do pečicí nádoby o rozměru 20–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 20	Hovězí svíčková	0,8 až 1,2	Velký rošt	2
			Univerzální plech	1
		Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na velký rošt tučnou stranou nahoru.		
A 21	Pomalou pečená hovězí pečeně	0,8 až 1,2	Velký rošt	2
			Univerzální plech	1
		Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na velký rošt tučnou stranou nahoru.		
A 22	Pečené jehněčí kotlety na bylinkách	0,4 až 0,8	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Namarinujte jehněčí kotlety s bylinkami a kořením a umístěte je na rošt.		
A 23	Jehněčí kýta s kostí	1,0 až 1,4	Velký rošt	3
			Univerzální plech	1
		Položte marinované jehněčí na velký rošt.		
A 24	Vepřová pečeně s kůží	0,8 až 1,2	Velký rošt	3
			Univerzální plech	1
		Umístěte vepřovou pečeně na velký rošt tukovou stranou nahoru.		
A 25	Vepřová žebra	0,8 až 1,2	Velký rošt	3
			Univerzální plech	1
		Umístěte vepřová žebra na rošt.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 26	Celé kuře	1,0 až 1,4	Velký rošt	2
			Univerzální plech	1
		Kuře omyjte a očistěte. Kuře potřete olejem a kořením. Vložte prsní stranou směrem dolů na rošt a otočte jej jakmile trouba zapípá.		
A 27	Kuřecí prsa	0,5 až 0,9	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
Namarinujte kuřecí prsa a položte je na rošt.				
A 28	Kuřecí stehýnka	0,5 až 0,9	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Potřete olejem a kořením a položte na rošt.		
A 29	Kachní prsa	0,3 až 0,7	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Položte kachní prsa tučnou stranou nahoru na rošt. První nastavení je pro střední propečení, druhé pro střední až úplné propečení.		
A 30	Pstruh filet, pečený	0,3 až 0,7	Univerzální plech	4
			Položte filety ze pstruha kůží nahoru na univerzální plech.	
A 31	Pstruh	0,3 až 0,7	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Očistěte a opláchněte rybu a vložte ji napříč na rošt. Vnitřek ryby okořeňte solí, bylinkami a citronovou šťávou. Nožem nařízněte kůži. Potřete olejem a solí.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 32	Platýz	0,3 až 0,7	Univerzální plech	3
			Umístěte platýze na pečicí papír na univerzální plech. Nařízněte povrch nožem.	
A 33	Steak/filet z lososa	0,3 až 0,7	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Očistěte a opláchněte filety nebo steaky. Položte je na rošt kůží nahoru.		
A 34	Pečená zelenina	0,3 až 0,7	Univerzální plech	4
			Opláchněte a připravte plátky cuket, lilku, papriky, cibule a cherry rajčátek. Potřete je olivovým olejem, posypte bylinkami a přidejte koření. Rovnoměrně rozložte na univerzální plech.	
A 35	Pečené rozpůlené brambory	0,5 až 0,9	Univerzální plech	3
			Nakrájejte velké brambory (každá přibližně 200 g) podélně na poloviny. Položte je na univerzální plech řezem nahoru a potřete je olivovým olejem, bylinkami a kořením.	
A 36	Mražené hranolky	0,3 až 0,7	Univerzální plech	3
			Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na univerzální plech.	
A 37	Mražené americké brambory	0,3 až 0,7	Univerzální plech	3
			Rozmístěte zmražené americké brambory rovnoměrně na univerzální plech.	
A 38	Mražená pizza	0,3 až 0,7	Velký rošt	3
			Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte mraženou pizzu do středu velkého roštu.	

Chytré vaření

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 39	Domácí pizza	0,8 až 1,2	Univerzální plech	2
		Připravte čerstvou domácí pizzu z kynutého těsta a umístěte ji na univerzální plech. Hmotnost zahrnuje těsto a náplň, jako např. omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte plech do trouby.		
A 40	Těsto	0,3 až 0,7	Velký rošt	2
		Připravte těsto v míse, přikryjte ho potravinovou fólií. Umístěte mísu na střed roštu.		

Dvojitá teplota

V následující tabulce je uvedeno 10 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Pro pečení můžete používat pouze horní nebo spodní oddíl, nebo můžete připravovat pokrmy v obou oddílech současně.

Program obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy a doby přípravy pokrmů byly pro vaše pohodlí předprogramovány. V návodu k obsluze naleznete také recepty pro programy automatické přípravy pokrmů.

Všechny programy automatického vaření s dvojitou teplotou zahrnují předehtřívání a zobrazují jeho průběh.

Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty.

Stiskněte tlačítko **Doba přípravy** pro spuštění **Automatické vaření**.

⚠ VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

1. Horní

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Zapékané brambory	1,0 až 1,5	Velký rošt	4
		Připravte čerstvé zapékané brambory v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
2	Lasagne	1,0 až 1,5	Velký rošt	4
		Připravte čerstvé lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
3	Kuřecí stehýnka	0,5 až 0,9	Velký rošt	4
			Univerzální plech	4
		Potřete olejem a kořením a položte na rošt.		
4	Pečené rozpúlené brambory	0,5 až 0,9	Univerzální plech	4
		Nakrájejte velké brambory (každá přibližně 200 g) podélně na poloviny. Položte je na univerzální plech řezem nahoru a potřete je olivovým olejem, bylinkami a kořením.		
5	Mražené hranolky	0,3 až 0,7	Univerzální plech	4
		Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na univerzální plech.		

2. Dolní

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Jablkový koláč	1,2 až 1,4	Velký rošt	1
		Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 20-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
2	Jablečný závin	0,3 až 0,4	Univerzální plech	1
		Položte jablečný závin na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte plech do trouby.		
3	Quiche Lorraine	1,2 až 1,5	Velký rošt	1
		Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 22 až 24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu.		
4	Mražená pizza	0,3 až 0,7	Velký rošt	1
		Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte mraženou pizzu do středu velkého roštu.		
5	Domácí pizza	0,8 až 1,2	Univerzální plech	1
		Připravte čerstvou domácí pizzu z kynutého těsta a umístěte ji na univerzální plech. Hmotnost zahrnuje těsto a náplň, jako např. omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte plech do trouby.		

Chytré vaření

3. Dvojitá teplota

Můžete vybrat různé automatické programy pro spodní a horní oddíl a vařit současně.

UPOZORNĚNÍ










Pokud používáte pouze horní nebo pouze spodní oddíl, ventilátor a ohřev v prostoru, který právě není používán, se může spustit k dosažení optimálního výkonu. Oddíl, který se nepoužívá pro vaření, se nesmí používat pro jiné účely.

Testovací pokrmy

Podle normy EN 60350-1

1. Pečení

Doporučení pro pečení platí pro předehřátou troubu. Nepoužívejte funkci Rychlé předehřátí. Plech by měl být vždy orientován šikmou hranou ven.

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Malé koláčky	Univerzální plech	3		165	23 až 28
		3		155	25 až 30
		1+3		155	33 až 38
Linecké těsto	Univerzální plech	1+3		140	28 až 33
Piškotový moučník bez tuku	Velký rošt + plechová dortová forma (tmavý povrch, Ø 26 cm)	2		165	30 až 35 *
		2		160	30 až 35
		1+4		155	35 až 40
Jablkový koláč	Velký rošt + 2 plechové dortové formy ** (tmavý povrch, Ø 20 cm)	2, umístěno šikmo		160	70 až 80
	Univerzální plech + velký rošt + 2 plechové dortové formy *** (tmavý povrch, Ø 20 cm)	1+3		160	80 až 90



* Pokud k přípravě používáte režim Běžný režim se skleněným nádobím (Ø 26 cm), zvyšte dobu přípravy o 5 minut.

** Na rošt se umístí dva moučníky - jeden do zadní levé části a jeden do přední pravé části.

*** Na rošt se umístí dva moučníky - doprostřed nad sebe.



2. Grilování

Předehejte prázdnou troubu na 5 minut pomocí funkce Velký gril.

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Toast z bílého chleba	Velký rošt	5		270 (max.)	1 až 2
Hamburgery z hovězího masa * (12 ks)	Velký rošt + Univerzální plech (na odkapávání)	4 1		270 (max.)	První 15-18 Druhý 5-8

* Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby přípravy otočte.

3. Pečení

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Celé kuře * 1,3 až 1,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech (na odkapávání)	3 1		200	60 až 75
Celé kuře * 1,5 až 1,7 kg	Velký rošt + Univerzální plech (na odkapávání)	3 1		200	70 až 85

* Po uplynutí poloviny doby otočte.

Souhrn častých automatických programů vaření

Zapékané brambory

Přísady 800 g brambor, 100 ml mléka, 100 ml smetany, 50 g celého rozšlehaného vejce, po 1 lžičce soli, pepře, muškátového oříšku, 150 g strouhaného sýra, máslo, tymián

Pokyny Oškrábejte brambory a nakrájejte je na plátky silné 3 mm. Celou plochu zapékačské nádoby (22-24 cm) potřete máslem. Mezitím, co budete připravovat ostatní přísady, rozprostřete plátky na čistou utěrku a zakryjte je druhou utěrkou.

Ostatní přísady kromě strouhaného sýra smíchejte ve velké misce a dobře promíchejte. Do zapékačské mísy naskládejte vrstvu brambor tak, aby se plátky lehce překrývaly, a přelijte brambory směsí. Nahoře posypte strouhaným sýrem a pečte. Po dokončení podávejte posypané několika lístky čerstvého tymiánu.

Chytré vaření

Zapékaná zelenina

Přísady 800 g zeleniny (cukety, rajčata, cibule, mrkev, paprika, předvařené brambory), 150 ml smetany, 50 g celého rozšlehaného vejce, po 1 lžičce soli, bylinek (pepř, petržel nebo rozmarýn), 150 g strouhaného sýra, 3 polévkové lžíce olivového oleje, několik lístků tymiánu

Pokyny Omyjte zeleninu a nakrájejte ji na plátky silné 3 až 5 mm. Do zapékací nádoby (22–24 cm) vložte vrstvu zeleniny a pokapejte olejem. Ostatní přísady kromě strouhaného sýra smíchejte a nalijte na zeleninu. Nahoře posypte strouhaným sýrem a pečte. Potom podávejte posypané několika lístky čerstvého tymiánu.

Lasagne

Přísady 2 lžíce olivového oleje, 500 g mletého hovězího masa, 500 ml rajčatové omáčky, 100 ml hovězího vývaru, 150 g sušených lasagní, 1 cibule (nasekaná), 200 g strouhaného sýra, po 1 lžičce sušených lístků petrželky, oregana a bazalky

Pokyny Připravte rajčatovou masovou omáčku. Na pánvi rozehejte olej a osmažte mleté hovězí maso a nasekanou cibuli dozlatova (asi 10 minut). Zalijte rajčatovou omáčkou a hovězím vývarem a přidejte sušené bylinky. Přiveďte k varu a na mírném plameni vařte 30 minut. Uvařte těstovinové plátky podle pokynů na obalu. Vkládejte střídavě vrstvy těstovinových plátků, masové omáčky a sýra. Potom rovnoměrně posypte zbývajícím sýrem na horní vrstvu těstovin a zapečte.

Jablkový koláč

- Přísady**
- **Těsto:** 275 g mouky, 1/2 lžičky soli, 125 g práškového cukru, 8 g vanilkového cukru, 175 g studeného másla, 1 vejce (rozšlehané)
 - **Náplň:** 750 g celých pevných jablek, 1 polévková lžice citrónové šťávy, 40 g cukru, 1/2 lžičky skořice, 50 g hrozinek, 2 lžičky strouhanky
- Pokyny**
- Prosejte mouku se solí do velké mísy. Promíchejte s práškovým a vanilkovým cukrem. Nakrájejte máslo na menší kostky dvěma noži a promíchejte s moukou. Přidejte 3/4 rozšlehaného vejce. Míchejte všechny přísady kuchyňským robotem, dokud nezačne vznikat drobná hmota. Rukama vypracujte těsto do tvaru koule. Zabalte do potravinové fólie a uložte přibližně na 30 minut do chladu. Vymažte plechovou dortovou formu (o průměru 24-26 cm) a vysypte moukou. Rozválejte 3/4 těsta na tloušťku 5 mm. Vložte do formy (na dno a boky). Oloupejte a vykrájejte jablka. Nakrájejte je na kostičky o velikosti přibližně 3/4 x 3/4 cm. Pokapejte jablka citrónovou šťávou a dobře promíchejte. Omyjte a osušte hrozinky. Přidejte cukr, skořici a hrozinky. Dobře promíchejte a posypte spodek těsta strouhankou. Lehce přitlačte. Rozválejte zbytek těsta. Nakrájejte těsto na tenké proužky a položte je křížem přes náplň. Potřete koláč rovnoměrně zbývajícím vejcem.

Quiche Lorraine

- Přísady**
- **Těsto:** 200 g hladké mouky, 80 g másla, 1 vejce
 - **Náplň:** 75 g libové slaniny na kostičky, 125 ml smetany, 125 g crème fraiche, 2 rozšlehaná vejce, 100 g strouhaného švýcarského sýra, sůl a pepř
- Pokyny**
- Mouku, máslo a vejce v míse vypracujte v hladké těsto. Vložte na 30 minut do chladničky. Rozválejte těsto a vložte do vymaštěné keramické nádoby na quiche (o průměru 25 cm). Spodek propíchejte vidličkou. Smíchejte vejce, smetanu, crème fraiche, sýr, sůl a pepř. Těsně před pečením směs nalijte na koláč.

Ovocný koláč s drobenkou

- Přísady**
- **Posyp:** 200 g mouky, 100 g másla, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g mleté skořice
 - **Ovoce:** 600 g různých druhů ovoce
- Pokyny**
- Smíchejte všechny přísady, až vznikne drobná hmota na posypání. Rozprostřete různé druhy ovoce do pečicí nádoby a posypte drobenkou.

Chytré vaření

Domácí pizza

- Přísady**
- **Těsto na pizzu:** 300 g mouky, 7 g sušeného droždí, 1 lžice olivového oleje, 200 ml teplé vody, 1 cukru a soli
 - **Posyp:** 400 g nakrájené zeleniny (lilek, cuketa, cibule rajčata), 100 g šunky nebo slaniny (nasekané), 100 g strouhaného sýra

Pokyny Mouku, droždí, olej, sůl, cukr a teplou vodu dejte do mísy a zpracujte vláčné těsto. Hnětete v mixéru nebo ručně po dobu 5-10 minut. Přikryjte poklicí a po dobu 30 minut nechte kynout v troubě při teplotě 35 °C. Na pomoučené desce rozválejte těsto do tvaru obdélníku a vložte na plech nebo pánev na pizzu. Na těsto natřete rajčatový protlak a rozprostřete šunku, houby, olivy a rajčata. Rovnoměrně posypte sýrem a upečte.

Hovězí svíčková

- Přísady** 1 kg zadního hovězího masa, 5 g soli, 1 g pepře, 3 g rozmarýnu, tymián
- Pokyny** Hovězí maso osolte, opepřete a okořeňte rozmarýnem a vložte na 1 hodinu do chladničky. Položte na velký rošt. Vložte do trouby a pečte.

Pečené jehněčí kotlety na bylinkách

- Přísady** 1 kg jehněčích kotlet (6 kusů), 4 velké stroužky česneku (prolisované), 1 lžička čerstvého tymiánu (drceného), 1 lžička čerstvého rozmarýnu (drceného), 2 lžičky soli, 2 polévkové lžíce olivového oleje

Pokyny Smíchejte sůl, česnek, bylinky, olej a přidejte jehněčí maso. Obalte ve směsi a nechte při pokojové teplotě minimálně 30 minut až 1 hodinu odpočívat.

Vepřová žebra

- Přísady** 2 kusy vepřových žeber, 1 lžička černého pepře, 3 bobkové listy, 1 cibule (nasekaná), 3 stroužky česneku (nasekané), 85 g hnědého cukru, 3 polévkové lžíce worcesteru, 2 polévkové lžíce rajčatového pyré, 2 polévkové lžíce olivového oleje

Pokyny Připravte grilovací omáčku. Na pánvi rozpalte olej a přidejte cibuli. Smažte doměkka a přidejte zbývající přísady. Orestujte, snižte teplotu a vařte zvolna po dobu 30 minut do zhoustnutí. Marinujte žebra grilovací omáčkou minimálně po dobu 30 minut až 1 hodiny.

Čištění

Pro usnadnění provádějte čištění trouby pravidelně.

⚠ VAROVÁNÍ

- Před čištěním se přesvědčte, že trouba a příslušenství jsou chladné.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ostré kartáče, drsné tkaniny, drátky, nože či žádné jiné abrazivní materiály.

Vnitřek trouby

- K čištění vnitřních částí trouby použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Těsnění dvířek nečistěte ručně.
- Abyste zabránili poškození smaltovaných povrchů trouby, použijte pouze běžné prostředky na čištění trouby.
- K odstranění připečené špíny použijte speciální čistič na trouby.
- Při zvyšování teploty varného prostoru v počáteční fázi můžete na vnitřním skle dvířek pozorovat vznik skvrn. V takovém případě vypněte troubu a vyčkejte, až dojde k jejímu vychladnutí. Poté pomocí papírové utěrky nebo čistého hadříku s neutrálním čisticím prostředkem otřete vnitřní sklo.

Vnější části trouby

Pro čištění vnějšího povrchu trouby, jako např. dvířek trouby, madla a displeje, použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu a osušte je kuchyňskou papírovou utěrkou nebo látkovou utěrkou.

Masnota a nečistoty mohou ulpívat zejména v okolí madla, protože zevnitř vychází horký vzduch. Madlo doporučujeme čistit po každém použití.

Příslušenství

Příslušenství po každém použití umyjte a osušte utěrkou. Pro odstranění odolných nečistot ponořte použité příslušenství před omytím na 30 minut do teplé mýdlové vody.

Katalytický smaltovaný povrch (pouze příslušné modely)

Vyjímatelné části jsou opatřeny tmavě šedou katalytickou smaltovanou povrchovou úpravou. Mohou být znečištěné olejem a tukem, který je rozváděn cirkulujícím vzduchem během horkovzdušného ohřevu. Při teplotě 200 °C nebo vyšší však dochází ke spálení těchto nečistot.

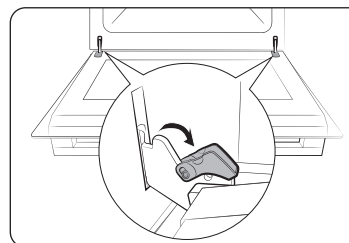
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Očistěte vnitřní prostor trouby.
3. Zvolte režim Horkovzdušný ohřev s maximální teplotou a spusťte cyklus na dobu jedné hodiny.

Dvířka

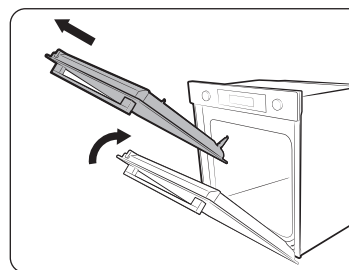
Neodstraňujte dvířka trouby s výjimkou jejich čištění. Pro demontáž dvířek za účelem čištění postupujte podle těchto pokynů.

⚠ VAROVÁNÍ

Dvířka trouby jsou těžká.

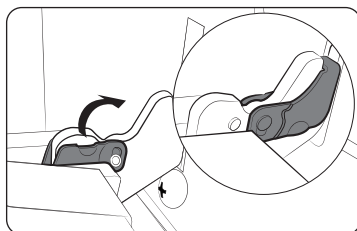


1. Otevřete dvířka a odklopte zámky u obou závěsů.



2. Přivřete dvířka přibližně do úhlu 70°. Uchopte dvířka trouby oběma rukama po stranách a zvedněte a vytáhněte je nahoru, dokud nedojde k vysunutí závěsů.
3. Očistěte dvířka mýdlovou vodou a čistým hadříkem.

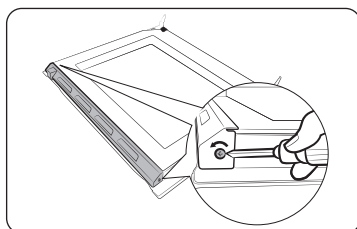
Údržba



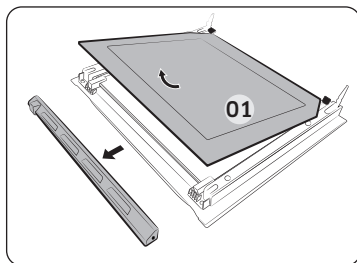
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž dvířek podle kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Ujistěte se, že jsou spony na obou stranách zacvaknuté.

Sklo dvířek

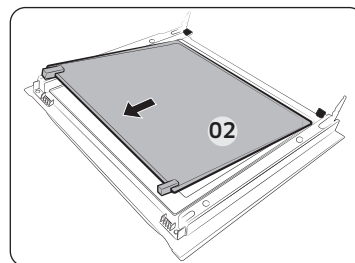
V závislosti na modelu jsou dvířka trouby vybavena 3 až 4 skleněnými deskami umístěnými proti sobě. Neodstraňujte skla dvířek s výjimkou jejich čištění. Pro demontáž skel dvířek za účelem čištění postupujte podle těchto pokynů.



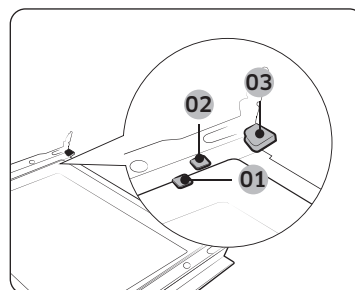
1. Pomocí šroubováku vyšroubujte šrouby na levé a pravé straně.



2. Demontujte kryty ve směru šipek.
3. Demontujte z dvířek první desku.

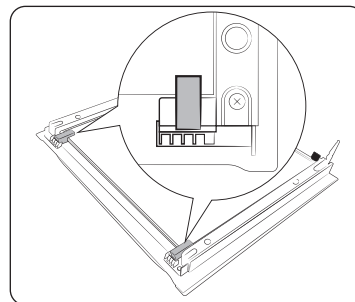


4. Demontujte druhou desku z dvířek ve směru šipky.
5. Očistěte sklo mýdlovou vodou a čistým hadříkem.



6. Po dokončení znovu nasadte desky podle následujících kroků:
 - Vložte desku 2 mezi upevňovací sponu 1 a 2, a desku 1 do upevňovací spony 3 přesně v tomto pořadí.

- 01 Upevňovací spona 1
02 Upevňovací spona 2
03 Upevňovací spona 3

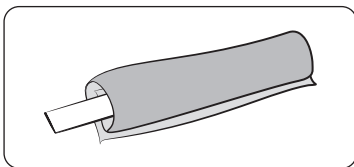


7. Zkontrolujte, zda dobře dosedají pryžové podložky a správným způsobem skleněné desky zajistěte.
8. Opětovnou montáž dvířek proveďte podle kroků 1 a 2 v opačném pořadí.

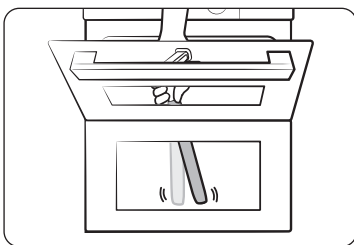
⚠ VAROVÁNÍ

Abyste zabránili úniku tepla, ujistěte se, že jste skleněné desky vložili správně.

Sklo dvojitých dvířek (pouze příslušné modely)



1. Připevněte vlhký ubrousek na tyčku.

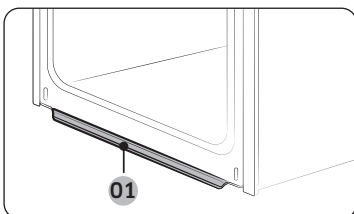


2. Pod dvířka umístěte utěrku.
3. Očistěte dvířka.
4. Naneste čisticí prostředek na ubrousek a znovu je očistěte.
5. Otřete suchým ubrouskem vlhkost a bubliny.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Nedemontujte dvířka za účelem čištění.

Sběrač vody



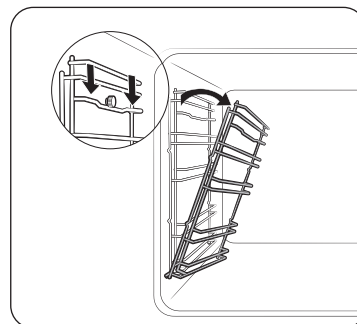
01 Sběrač vody

Ve sběrači vody se při přípravě zachytává nadměrná vlhkost, ale také zbytky potravin. Sběrač vody pravidelně vyprazdňujte a čistěte.

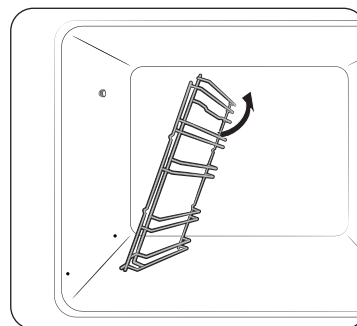
⚠ VAROVÁNÍ

Pokud zjistíte, že dochází k úniku vody ze sběrače, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung.

Boční vodicí lišty (pouze příslušné modely)



1. Zatlačte na horní část levé boční vodicí lišty a sklopte ji přibližně o 45°.



2. Vytáhněte a vyjměte spodní vedení levé boční vodicí lišty.
3. Stejným způsobem vyjměte pravou boční vodicí lištu.
4. Očistěte obě boční vodicí lišty.
5. Po dokončení proveďte opětovnou montáž bočních vodicích lišt podle kroků 1 a 2 v opačném pořadí.

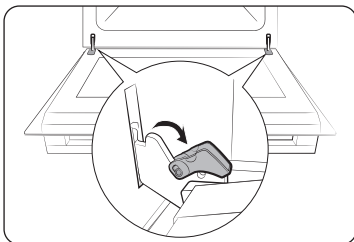
📖 POZNÁMKA

Trouba funguje i bez nasazených bočních vodicích lišt a roštů.

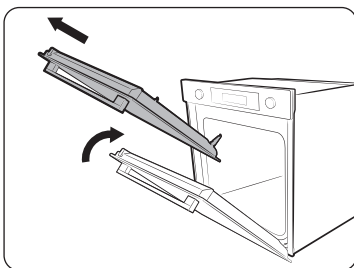
Demontáž dvířek

⚠ VAROVÁNÍ

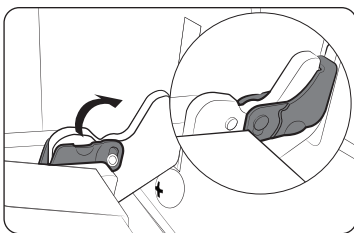
Dvířka trouby jsou těžká.



1. Otevřete dvířka a odklopte zámky u obou závěsů.



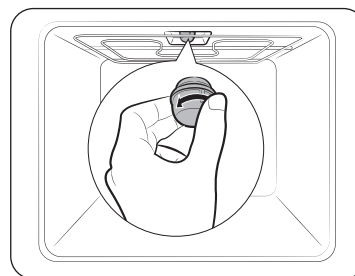
2. Přivřete dvířka přibližně do úhlu 70°. Uchopte dvířka trouby oběma rukama po stranách a zvedněte a vytáhněte je nahoru, dokud nedojde k vysunutí závěsů.



3. Po dokončení proveďte opětovnou montáž dvířek podle kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Ujistěte se, že jsou spony na obou stranách zacvaknuté.

Výměna

Žárovky

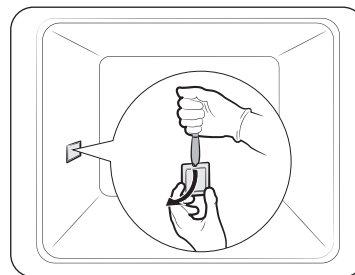


1. Odstraňte skleněný kryt otočením směrem doleva.
2. Vyměňte žárovku v troubě.
3. Očistěte skleněný kryt.
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž skleněného krytu podle výše uvedeného kroku 1 v opačném pořadí.

⚠ VAROVÁNÍ

- Před výměnou žárovky vypněte troubu a vytáhněte napájecí kabel.
- Používejte pouze žárovky 25-40 W / 220-240 V, odolné vůči teplotě 300 °C. Schválené žárovky lze zakoupit v místním servisním středisku společnosti Samsung.
- Při manipulaci s halogenovými žárovkami vždy používejte suchý hadřík. Tak je možné předejít ulpění otisků prstů nebo potu, které může mít za následek zkrácení doby životnosti žárovky.

Boční světlo



1. Jednou rukou držte spodní konec krytu bočního osvětlení trouby a pomocí plochého ostrého nástroje, například kuchyňského nože, odstraňte kryt podle obrázku.
2. Vyměňte boční světlo.
3. Znovu nasadte kryt světla.

Odstraňování problémů

Kontrolní body

Pokud narazíte na problém s troubou, nejprve projděte tabulku níže a vyzkoušejte navrhovaná řešení. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Problém	Příčina	Akce
Tlačítka nelze řádně stisknout.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud se mezi tlačítka nachází nečistoty. Dotykový model: pokud je vnější povrch vlhký. Pokud je nastavený zámek. 	<ul style="list-style-type: none"> Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu. Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu. Zkontrolujte, zda není nastavena funkce zámku.
Některá tlačítka nejsou správně aktivována.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud zůstane dělicí příčka zasunutá v pečicím prostoru (nebo pokud je trouba ve flexibilním režimu) 	<ul style="list-style-type: none"> Vyjměte dělicí příčku. Při jejím vložení nejsou některá tlačítka aktivní.
Nezobrazuje se čas.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je vypnuté napájení. 	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Trouba nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je vypnuté napájení. 	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Trouba se za provozu sama vypne.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je odpojena ze síťové zásuvky. 	<ul style="list-style-type: none"> Znovu připojte napájení.
Za provozu se vypne napájení.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud trvá nepřetržitě vaření dlouhou dobu. Pokud ventilátor chlazení nefunguje. Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací. Při používání několika síťových zástrček ve stejné zásuvce. 	<ul style="list-style-type: none"> Po dlouhém vaření nechte troubu vychladnout. Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku. Použijte samostatný síťový kabel.

Problém	Příčina	Akce
Není napájení trouby.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je vypnuté napájení. 	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací. 	<ul style="list-style-type: none"> Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
Dvířka nelze řádně otevřít.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud mezi dvířky a vnitřním prostorem spotřebiče ulpěly zbytky potravin. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistěte důkladně troubu a potom znovu otevřete dvířka.
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud se světlo rozsvítí a zhasne. Pokud je světlo pokryto nečistotami během vaření. 	<ul style="list-style-type: none"> Pro zajištění úspory energie světlo po určité době automaticky zhasne. Můžete jej znovu rozsvítit stisknutím tlačítka světla. Očistěte vnitřní povrch trouby a znovu to zkontrolujte.
Trouba probíjí.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud není napájení správně uzemněno. Pokud používáte zásuvku bez uzemnění. 	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je napájení správně uzemněno.
Odkapává voda.	<ul style="list-style-type: none"> V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o poruchu spotřebiče. 	<ul style="list-style-type: none"> Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Škvírou ve dvířkách vystupuje pára.		
V troubě zůstala voda.		
Jas uvnitř trouby se mění.	<ul style="list-style-type: none"> Úroveň jasu se mění v závislosti na kolísání příkonu spotřebiče. 	<ul style="list-style-type: none"> Změny příkonu během vaření nejsou známkou závady.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Vaření skončilo, ale ventilátor je stále v provozu.	<ul style="list-style-type: none"> Ventilátor je po určitou dobu automaticky v provozu pro zajištění ventilace uvnitř trouby. 	<ul style="list-style-type: none"> Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.
Trouba nehřeje.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud jsou otevřená dvířka. Pokud nejsou ovládací prvky trouby správně nastaveny. Pokud došlo ke spálení domovní pojistky nebo k rozpojení jističe. 	<ul style="list-style-type: none"> Zavřete dvířka a znovu spusťte troubu. Přejděte ke kapitole týkající se obsluhy trouby a resetujte troubu. Vyměňte pojistku nebo znovu zapněte jistič. Pokud k těmto potížím dochází opakovaně, zavolejte elektrikáře.
Za provozu z trouby vychází kouř.	<ul style="list-style-type: none"> Během prvního zapnutí. Pokud se na topném článku nachází zbytky potravin. 	<ul style="list-style-type: none"> Z topného článku může při prvním použití trouby vycházet kouř. Nejedná se o poruchu a po 2-3 použitích trouby by k tomu již nemělo docházet. Nechte troubu vychladnout a odstraňte z topného článku zbytky potravin.
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	<ul style="list-style-type: none"> Při používání plastových nebo jiných nádob, které nejsou žáruvzdorné. 	<ul style="list-style-type: none"> Používejte skleněné nádoby vhodné pro používání při vysokých teplotách.

Problém	Příčina	Akce
Trouba nevaří správně.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud jsou dvířka často během vaření otvírána. 	<ul style="list-style-type: none"> Pokud nevaříte pokrmy, které je nutné otáčet, neotvírejte často dvířka. Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
Parní čištění nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Příčinou může být příliš vysoká teplota. 	<ul style="list-style-type: none"> Nechte troubu vychladnout a zkuste to znovu.
Režim dvojité teploty nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud není dělicí příčka správně umístěna. 	<ul style="list-style-type: none"> Vložte dělicí příčku správným způsobem a zkuste to znovu.
Režim jedné teploty nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je do trouby vložena dělicí příčka. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyjměte dělicí příčku a zkuste to znovu.
Ventilátor prostoru, který se v režimu dvojité teploty nepoužívá, je v provozu (nebo je teplota prostoru vysoká).	<ul style="list-style-type: none"> Pro dosažení nejlepšího výkonu a výsledků vaření mohou být ventilátor a ohřev prostoru, který se nepoužívá, zapnuté. 	<ul style="list-style-type: none"> Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.

Informační kódy

Pokud trouba nefunguje, budete možné potřebovat informační kód na displeji. Podívejte se do tabulky níže a vyzkoušejte uvedená doporučení.

Kód	Význam	Akce
C-d1	Porucha zámku dvířek.	Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
C-20	Poruchy snímače.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Vyskytuje se pouze při čtení/zápisu EEPROM.	
C-F0	Neprobíhá komunikace mezi hlavní jednotkou PCB a dílčí jednotkou PCB.	
C-F2	Zobrazí se při výskytu chyby komunikace mezi dotykovým IC <-> hlavní nebo dílčí komunikační jednotkou.	Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
C-d0	Problém s tlačítkem Dochází k tomu, pokud je tlačítko stisknuto a drženo delší dobu.	Očistěte tlačítka a ujistěte se, že se na nich ani v jejich blízkosti nenachází voda. Vypněte troubu a zkuste to znovu. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Kód	Význam	Akce
-dC-	Pokud je během vaření v režimu dvojitě teploty odstraněna dělicí příčka. Pokud je během vaření v režimu jedné teploty vložku dělicí příčka.	Během vaření v režimu dvojitě teploty nesmí být odstraněna dělicí příčka. Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
S-01	Bezpečnostní vypnutí Trouba byla v provozu při nastavené teplotě příliš dlouho. <ul style="list-style-type: none">• 100 °C a méně – po dobu 16 hodin• 105 °C až 240 °C – po dobu 8 hodin• 245 °C až maximální teplota – po dobu 4 hodin	Nejedná se o chybu systému. Vypněte troubu a vyjměte pokrm. Následně to zkuste obvyklým způsobem znovu.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

Napětí pro připojení	230-240 V ~ 50 Hz	
Maximální příkon	3650 až 3950 W	
Rozměry (Š x V x H)	Celý spotřebič	595 × 596 × 570 mm
	Vestavná	560 × 579 × 549 mm
Objem	76 litrů	

* Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti <G>.

Dodatek

Katalogový list výrobku

SAMSUNG	SAMSUNG	
Identifikace modelu	NV7B421****, NV7B422****, NV7B423****, NV7B424****, NV7B425****, NV7B421**C*, NV7B422**C*, NV7B424**C*, NV7B431****, NV7B432****, NV7B433****, NV7B434****, NV7B435****	
Index energetické účinnosti jednotlivých pečících prostorů (EEI _{cavity})	81,6	
Třída energetické účinnosti na prostor trouby	A+	
Spotřeba energie (elektriny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (EC _{electric cavity})	1,05 kWh/cykus	
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (EC _{electric cavity})	0,71 kWh/cykus	
Počet pečících prostorů	1	
Zdroj tepla jednotlivých pečících prostorů (elektrina nebo plyn)	Elektrina	
Objem jednotlivých pečících prostorů (V)	76 l	
Typ trouby	Vestavná	
Hmotnost spotřebiče (M)	NV7B421**** : 33,4 kg NV7B422**** : 33,4 kg NV7B423**** : 38,4 kg NV7B424**** : 33,4 kg NV7B425**** : 38,4 kg NV7B421**C* : 35,4 kg	NV7B422**C* : 35,4 kg NV7B424**C* : 35,4 kg NV7B431**** : 36,9 kg NV7B432**** : 36,9 kg NV7B433**** : 40,9 kg NV7B434**** : 36,9 kg NV7B435**** : 40,9 kg

Údaje byly stanoveny v souladu s normou EN 60350-1, EN 50564 a nařízeními komise (EU) č. 65/2014 a (EU) č. 66/2014, a nařízením (ES) č. 1275/2008.

Celková spotřeba energie v pohotovostním režimu (W) (všechny síťové porty jsou ve stavu „zapnuto“)		1,9 W
Časové období pro řízení výkonu (min.)		20 min
WIFI	Spotřeba energie v pohotovostním režimu (W)	1,9 W
	Časové období pro řízení výkonu (min.)	20 min
Vypnutý stav	Spotřeba energie	0,5 W
	Časové období pro řízení výkonu (min.)	30 min

Tipy, jak šetřit energii

- Během vaření by měla dvířka trouby zůstat zavřená, kromě okamžiků, kdy pokrm obracíte. Vyhněte se častému otevírání dvířek během vaření, abyste zachovali teplotu v troubě a šetřili energii.
- Plánujte použití trouby tak, abyste nemuseli mezi vařením dvou pokrmů troubu vypínat – ušetříte tak energii a omezíte dobu nutnou k opětovnému zahřátí trouby.
- Pokud je doba přípravy delší než 30 minut, můžete troubu vypnout 5 až 10 minut před koncem vaření a uspořit tak energii. Zbytečné teplo bude na dovaření pokrmu stačit.
- Kdykoli je to možné, vařte více položek najednou.

POZNÁMKA

Společnost Samsung tímto prohlašuje, že toto rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky ve Spojeném království.

Úplné znění prohlášení o shodě EU a prohlášení o shodě Spojeného království je k dispozici na následující internetové adrese: Oficiální prohlášení o shodě naleznete na webových stránkách <http://www.samsung.com>. Klepněte na možnost Support > Search Product Support (Podpora > Vyhledat podporu produktu) a do pole zadejte název modelu.

	Frekvenční rozsah	Výkon vysílače (max.)
Wi-Fi	2412 - 2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	10 dBm

Oznámení o licenci Open Source

Software obsažený v tomto produktu obsahuje software s otevřeným zdrojovým kódem.

Na následující adrese http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 najdete informace o licenci open source související s tímto spotřebičem.



MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Vstavaná rúra

Používateľská a inštalačná príručka

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B424**C* / NV7B431**** / NV7B432**** /
NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



SAMSUNG

Obsah

Používanie tejto príručky 3

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly: 3

Bezpečnostné pokyny 3

Dôležité bezpečnostné opatrenia 3

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad) 6

Funkcia automatickej úspory energie 6

Inštalácia 6

Čo nájdete v škatuli 6

Pripravte sa na inštaláciu rúry 7

Pripojenie na zdroj 7

Inštalácia do skrinky 8

Skôr než začnete 10

Úvodné nastavenia 10

Zápach novej rúry 10

Inteligentný bezpečnostný mechanizmus 10

Dvierka s jemným zatváraním (len príslušné modely) 11

Príslušenstvo 11

Flexibilné dvierka (len príslušné modely) 12

Mechanická zámka (len príslušné modely) 13

Režim dvojitého varenia 13

Funkcie 14

Ovládací panel 14

Bežné nastavenia 15

Režimy varenia 18

Rozsah nastavenia teploty v režime dvojitého varenia 22

Príprava jedál sous-vide vzduchom (len príslušné modely) 23

Zastavenie varenia 25

Špeciálna funkcia 25

Varenie v pare (len príslušné modely) 26

Automatické varenie 27

Čistenie 28

Časovač 30

Zapnutie/vypnutie zvuku 30

Zapnutie/vypnutie Wi-Fi 30

Inteligentné varenie 31

Manuálne varenie 31

Programy automatického varenia 36

Testovacie jedlá 42

Zbierka obľúbených receptov na automatické varenie 43

Údržba 47

Čistenie 47

Demontáž dvierok 50

Výmena 50

Riešenie problémov 51

Kontrolné body 51

Informačné kódy 53

Technické údaje 54

Príloha 54

Katalógový list výrobku 54

Vyhĺásenie o otvorenom zdrojovom kóde 55

Používanie tejto príručky

Ďakujeme vám za výber vstavanej rúry značky SAMSUNG.

Táto používateľská príručka obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny, ktoré sú určené na to, aby vám pomohli pri prevádzke a údržbe vášho spotrebiča.

Nájdite si čas a pred použitím rúry si prečítajte túto používateľskú príručku a uschovajte ju na budúce použitie.

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly:

VAROVANIE

Riziká alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne ublíženie na zdraví, smrť alebo škody na majetku**.

UPOZORNENIE

Riziká alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **ublíženie na zdraví alebo škody na majetku**.

POZNÁMKA

Užitočné tipy, odporúčania alebo informácie, ktoré pomáhajú používateľovi obsluhovať výrobok.

Bezpečnostné pokyny

Montáž tejto rúry môže vykonať jedine vyškolený elektrikár. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných odporúčaní.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

VAROVANIE

Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú so zariadením hrať.

Prostriedky na odpojenie musíte zabudovať do pevného vedenia v súlade s predpismi pre elektroinštaláciu.

Spotrebič je potrebné namontovať tak, aby sa dal po montáži ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.

Ak je poškodený prívodný kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Bezpečnostné pokyny

Nespoliehajte sa na lepidlá ako spôsob upevnenia, keďže sa nepovažujú za spoľahlivé upevňovacie prostriedky.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na ne bude dozerať alebo ak budú poučené o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Deti by bez dozoru nemali vykonávať čistenie ani údržbu zariadenia. Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.

Nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

Ak tento spotrebič obsahuje funkciu čistenia, pred čistením musíte odstrániť všetky rozliatia a počas čistenia parou alebo samočistenia v rúre nenechávajte žiadne riady. Funkcia čistenia závisí od konkrétneho modelu.

Ak tento spotrebič obsahuje funkciu samočistenia, počas čistenia môže byť povrch horúcejší než obvykle. Deti preto udržiavajte mimo jeho dosah. V prípade spotrebičov s procesom pyrolytického čistenia môžu byť niektoré zvieratá, najmä vtáky, citlivé na výpary a miestne výkyvy teploty počas pyrolytického čistenia a mali by sa počas tohto procesu premiestniť na vhodné dobre vetrané miesto.

Počas procesov pyrolytického čistenia a po nich miestnosť vyvetrajte.

Funkcia čistenia závisí od konkrétneho modelu.

Používajte iba sondu na meranie teploty určenú pre túto rúru. (Iba model so sondou na mäso.)

Nepoužívajte parný čistič.

VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.

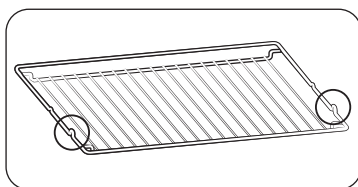
Zariadenie nesmie byť namontované za dekoratívnymi dvierkami, aby sa predišlo prehrievaniu.

VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

UPOZORNENIE: Na proces pečenia musíte dohliadať. Krátkodobé pečenie musíte nepretržite kontrolovať.

Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká. Povrchy sa môžu počas používania zahriať.



Vložte mriežku na miesto s vyčnievajúcimi časťami (zarážkami po oboch stranách) smerujúcimi dopredu tak, aby bola mriežka pri príprave veľkého množstva jedla umiestnená v potrebnej polohe.

⚠ UPOZORNENIE

Ak sa rúra počas prepravy poškodila, nezapájajte ju.

Tento spotrebič môže pripojiť k hlavnému napájacíemu zdroju jedine špeciálne vyškolený elektrikár.

V prípade poruchy alebo poškodenia spotrebiča sa s ním nepokúšajte pracovať.

Opravy by mal vykonávať jedine vyškolený technik. Výsledkom nesprávnej opravy môže byť značné nebezpečenstvo pre vás a ostatných. Ak rúra potrebuje opravu, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti SAMSUNG alebo na svojho predajcu.

Elektrické vodiče a káble by sa nemali dotýkať rúry.

Rúra by mala byť pripojená k hlavnému napájacíemu zdroju prostredníctvom schváleného ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte adaptéry s viacerými zásuvkami ani predĺžovacie káble.

Napájací zdroj spotrebiča by mal byť počas opravy alebo čistenia vypnutý.

Keď pripájate elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.

V prípade, že tento spotrebič disponuje funkciou varenia na pare, nepoužívajte ho, ak je kazeta prívodu vody poškodená. (Iba model s funkciou prípravy na pare.)

Kazetu nepoužívajte v prípade, že je prasknutá alebo poškodená a obráťte sa na vaše najbližšie servisné stredisko. (Iba model s funkciou prípravy na pare.)

Táto rúra bola navrhnutá výlučne pre varenie jedla v domácnosti.

Počas používania sa vnútorné povrchy rúry zohrejú dostatočne na to, aby spôsobili popáleniny. Nedotýkajte sa ohrevných prvkov ani vnútorných povrchov rúry, pokiaľ nestihli vychladnúť.

V rúre nikdy neskladujte horľavé materiály.

Počas prevádzky spotrebiča sa povrchy rúry zohrejú na vysokú teplotu a na dlhý čas.

Keď varíte, dávajte pozor pri otváraní dvierok, pretože z rúry môže prudko uniknúť horúci vzduch a para.

Pri varení jedál obsahujúcich alkohol sa alkohol môže vyparovať pre vysoké teploty a výpary môžu spôsobiť požiar, ak prídu do styku s horúcou časťou rúry.

Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.

Počas používania rúry by ste mali držať deti v bezpečnej vzdialenosti.

Zamrazené jedlá, ako napríklad pizza, by sa mali variť na veľkej mriežke. Ak používate plech na pečenie, môže sa kvôli veľkým zmenám v teplote zdeformovať.

Nenaliavajte do spodnej časti rúry vodu, keď je horúca. Mohlo by to poškodiť smaltovaný povrch.

Počas varenia musia byť dvierka rúry zatvorené.

Nezakrývajte spodok rúry hliníkovou fóliou ani naň neumiestňujte žiadne plechy na pečenie či konzervy. Hliníková fólia blokuje teplo, čo by mohlo mať za následok poškodenie smaltovaných povrchov a slabé výsledky varenia.

Ovocné džúsy zanechávajú škrvny, ktoré sa na smaltovanom povrchu rúry môžu stať neodstrániteľnými.

Keď pečiete veľmi vlhké koláče, použite hlboký pekáč.

Neodkladajte pečenie na otvorené dvierka rúry.

Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.

Nestúpajte a nesadajte si na dvierka zariadenia, neopierajte sa o ne ani na ne nekladte ťažké predmety.

Neotvárajte dvierka zariadenia použitím zbytočne veľkej sily.

VAROVANIE: Neodpájajte spotrebič od hlavného napájacieho zdroja, dokonca ani vtedy, keď sa proces varenia skončil.

VAROVANIE: Nenechávajte dvierka otvorené, kým je rúra v prevádzke.

Bezpečnostné pokyny

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobnejšie informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Viac informácií o ochrane životného prostredia a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad REACH, OEEZ či batérií, nájdete na webovej stránke:

www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcia automatickej úspory energie

Jemné: Svetlo rúry môžete počas procesu varenia vypnúť stlačením tlačidla „Svetlo rúry“. Na účel úspory energie sa osvetlenie rúry niekoľko minút po zapnutí programu varenia vypne.

Inštalácia

VAROVANIE

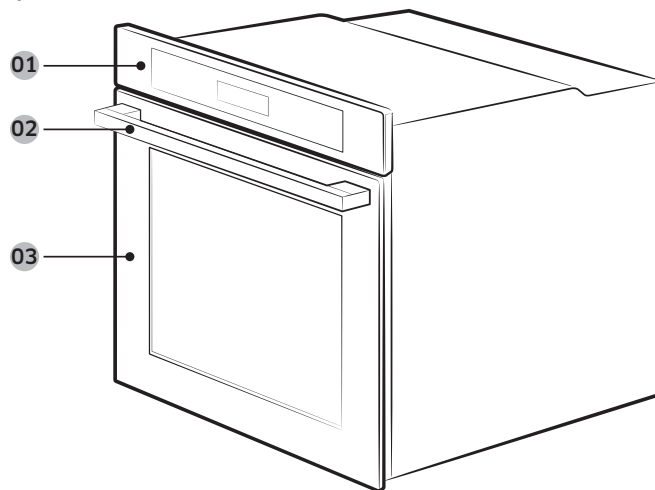
Tento výrobok je určený na vstavenie.

Túto rúru musí nainštalovať kvalifikovaný technik. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných predpisov vo vašej oblasti.

Čo nájdete v škatuli

Uistite sa, že všetky diely a príslušenstvo sú súčasťou balenia výrobku. Ak sa vyskytne problém s rúrou alebo príslušenstvom, kontaktujte miestne zákaznické centrum alebo predajcu výrobkov značky Samsung.

Prehľad rúry



01 Ovládací panel

02 Rukoväť dverí

03 Dvierka

POZNÁMKA

V závislosti od konkrétneho modelu existujú dva typy tejto rúry: s jednými dvierkami a s dvojitémi dvierkami.

Príslušenstvo

Rúra sa dodáva s rôznym príslušenstvom, ktoré vám umožňuje pripravovať rôzne druhy jedál.



Mriežka



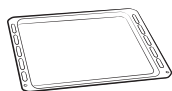
Vkladacia mriežka *



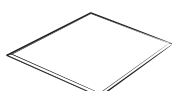
Plech na pečenie *



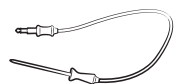
Univerzálny plech *



Extrahlboký plech *



Rozdeľovač



Sonda na mäso *



2 skrutky (M4 L25)



Parová platnička *

POZNÁMKA

Dostupnosť príslušenstva označeného hviezdičkou (*) závisí od modelu rúry.

Prípravte sa na inštaláciu rúry

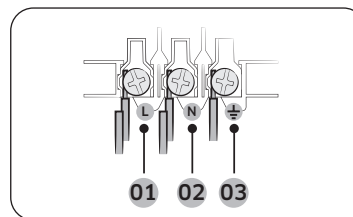


Križový skrutkovač



Vrták

Pripojenie na zdroj



- 01 HNEĎA alebo ČIERNA
- 02 MODRÁ alebo BIELA
- 03 ŽLTÁ alebo ZELENÁ

Zapojte rúru do elektrickej zásuvky. Ak zásuvka typu zástrčky nie je dostupná z dôvodu obmedzení prípustného prúdu, použite viacpólový izolačný spínač (s minimálnym odstupom 3 mm medzi nimi), aby ste splnili bezpečnostné predpisy. Používajte napájací kábel s dostatočnou dĺžkou, ktorý podporuje špecifikáciu H05 RR-F alebo H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm².

Menovité napätie (A)	Minimálna oblasť prierezu
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Pozrite si parametre výstupu na štítku nalepenom na rúre.

Skrutkovačom otvorte zadný kryt rúry a odstráňte skrutky na svorke na káble. Následne pripojte elektrické vedenie k príslušným pódom pripojenia.

Pól (⏚) je určený na uzemnenie. Najskôr pripojte žlté a zelené vedenie (uzemnenie), ktoré musia byť dlhšie ako ostatné. Ak používate zásuvku typu zástrčky, po nainštalovaní rúry musí byť k nej voľný prístup. Spoločnosť Samsung nezodpovedá za nehody spôsobené chýbajúcim alebo chybným uzemnením.

Inštalácia

VAROVANIE

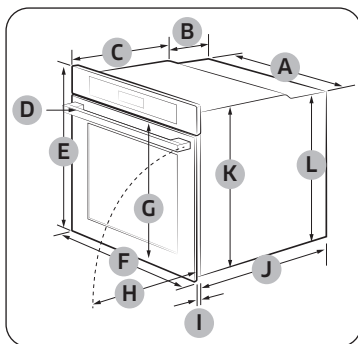
Pri inštalácii nepostupajte káble, neohýbajte ich a udržiavajte ich mimo častí rúry, ktoré vyžarujú teplo.

Inštalácia do skrinky

Ak inštalujete rúru do vstavanej skrinky, plastové povrchy a lepiace časti skrinky musia byť odolné do teploty 90 °C. Spoločnosť Samsung nezodpovedá za poškodenie nábytku spôsobené tepelnými emisiami rúry.

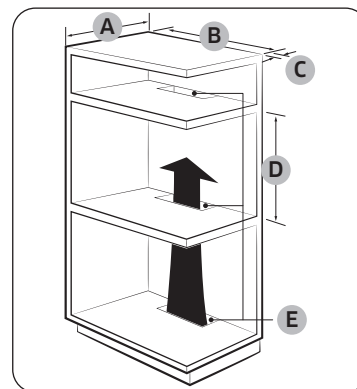
Rúra sa musí riadne vetrať. Medzi spodnou policičkou a podpornou stenou nechajte medzeru na vetranie približne 50 mm. Ak nainštalujete rúru pod varnú dosku, postupujte podľa pokynov na inštaláciu varnej dosky.

Požadované rozmery na inštaláciu



Rúra (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

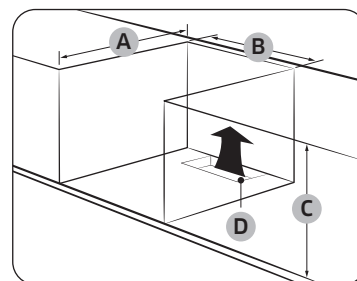


Vstavaná skrinka (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min 460 x Min 50

POZNÁMKA

Vstavaná skrinka musí mať otvory (E) na odvádzanie tepla a cirkuláciu vzduchu.

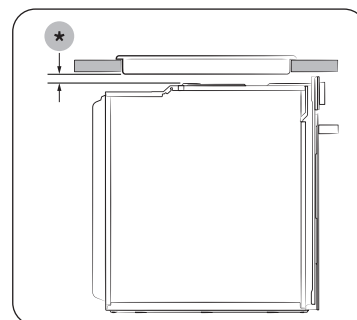


Skrinka pod umývadlom (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min 460 x Min 50

POZNÁMKA

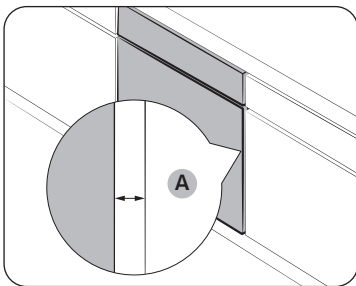
Vstavaná skrinka musí mať otvory (D) na odvádzanie tepla a cirkuláciu vzduchu.



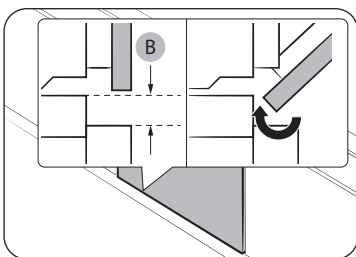
Inštalácia s platňou

Ak chcete na rúru nainštalovať platňu, pozrite si inštaláciu príručku k platni, kde nájdete požiadavku na inštaláciu priestor (*).

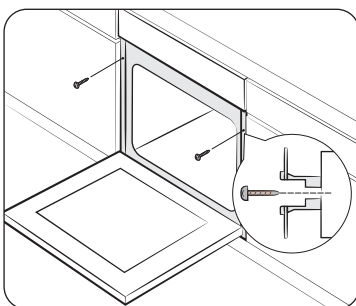
Inštalácia rúry



Medzi rúrou a každou stranou skrinky nechajte medzeru (A) s veľkosťou minimálne 5 mm.



Zaistite medzeru s veľkosťou minimálne 3 mm (B), aby sa dvierka jednoducho otvárali a zatvárali.



Vložte rúru do skrinky a pomocou 2 skrutiek rúru na oboch stranách pevne upevnite.

Po dokončení inštalácie odstráňte ochrannú fóliu, pásku a ďalší baliaci materiál a z rúry vyberte poskytnuté príslušenstvo. Ak chcete rúru vybrať zo skrinky, odpojte rúru od napájacieho zdroja a uvoľnite 2 skrutky, ktoré sa nachádzajú sa na oboch stranách rúry.

⚠ VAROVANIE

Aby rúra správne fungovala, vyžaduje si vetranie. Za žiadnych okolností neblokujte otvory na vetranie.

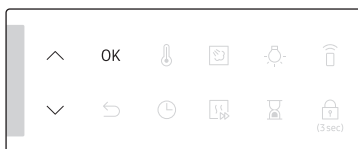
📖 POZNÁMKA

Skutočný vzhľad rúry sa môže líšiť od konkrétneho modelu.

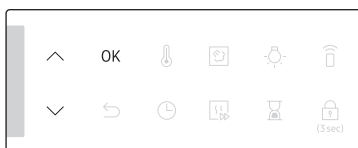
Skôr než začnete

Úvodné nastavenia

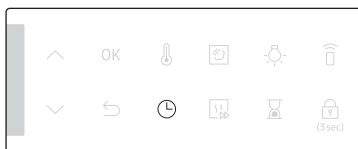
Keď rúru zapnete po prvýkrát, na displeji sa zobrazí predvolený čas „12:00“ s blikajúcou hodnotou pre hodinu („12“). Podľa pokynov uvedených nižšie nastavte aktuálny čas.




1. Pomocou tlačidiel **▲** / **▼** nastavte hodinu a potom stlačte tlačidlo **OK**. Začne blikať ukazovateľ minút.



2. Pomocou tlačidiel **▲** / **▼** nastavte minúty a potom stlačte tlačidlo **OK**.



- Ak chcete po úvodnom nastavení zmeniť aktuálny čas, podržte tlačidlo  na 3 sekundy a vykonajte uvedené kroky.

Zápach novej rúry

Pred prvým použitím vyčistíte vnútro rúry, aby sa odstránil zápach novej rúry.

1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Na hodinu zapnite rúru v režime prúdenia tepla pri teplote 200 °C alebo v bežnom režime pri teplote 200 °C. Tento postup spáli všetky zostávajúce produkčné látky v rúre.
3. Po dokončení rúru vypnite.

POZNÁMKA

- Pri prvom použití môžete v zapnutej rúre spozorovať trochu dymu. Nejde však o poruchu výrobku.
- Keďže teplota varného priestoru bude spočiatku vyššia, na vnútornej strane skla dverí môžete objaviť škvrny. V takomto prípade rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Potom utrite vnútornú stranu skla kuchynskou utierkou alebo neutrálnym čistiacim prostriedkom.
- Zároveň je dôležité uistiť sa, že rúru používate v dobre vetranom kuchynskom prostredí.

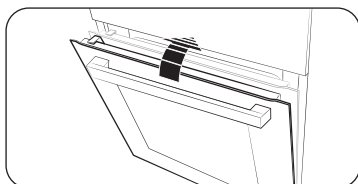
Inteligentný bezpečnostný mechanizmus

Ak počas činnosti rúry otvoríte dvierka, svetlo rúry sa zasvieti a ventilátor aj ohrevné prvky zastavia činnosť. Zabráni sa tak fyzickým zraneniam, ako napr. popáleninám, ako aj zbytočnej strate energie. Ak sa tak stane, jednoducho zatvorte dvierka a rúra bude ďalej bežne fungovať, pretože nejde o poruchu systému.

Dvierka s jemným zatváraním (len príslušné modely)

Vstavaná rúra Samsung je vybavená dvierkami s jemným, bezpečným a tichým zatváraním. Pri zatváraní dvierka zachytia špeciálne pánty ešte niekoľko centimetrov predtým, než sa dostanú do konečnej polohy. Ide o dokonalý prvok na zvýšenie komfortu, ktorý umožňuje tiché a jemné zatváranie dvierok.

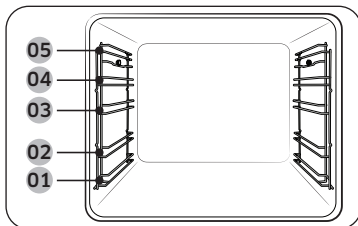
(Dostupnosť tejto funkcie závisí od modelu rúry.)



Dvierka sa začnú opatrne zatvárať približne pod uhlom 15 stupňov a úplne sa zatvoria asi do 5 sekúnd.

Príslušenstvo

Pred prvým použitím príslušenstvo dôkladne očistite pomocou jemnej čistej handričky v teplej vode s čistiacim prostriedkom.



- 01 Úroveň 1
- 02 Úroveň 2
- 03 Úroveň 3
- 04 Úroveň 4
- 05 Úroveň 5

- Príslušenstvo vložte do rúry na správne miesto.
- Uistite sa, že je medzi príslušenstvom a dnom rúry alebo iným príslušenstvom aspoň 1 cm voľného priestoru.
- Pri vyberaní náčinia na varenie alebo príslušenstva z rúry postupujte opatrne. Horúce jedlá alebo príslušenstvo môžu spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo môže vplyvom zahrievania zmeniť tvar. Po schladnutí nadobudne svoj pôvodný tvar a výkon.

Základné použitie

Pre lepší zážitok z varenia sa oboznámte s tým, ako používať jednotlivé príslušenstvo.

Mriežka	Mriežka je určená na grilovanie a opekanie. Vložte mriežku na miesto s vyčnievajúcimi časťami (zarážkami po oboch stranách) smerujúcimi dopredu.
Vkladacia mriežka *	Vkladacia mriežka sa používa v kombinácii s plechom, aby kvapaliny nekvapali na dno rúry.
Plech na pečenie *	Plech na pečenie (hĺbka: 20 mm) sa používa na pečenie koláčov, keksíkov a ďalšieho pečiva. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.
Univerzálny plech *	Univerzálny plech (hĺbka: 30 mm) sa používa na varenie a opekanie. Používajte vkladaciu mriežku, aby kvapaliny nekvapali na dno rúry. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.
Extrahlboký plech *	Extrahlboký plech (hĺbka: 50 mm) sa používa na opekanie s vkladacou mriežkou alebo bez nej. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.
Teleskopické kolajnice *	Pomocou teleskopической lišty umiestnite plech nasledovne: <ol style="list-style-type: none">1. Vytiahnite lištu z rúry.2. Položte plech na lištu a zasunite ju do rúry.3. Zatvorte dvierka rúry.
Rozdeľovač	Rozdeľovač rúry rozdeľuje na dve zóny. Rozdeľovač používajte v režime dvojitého varenia. Nepoužívajte rozdeľovač na iné účely, než je rozdelenie vnútorného priestoru rúry na dve varné zóny. Nepoužívajte rozdeľovač ako poličku.
Sonda na mäso *	Sonda na mäso meria vnútornú teplotu mäsa, ktoré sa bude variť. Používajte iba sondu na mäso dodávanú s vašou rúrou.
Parová platnička *	Parovú platničku používajte len v režime Varenie v pare. Platničku vložte do stredu spodnej časti prierečinka a naplňte ju čistou vodou. Keď bude platnička počas varenia alebo bezprostredne po ňom horúca, nezabudnite si nasadiť rukavice alebo skôr než platničku vyberiete, počkajte, kým rúra úplne nevychladne.

POZNÁMKA

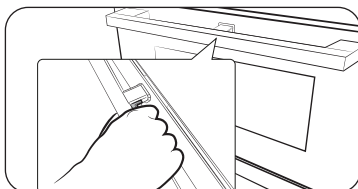
Dostupnosť príslušenstva označeného hviezdíčkom (*) závisí od modelu rúry.

Skôr než začnete

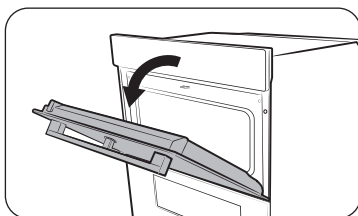
Flexibilné dvierka (len príslušné modely)

Táto rúra je vybavená jedinečnými flexibilnými dvierkami, ktoré majú pánty v strede, takže vám na prístup k hornej zóne stačí otvoriť len vrchnú polovicu. Keď používate režim dvojitého varenia, prístup k hornej časti rúry bude oveľa jednoduchší a energeticky úspornejší.

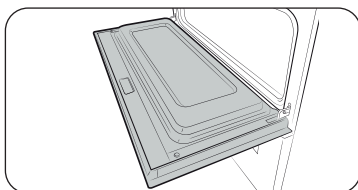
Spôsob používania horných dvierok



1. Úplne stlačte páčku rukoväti.

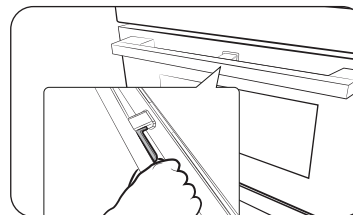


2. Potiahnite za rukoväť.

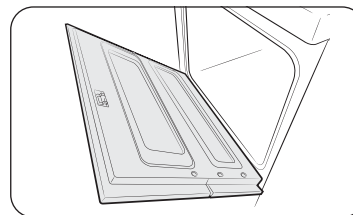


3. Tým otvoríte iba horné dvierka podľa obrázka.

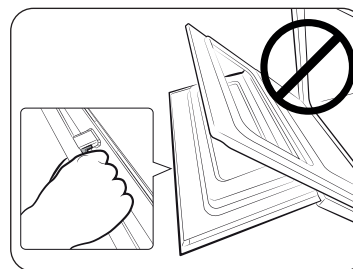
Spôsob používania celých dvierok



1. Uchopte časť rukoväti bez páčky a potiahnite za ňu.



2. Tým otvoríte celé dvierka podľa obrázka.



⚠ UPOZORNENIE

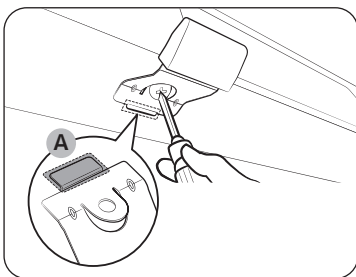
Keď otvárate celé dvierka, nezabudnite uchopiť rukoväť za časť bez páčky. Ak počas otvárania dvierok stlačíte páčku do polovice, horné dvierka sa môžu otvoriť a spôsobiť zranenie.

📖 POZNÁMKA

- Nekladte na horné dvierka ťažké predmety ani na ne nadmerne netlačte.
- Nedovoľte deťom hrať sa s hornými dvierkami alebo na nich.

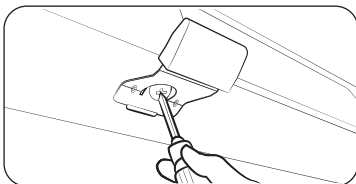
Mechanická zámka (len príslušné modely)

Inštalácia



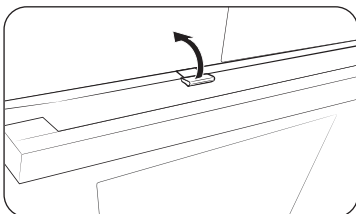
1. Vložte tenkú časť **(A)** mechanickej zámky do príslušného otvoru uzamykacej rukoväte podľa obrázka.
2. Pritiahnite skrutku na uzamykacej rukoväti.

Demontáž



- Uvoľnite a odstráňte skrutku z uzamykacej rukoväte.

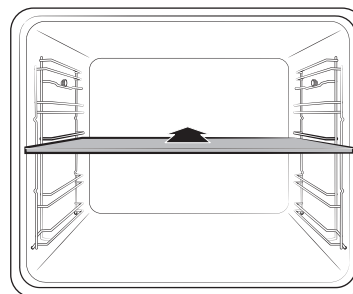
Zamknutie/odomknutie



- Ak chcete dverka otvoriť, jemne nadvihnite uzamykáciu rukovät, aby ste dverka odomkli. Potom otvorte dverka.
- Ak chcete dverka uzamknúť, jednoducho ich zavrite. Mechanická zámka automaticky dverka uzamkne.

Režim dvojitého varenia

V hornej a dolnej zóne môžete pripravovať jedlá podľa dvoch rôznych receptov naraz, prípadne môžete na varenie použiť len jednu z nich.



Vložte rozdeľovač do 3. úrovne, čím rozdelíte varnú komoru na dve zóny. Rúra rozpozná rozdeľovač a predvolene aktivuje hornú zónu.

POZNÁMKA

Dostupnosť režimu dvojitého varenia závisí od konkrétneho receptu. Ďalšie informácie nájdete v časti **Inteligentné varenie** v tejto príručke.

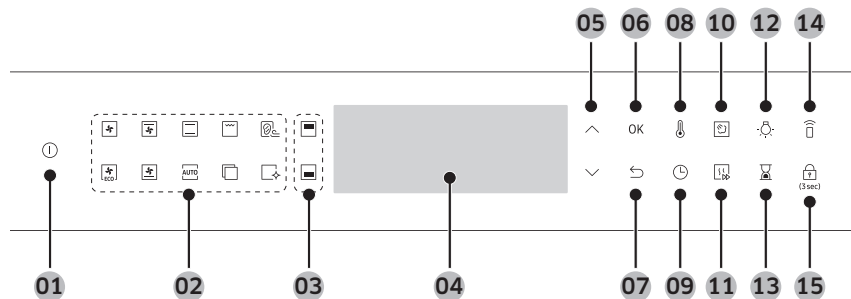
Funkcie

Ovládací panel

Čelný panel sa dodáva v širokej palete materiálov a farieb. Pre vylepšovanie kvality podlieha skutočný vzhľad rúry zmene bez predošlého upozornenia.

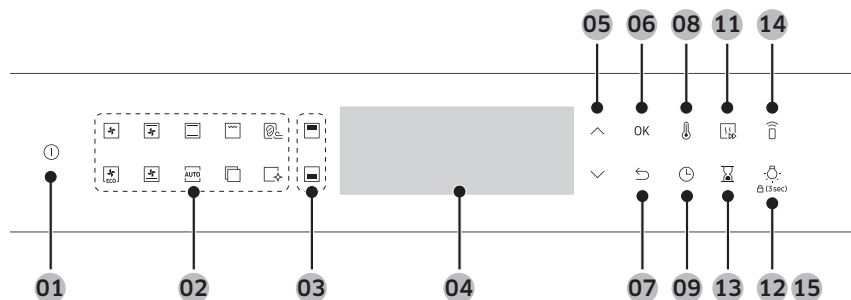
S režimom dvojitého varenia Varenie v pare:

NV7B424**** / NV7B424**C* / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Bez režimu dvojitého varenia Varenie v pare:

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B423**** / NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01 Napájanie	Stlačením zapnete rúru. Ak ju chcete vypnúť, tlačidlo podržte stlačené na 1 sekundu.
02 Panel funkcií	Stlačením vyberte požadovaný režim alebo funkciu varenia.
03 Horná/dolná zóna	Po vložení rozdeľovača sa rozsvietia indikátory. Na prípravu receptu môžete použiť hornú alebo dolnú zónu.

04 Displej	Zobrazuje nevyhnutné informácie o vybratých režimoch alebo nastaveniach.
05 Hore/dole	Používa sa na upravenie hodnoty nastavenia vášho výberu.
06 OK	Stlačte na potvrdenie nastavení.
07 Späť	Používa sa na zrušenie aktuálnych nastavení a návrat na hlavnú obrazovku.
08 Teplota	Použite na nastavenie teploty.
09 Čas varenia	Stlačením nastavte dobu varenia.
10 Varenie v pare *	S režimom Varenie v pare môžete upiecť chlieb, ktorý bude zvonka chrumkavý a zvnútra vláčný.
11 Rýchle predhrievanie	Režim Rýchle predhrievanie v krátkom čase rozohreje rúru na nastavenú teplotu. <ul style="list-style-type: none"> Stlačením zapnete alebo vypnete možnosť Rýchle predhrievanie. Táto možnosť je vypnutá, keď je teplota nastavená na menej ako 100 °C. Režim Rýchle predhrievanie je k dispozícii iba v príslušných režimoch varenia a teplotných rozsahoch.
12 Svetlo rúry	Pomocou tohto tlačidla môžete vypnúť a zapnúť vnútorné svetlo. Svetlo rúry sa automaticky zapne, keď sú dvierka otvorené alebo keď sa spustí rúra. A automaticky sa vypne po určitej dobe nečinnosti, aby sa šetrila energia.
13 Časovač	Pomocou časovača môžete počas varenia sledovať čas alebo trvanie prevádzky.
14 Inteligentné ovládanie	Stlačením zapnete/vypnete funkciu Inteligentné ovládanie.
15 Detská zámka	Aby sa predišlo nehodám, detská zámka vypne všetky ovládacie prvky s výnimkou tlačidla napájania. Podržte po dobu 3 sekúnd, čím aktivujete zámku na ovládacom paneli, alebo ich znova podržte po dobu 3 sekúnd, čím ju deaktivujete.

POZNÁMKA

- Dostupnosť funkcií s hviezdíčkou (*) závisí od modelu rúry.
- Ťkanie na displej plastovými rukavicami alebo chňapkami nemusí fungovať správne.

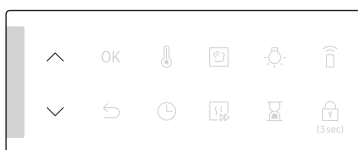
Bežné nastavenia

Predvolená teplota alebo doba varenia sa dajú v rámci všetkých režimov varenia bežne meniť. Postupujte podľa pokynov uvedených nižšie a upravte teplotu alebo dobu varenia pre vybraný režim varenia.

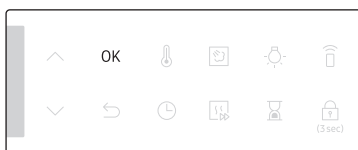
Teplota



1. Stlačením tlačidla na paneli funkcií vyberte režim varenia. Objaví sa predvolená teplota pre každý výber.




2. Pomocou tlačidiel \wedge / \vee nastavte teplotu.



3. Stlačením tlačidla **OK** potvrdte zmeny.

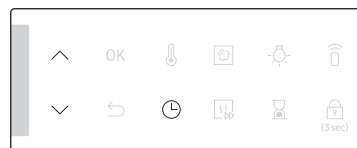
POZNÁMKA

- Ak v priebehu niekoľkých sekúnd nevykonáte žiadne ďalšie nastavenia, rúra sa automaticky spustí s predvolenými nastaveniami.
- Ak chcete nastaviť teplotu, stlačte tlačidlo  a postupujte podľa pokynov uvedených vyššie.
- Presnú teplotu v rúre môžete merať schváleným teplomerom a pomocou metódy definovanej schválenou inštitúciou. Použitie iných teplomerov môže spôsobiť chybu merania.
- Rúra zapípa, keď bude predhriata.

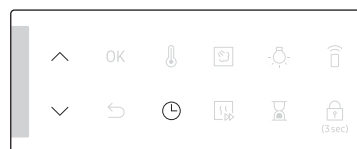
Čas varenia




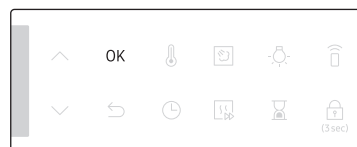
1. Stlačením tlačidla na paneli funkcií vyberte režim varenia.



2. Stlačte tlačidlo  a pomocou tlačidiel \wedge / \vee nastavte požadovaný čas.




3. Prípadne môžete posunúť čas ukončenia varenia na požadovanú hodnotu. Stlačte  a pomocou tlačidiel \wedge / \vee nastavte koniec varenia. Ďalšie informácie nájdete v časti **Posunúť koniec**.



4. Stlačením tlačidla **OK** potvrdte zmeny.

POZNÁMKA

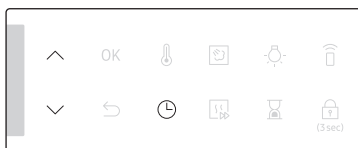
- Variť môžete aj bez nastavenia doby varenia. V tomto prípade sa rúra spustí s nastavenými teplotami bez údaju o čase a rúru musíte po dokončení varenia vypnúť manuálne.
- Ak chcete nastaviť dobu varenia, stlačte tlačidlo  a postupujte podľa pokynov uvedených vyššie.


Funkcie

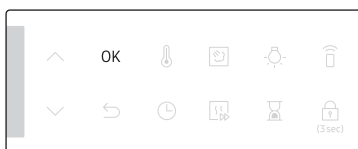
Čas ukončenia



1. Stlačením tlačidla na paneli funkcií vyberte režim varenia.




2. Dvakrát stlačte tlačidlo  a pomocou tlačidiel \wedge / \vee nastavte požadovaný koniec varenia.



3. Stlačením tlačidla **OK** potvrdte zmeny.

POZNÁMKA

- Ak chcete, variť môžete aj bez nastavenia času ukončenia. V tomto prípade sa rúra spustí s nastavenými teplotami bez údaju o čase a rúru musíte po dokončení varenia vypnúť manuálne.
- Ak chcete zmeniť čas ukončenia, dvakrát stlačte tlačidlo  a postupujte podľa pokynov uvedených vyššie.

Posunúť koniec

Funkcia Posunúť koniec slúži na pohodlnejšie varenie.

Prípád 1

Povedzme, že vyberiete hodinový recept o 14:00 a chcete, aby rúra dopiekla o 18:00. Ak chcete nastaviť čas ukončenia, zmeňte čas, kedy má byť jedlo pripravené, na 18:00. Rúra začne piecť o 17:00 a dopočie o 18:00, presne ako ste nastavili.

Aktuálny čas: 14:00

Nastavte čas varenia:
1 hodina

Nastavte čas funkcie
Posunúť koniec: 18:00

Rúra začne piecť o 17:00 a automaticky dopočie o 18:00.



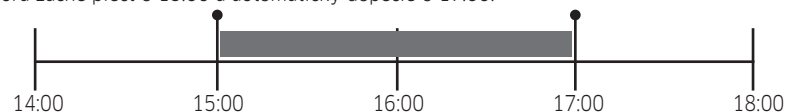
Prípád 2

Aktuálny čas: 14:00

Nastavte čas varenia:
2 hodina

Nastavte čas funkcie
Posunúť koniec: 17:00

Rúra začne piecť o 15:00 a automaticky dopočie o 17:00.

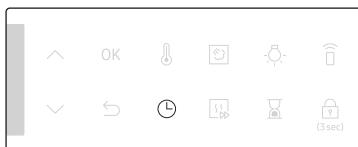


UPOZORNENIE

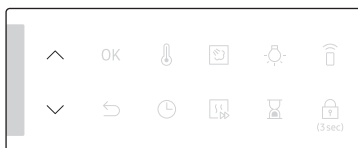
Nenechávajte jedlo v rúre prídlho. Mohlo by sa pokaziť.


Vynulovanie doby varenia

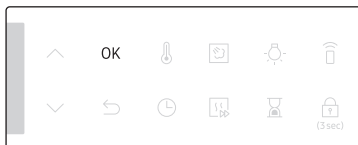
Dobu varenia môžete vynulovať. Je to užitočné, ak chcete rúru vypnúť manuálne kedykoľvek v priebehu procesu.



1. Počas varenia stlačte na rúre tlačidlo , čím zobrazíte zostávajúcu dobu varenia.



2. Pomocou tlačidiel \wedge / \vee nastavte čas varenia na „0:00“. Prípadne jednoducho stlačte tlačidlo .



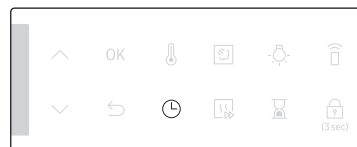
3. Stlačte tlačidlo **OK**.


POZNÁMKA

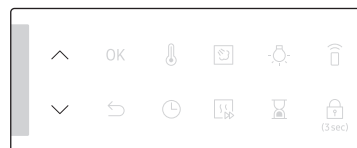
V režime dvojitého varenia musíte najskôr vybrať hornú alebo dolnú zónu, pre ktorú chcete vynulovať čas varenia.


Vynulovanie času ukončenia

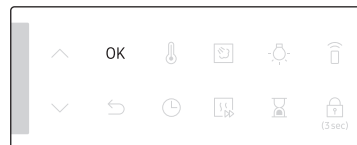
Môžete vynulovať čas ukončenia varenia. Je to užitočné, ak chcete rúru vypnúť manuálne kedykoľvek v priebehu procesu.



1. Počas varenia stlačte na rúre dvakrát tlačidlo , čím nastavíte čas ukončenia.



2. Pomocou tlačidiel \wedge / \vee nastavte čas ukončenia varenia na aktuálny čas. Prípadne jednoducho stlačte tlačidlo .



3. Stlačte tlačidlo **OK**.

POZNÁMKA

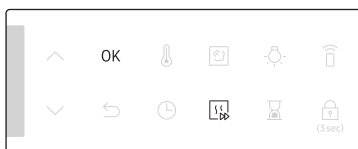
V režime dvojitého varenia musíte najskôr vybrať hornú alebo dolnú zónu, pre ktorú chcete vynulovať čas ukončenia.

Funkcie

Režimy varenia



1. Stlačením tlačidla na paneli funkcií vyberte režim varenia.
2. Podľa potreby nastavte dobu alebo teplotu varenia. Ďalšie informácie nájdete v časti **Bežné nastavenia**.



3. Voliteľne si môžete rúru rýchlo predhriať. Ak to chcete urobiť, stlačte tlačidlo a nastavte cieľovú teplotu. Na displeji sa zobrazí príslušný indikátor .
4. Po dokončení stlačte tlačidlo **OK**.



Rúra sa začne predhrievať, až kým vnútorná teplota nedosiahne cieľovú hodnotu. Po dokončení predhrievania zaznie pípnutie a indikátor zmizne. Pri všetkých režimoch varenia odporúčame predhrievanie, pokiaľ nie je v časti **Inteligentné varenie** uvedené inak.

POZNÁMKA

Počas varenia môžete zmeniť dobu alebo teplotu varenia.

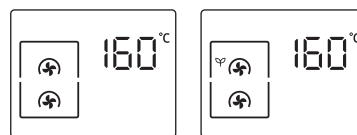
Režimy prúdenia tepla



Stlačením tlačidla vyberte buď režim Prúdenie tepla alebo režim Úsporné prúdenie tepla.

POZNÁMKA

Režim Úsporné prúdenie tepla môžete vybrať v režime dvojitého varenia.



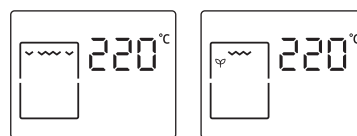
Prúdenie tepla

Úsporné prúdenie tepla

Režimy grilu

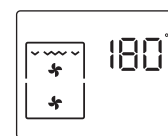


Stlačením tlačidla vyberte buď režim Veľký gril, Eko gril a Grilovanie pomocou ventilátora.



Veľký gril

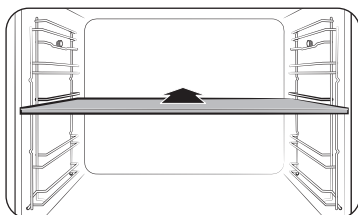
Eko gril



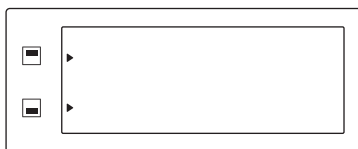
Grilovanie pomocou ventilátora




Režim dvojitého varenia

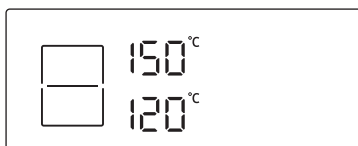
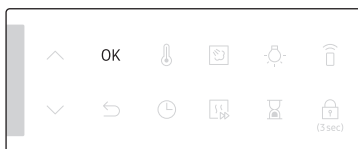
Pomocou priloženého rozdeľovača môžete rozdeliť varnú komoru na hornú a dolnú zónu. Vďaka tomu môžu používatelia zapnúť dva rôzne režimy varenia naraz, prípadne si môžu na varenie vybrať len jednu zónu.



1. Vložte rozdeľovač do 3. úrovne, čím rozdelíte varnú komoru na dve zóny.
2. Horná zóna je k dispozícii v režime Gril, Prúdenie tepla alebo Horný ohrev + Prúdenie tepla. V dolnej zóne môžete zapnúť režimy Prúdenie tepla, Spodný ohrev + Prúdenie tepla a Spodný ohrev.



3. Stlačením tlačidla  vyberte hornú zónu alebo stlačením tlačidla  vyberte dolnú zónu. Vedľa zvolenej zóny sa zobrazí indikátor .
4. Stlačením tlačidla na paneli funkcií vyberte režim varenia.
5. Podľa potreby nastavte dobu alebo teplotu varenia. Podrobnosti nájdete v časti **Bežné nastavenia**.
6. Po dokončení stlačte tlačidlo **OK**.








Rúra sa začne predhrievať, až kým vnútorná teplota nedosiahne cieľovú hodnotu. Pri všetkých režimoch varenia odporúčame predhrievanie, pokiaľ nie je v časti **Inteligentné varenie** uvedené inak.

POZNÁMKA





Dostupnosť režimu dvojitého varenia závisí od konkrétneho režimu varenia. Ďalšie informácie nájdete v časti **Inteligentné varenie** v tejto príručke.





Režimy varenia

Režimy varenia s hviezdíčkou (*) sú k dispozícii pri rýchlom predhrievaní a nie sú k dispozícii, keď je teplota nastavená na menej ako 100 °C.

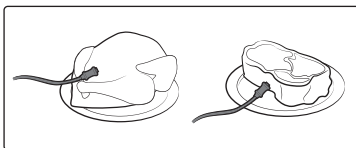
Režim	Teplotný rozsah (°C)				Odporúčaná teplota (°C)
	Samostatný	Dvojité			
		Horný	Dolný	Dvojité	
 Prúdenie tepla	* 30-250	40-250	40-250	-	160
 Prúdenie tepla	Zadný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pečenie a opekánie v rôznych úrovniach súčasne.				
 Úsporné prúdenie tepla	* 30-250	-	-	-	160
 Úsporné prúdenie tepla	Režim Úsporné prúdenie tepla používa optimalizovaný ohrevný systém, ktorý počas varenia šetrí energiu. Doby varenia sa mierne zvýšia, ale výsledky varenia zostávajú rovnaké. Upozorňujeme, že tento režim si nevyžaduje predhrievanie.				
 POZNÁMKA	<ul style="list-style-type: none"> • Režim Úsporné prúdenie tepla sa používa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN60350-1. • V režime dvojitého varenia nie je možné nastaviť režim Úsporné prúdenie tepla naraz v hornej aj dolnej zóne. 				

Funkcie

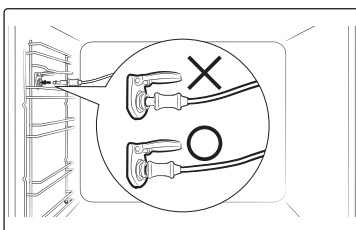
Režim		Teplotný rozsah (°C)				Odporúčaná teplota (°C)
		Samostatný	Dvojité			
			Horný	Dolný	Dvojité	
	Bežný	* 30-250	-	-	-	180
		Teploto sa generuje z horného a dolného ohrevného prvku. Túto funkciu by ste mali použiť na bežné pečenie a opekanie väčšiny typov jedál.				
	Horný ohrev + Prúdenie tepla	* 40-250	40-250	-	-	180
		Horný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na opekanie, pri ktorom chcete chrumkavú vrchnú vrstvu (napríklad mäso alebo lazane).				
	Spodný ohrev + Prúdenie tepla	* 40-250	-	40-250	-	200
		Spodný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pizzu, chlieb alebo koláč.				
	Spodný ohrev	100-230	-	40-250	-	150
		Spodný ohrevný prvok generuje teplo. Tento režim používajte na konci pečenia alebo varenia na zapečenie spodnej vrstvy plneného koláča quiche alebo pizze.				

Režim		Teplotný rozsah (°C)				Odporúčaná teplota (°C)
		Samostatný	Dvojité			
			Horný	Dolný	Dvojité	
	Veľký gril	100-270	40-250	-	-	220
		Gril s veľkou plochou vyžaruje teplo. Tento režim používajte na zapečenie vrchnej vrstvy jedál (napríklad mäso, lazane alebo zapekané jedlá).				
		100-270	-	-	-	220
	Eko gril	Gril s malou plochou vyžaruje teplo. Tento režim sa používa na prípravu jedál, ktorým stačí menej tepla, napr. ryby a plnené bagety.				
		100-250	-	-	-	180
	Grilovanie pomocou ventilátora	Dva horné ohrevné prvky generujú teplo, ktoré je distribuované pomocou ventilátora. Tento režim sa používa na grilovanie mäsa alebo rýb.				
		* 50-95	-	-	-	60
	Príprava jedál sous-vide vzduchom	Režim Príprava jedál sous-vide vzduchom používa horúci vzduch s nízkou teplotou na prípravu jedál sous-vide bez pary alebo nádržky na vodu. V tomto režime si rúra vo varnej komore udržiava konštantne nízku teplotu.				

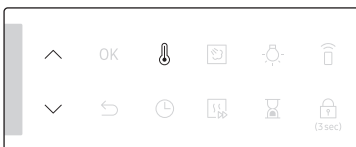
Varenie so sondou na mäso (len príslušné modely)



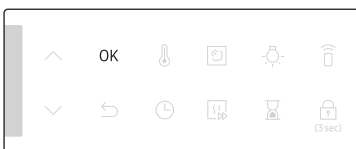
1. Stlačením tlačidla na paneli funkcií vyberte režim varenia a teplotu.
2. Vložte hrot sondy na mäso do stredu mäsa, ktoré chcete variť. Uistite sa, že gumová rúčka nie je vložená.



3. Zapojte konektor sondy do zásuvky na ľavej strane. Uistite sa, že po zapojení konektora uvidíte indikátor pripojenej sondy na mäso.



4. Znova stlačte tlačidlo  a pomocou tlačidiel \wedge / \vee nastavte vnútornú teplotu mäsa.



5. Varenie spustíte stlačením tlačidla **OK**. Keď vnútorná teplota mäsa dosiahne nastavenú teplotu, varenie sa dokončí a rúra prehrá melódiu.

VAROVANIE týkajúce sa akrylamidov

- Sondy na mäso nepoužívajte s príslušenstvom ražňa, aby ste zabránili poškodeniu.
- Po dokončení varenia bude sonda na mäso veľmi horúca. Na vybratie jedla použite chňapky, aby ste zabránili popáleninám.

POZNÁMKA

Nie všetky režimy podporujú použitie sondy na mäso. Ak použijete sonda na mäso s nevhodnými režimami, indikátor aktuálneho režimu začne blikať. Ak sa to stane, sonda na mäso okamžite vyberte.

Funkcie

Rozsah nastavenia teploty v režime dvojitého varenia

Môžete použiť hornú aj dolnú zónu naraz na rôzne činnosti varenia.

Teplotný rozsah jednej zóny ovplyvňuje v režime dvojitého varenia aj teplotný rozsah druhej zóny. Varenie jedla v hornej zóne bude napríklad ovplyvnené teplotou varenia v dolnej zóne.

Obe zóny však majú obmedzenie nastavenia teploty v rozsahu od 40 do 250 stupňov.

Ak je v hornej zóne nastavená teplota (°C)	Dolná zóna má obmedzenie (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Ak je v dolnej zóne nastavená teplota (°C)	Horná zóna má obmedzenie (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Dostupné režimy v každej zóne

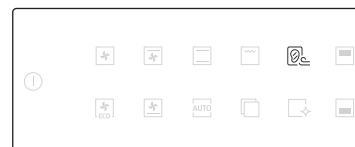
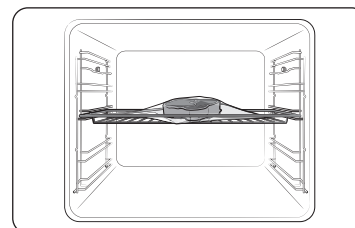
Zóna	Dostupný režim	Teplotný rozsah (°C)	Predvolená teplota (°C)	Rýchle predhrievanie	Sonda na mäso
Horný	Prúdenie tepla	40-250	160	X	X
	Veľký gril	40-250	220	X	X
	Horný ohrev + Prúdenie tepla	40-250	180	X	X
Dolný	Prúdenie tepla	40-250	160	X	X
	Spodný ohrev + Prúdenie tepla	40-250	200	X	X
	Spodný ohrev	40-250	150	X	X

Príprava jedál sous-vide vzduchom (len príslušné modely)

Režim Príprava jedál sous-vide vzduchom používa horúci vzduch s nízkou teplotou na prípravu jedál sous-vide bez pary alebo nádržky na vodu. V tomto režime si rúra vo varnej komore udržuje konštantne nízku teplotu, takže jedlo v nej pripravené si zachová svoju prírodnú vôňu a živiny, pričom bude mať bohatšiu chuť a jemnú textúru.



1. Vložte jedlo do čistého vákuového vrečka a zatvorte ho. Potom vložte jedlo do 3. úrovne mriežky v rúre.

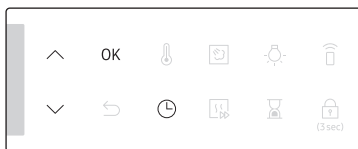



2. Stlačením tlačidla **Príprava jedál sous-vide vzduchom**  vyberte príslušný režim.



3. Pomocou tlačidiel **Λ / V** zmeňte predvolenú teplotu. Zadajte odporúčanú teplotu na prípravu jedla, ktorá je uvedená v kuchárskej knihe. Predvolená teplota je 60 °C (túto teplotu môžete zmeniť o 1 °C).

Funkcie



4. Stlačte  a pomocou tlačidiel \wedge / \vee nastavte čas varenia.
5. Varenie spustíte stlačením tlačidla **OK**.

POZNÁMKA

- Používajte iba čerstvé a kvalitné prísady. Narežte ich v čerstvom stave a skladujte ich v chladničke.
- Na prepravu a skladovanie prísad používajte tepluvzdorné vákuové vrecká.
- Tepluvzdorné vákuové vrecká nepoužívajte opakovane.
- Čas varenia závisí od hrúbky jedla. Pridaním soli alebo cukru môžete čas varenia skrátiť.
- **Tipy**
- Ak chcete uchovať prírodnú chuť jedál, odporúčame vám používať menej bylín a korenín ako v bežných receptoch.
- Mäso a ryby majú lepšiu chuť, keď ich opečiete a podávate.
- Ak jedlo nepodávate hneď po uvarení, vložte ho do ľadovej vody a nechajte ho úplne vychladnúť. Potom ho skladujte pri teplote do 5 °C, aby si uchovalo svoju vôňu a textúru.
- Obzvlášť kuracie mäso sa odporúča zjesť hneď po uvarení.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Jedlo	Stupeň prípravy	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (h)
Hovädzie mäso					
Steak, hrúbka 4 cm	Krvavé	Mriežka	3	54	3-4
Steak, hrúbka 4 cm	Stredne prepečené	Mriežka	3	60	3-4
Steak, hrúbka 4 cm	Poriadne prepečené	Mriežka	3	68	3-4
Pečené	Stredne prepečené	Mriežka	3	62	6-8
Pečené	Poriadne prepečené	Mriežka	3	68	6-8
Bravčové mäso					
Kotleta, vykostená	Jemné	Mriežka	3	60	3-4
Kotleta, vykostená	Tuhé	Mriežka	3	71	3-4
Pečené	Stredne prepečené	Mriežka	3	62	4-6
Pečené	Poriadne prepečené	Mriežka	3	72	4-6
Trhané bravčové	Poriadne prepečené	Mriežka	3	74	18-24
Hydina					
Kuracie prsia	Jemné	Mriežka	3	66	3-4
Kuracie prsia	Tuhé	Mriežka	3	72	3-4
Kačacie prsia	Jemné	Mriežka	3	63	3-4
Ryba					
Steak z lososa	Jemné	Mriežka	3	52	2-3
Steak z lososa	Poriadne prepečené	Mriežka	3	63	2-3
Filety z tresky	Jemné	Mriežka	3	55	2-3

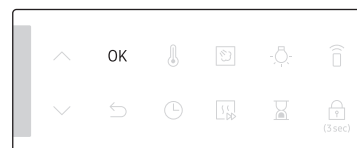
Jedlo	Stupeň prípravy	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (h)
Zelenina					
Špargla	-	Mriežka	3	85	2-3
Nakrájané zemiaky	-	Mriežka	3	90	2-3
Nakrájané bataty	-	Mriežka	3	90	2-3
Nakrájaná mrkva	-	Mriežka	3	90	2-3
Tekvica na kocky	-	Mriežka	3	90	2-3
Ovocie					
Nakrájané jablko	-	Mriežka	3	80	2-3
Nakrájaný ananás	-	Mriežka	3	85	1-2
Nakrájaná hruška	-	Mriežka	3	83	2-3
Iné					
Slepačie vajcia	Stratené	Mriežka	3	63	2-3
Slepačie vajcia	Na tvrdo	Mriežka	3	71	2-3

* Slepačie vajcia varte bez vákuového vrečka.

Zastavenie varenia



1. Počas varenia stlačte .





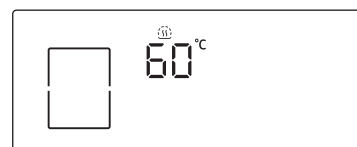
2. Varenie zrušíte stlačením tlačidla **OK**.

Špeciálna funkcia

Špeciálne alebo dodatočné funkcie, ktoré zlepšia varenie. Špeciálne funkcie nie sú k dispozícii v režime dvojitého varenia.



1. Stlačte tlačidlo  na paneli funkcií.
2. Znova stlačte tlačidlo  na výber funkcie.
3. Podľa potreby nastavte dobu alebo teplotu varenia. Ďalšie informácie nájdete v časti **Bežné nastavenia**.



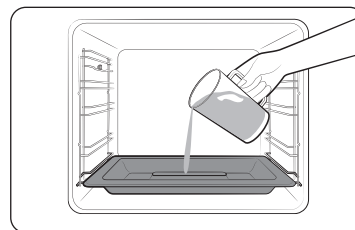
4. Rúra spustí zvolenú funkciu s predvolenými alebo s vašimi vlastnými nastaveniami.

Funkcie

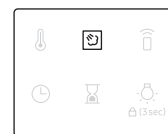
Režim		Teplotný rozsah (°C)	Odporúčaná teplota (°C)	Pokyny
F 1	Spodný ohrev	100-230	150	Spodný ohrevný prvok generuje teplo. Tento režim používajte na konci pečenia alebo varenia na zapečenie spodnej vrstvy plneného koláča quiche alebo pizze.
F 2	Uchovanie v teplom stave	40-100	60	Túto funkciu používajte len na uchovanie práve uvarených jedál v teplom stave.
F 3	Zohrievanie taniera	30-80	50	Túto funkciu používajte na ohrievanie jedál alebo nádob vhodných na vloženie do rúry.
F 4	Rozmrazovanie	30-60	30	Tento režim sa používa na rozmrazovanie mrazených výrobkov, pečených potravín, ovocia, koláčov, smotany a čokolády. Čas rozmrazovania závisí od typu, veľkosti a množstva potravín.

Varenie v pare (len príslušné modely)

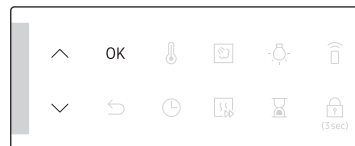
S režimom Varenie v pare môžete upiecť chlieb, ktorý bude zvonka chrumkavý a zvnútra vláchny. Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.



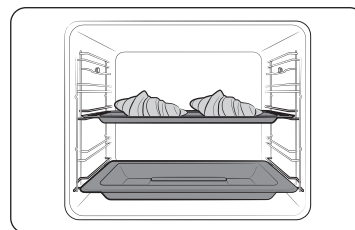
1. Parovú platničku vložte do spodnej časti zón.
2. Naplňte platničku 250 ml vody, kým je ešte rúra studená.



3. Nastavte režim **Prúdenie tepla** a vyberte možnosť **Varenie v pare** .





4. Pomocou tlačidiel \wedge / \vee nastavte teplotu.
5. Stlačením tlačidla **OK** spustíte predhrievanie.



6. Vložte jedlo do rúry na ktorúkoľvek mriežku a začnite s varením.

POZNÁMKA

- Vodu nedopĺňajte počas varenia alebo kým je rúra horúca.
- Keď rúra po použití funkcie **Varenie v pare** úplne vychladne, utrite dno priečinka vlhkou handričkou.
- Ak chcete odstrániť vodný kameň, ktorý vznikne pri dlhodobom používaní rúry, použite mäkkú handričku s vhodným čistiacim prostriedkom.

Režim **Varenie v pare**  je k dispozícii iba v režime **Prúdenie tepla** .

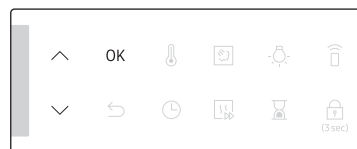
Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (min.)
Croissanty, 4-6 kusov	Univerzálny plech	3	190	20-25
Krehké pečivo s jablkovou náplňou	Univerzálny plech	3	190	20-25
Dánske pečivo	Univerzálny plech	3	190	20-30
Pečivo	Univerzálny plech	3	180	20-30
Biely chlieb	Mriežka	2	180	30-40

Automatické varenie

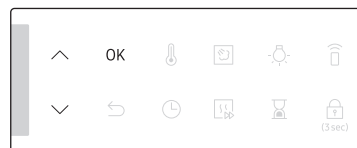
Pre neskúsených kuchárov rúra ponúka celkovo 50 receptov pre režim automatického varenia. Využite túto funkciu na ušetrenie času alebo skrátenie vašej výučbovej krivky. Doba varenia a teplota sa nastavujú podľa zvoleného receptu.



1. Na paneli funkcií stlačte symbol **AUTO**.



2. Pomocou tlačidiel **Λ / V** vyberte program a potom stlačte tlačidlo **OK**. Zobrazí sa vám dostupný rozsah hmotnosti (veľkosť porcií).



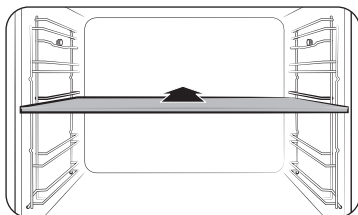
3. Pomocou tlačidiel **Λ / V** nastavte veľkosť porcií a potom stlačte tlačidlo **OK**.

POZNÁMKA

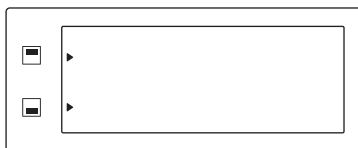
- Niektoré položky v režime **Programy automatického varenia** zahŕňajú predhrievanie. Pre tieto položky je zobrazený priebeh predhrievania. Po pípnutí dokončenia predhrievania vložte do rúry jedlo. Potom stlačením tlačidla **Čas varenia** spustíte režim Automatické varenie.
- Ďalšie informácie nájdete v časti **Programy automatického varenia** v tejto príručke.

Funkcie

Režim dvojitého varenia



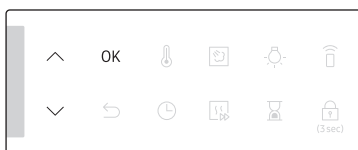
1. Vložte rozdeľovač do 3. úrovne, čím aktivujete režim dvojitého varenia.



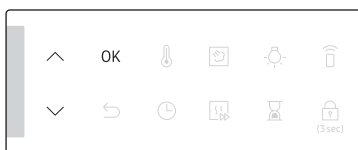
2. Stlačením tlačidla vyberte hornú zónu alebo stlačením tlačidla vyberte dolnú zónu. Vedľa zvolenej zóny sa zobrazí indikátor .



3. Na paneli funkcií stlačte symbol .



4. Pomocou tlačidiel / vyberte program a potom stlačte tlačidlo **OK**. Zobrazí sa vám dostupný rozsah hmotnosti (veľkosť porcií).



5. Pomocou tlačidiel / nastavte veľkosť porcií a potom stlačte tlačidlo **OK**.

POZNÁMKA

Ďalšie informácie nájdete v časti **Programy automatického varenia** v tejto príručke.

Čistenie

K dispozícii sú dva režimy čistenia. Táto funkcia šetrí čas tým, že odstraňuje potrebu pravidelného manuálneho čistenia. Na displeji je počas tohto procesu zobrazený zostávajúci čas.

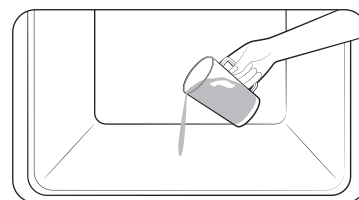
Funkcia		Pokyny
C 1	Čistenie parou	Táto funkcia je vhodná na čistenie jemného znečistenia pri varení v pare.
C 2	Pyrolytické čistenie *	Pyrolytické čistenie sa vyznačuje tepelným čistením pri vysokej teplote. Odstráni masné zvyšky, čím uľahčí manuálne čistenie. 1 h 50 min (predvolené nastavenie)/2 h 10 min/2 h 30 min

POZNÁMKA

Funkcia s hviezdičkou (*) je k dispozícii len s príslušnými modelmi.

Čistenie parou

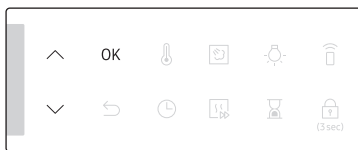
Táto funkcia je vhodná na čistenie jemného znečistenia pri varení v pare. Táto funkcia šetrí čas tým, že odstraňuje potrebu pravidelného manuálneho čistenia.



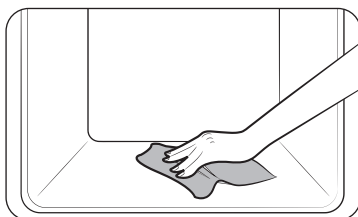
1. Na dno rúry nalejte 400 ml (3/4 pinty) vody a zatvorte dverka rúry.



2. Stlačte tlačidlo na paneli funkcií.



3. Pomocou tlačidiel **▲** / **▼** vyberte možnosť **C 1** a potom stlačte tlačidlo **OK**. Čistenie parou bude trvať 26 minút.



4. Vnútro rúry očistite suchou tkaninou.

⚠ VAROVANIE

Neotvárajte dvierka, kým sa cyklus nedokončí. Voda vnútri rúry je veľmi horúca a môže spôsobiť popáleniny.

📖 POZNÁMKA

- Ak je rúra veľmi znečistená tukom, napríklad po opekaní alebo grilovaní, odporúča sa, aby ste pred aktiváciou čistenia parou odstránili čistiacim roztokom nepoddajnú špinu.
- Po dokončení cyklu nechajte dvierka rúry otvorené. Umožní sa tak dôkladné vysušenie vnútorného smaltovaného povrchu.
- Ak je vnútro rúry horúce, čistenie sa neaktivuje. Počkajte, kým rúra vychladne, a skúste znovu.
- Nenalievajte do spodnej časti vodu nasilu. Urobte to opatrne. V opačnom prípade voda pretečie do prednej časti.
- Voda na dne rúry sa nemusí úplne odpariť – ide o bežný jav.


Pyrolytické čistenie

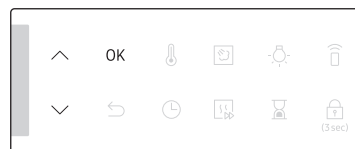
Pyrolytické čistenie sa vyznačuje tepelným čistením pri vysokej teplote. Odstráni masné zvyšky, čím uľahčí manuálne čistenie.

📖 POZNÁMKA

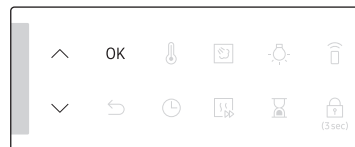
Funkcia pyrolytického čistenia je k dispozícii len s príslušnými modelmi.



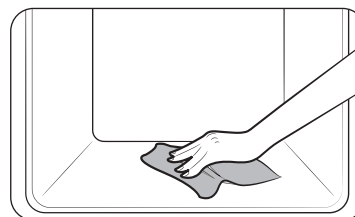
1. Vyberte všetko príslušenstvo vrátane vodiacich líšt a vnútri rúry manuálne utrite veľké nečistoty. V opačnom prípade môže počas cyklu čistenia vzniknúť plameň, čo môže viesť k požiaru.
2. Stlačte tlačidlo  na paneli funkcií.



3. Pomocou tlačidiel **▲** / **▼** vyberte možnosť **C 2** a potom stlačte tlačidlo **OK**.



4. Pomocou tlačidiel **▲** / **▼** vyberte dobu varenia z 3 úrovní: 1 h 50 min (predvolené nastavenie), 2 h 10 min a 2 h 30 min.
5. Čistenie spustíte stlačením tlačidla **OK**.



6. Po dokončení počkajte, kým rúra nevychladne, a potom pomocou suchej tkaniny utrite dvierka pozdĺž okrajov.

Funkcie

⚠ UPOZORNENIE

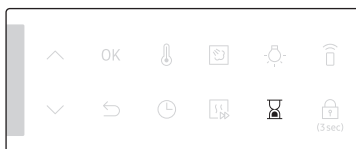
- Nedotýkajte sa rúry, pretože sa počas tohto cyklu veľmi zahreje.
- Udržiavajte deti mimo rúry, aby ste zabránili nehodám.
- Po dokončení cyklu rúru nevypínajte, kým chladiaci ventilátor funguje, aby sa rúra ochladila.

📖 POZNÁMKA

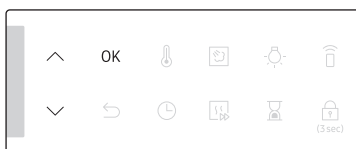
- Po spustení cyklu sa rúra vnútri zahreje. Potom sa z bezpečnostných dôvodov zablokujú dvierka. Po dokončení cyklu a vychladnutí rúry sa dvierka odblokujú.
- Pred čistením rúry vyprázdňte. Príslušenstvo sa môže pre vysoké teploty vnútri rúry zdeformovať.

Časovač

Pomocou časovača môžete počas varenia sledovať čas alebo trvanie prevádzky.



1. Stlačte symbol .

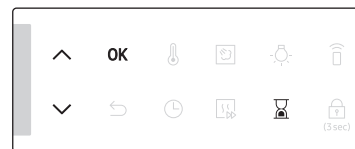





2. Pomocou tlačidiel  /  nastavte požadované trvanie a potom stlačte tlačidlo **OK**.

📖 POZNÁMKA

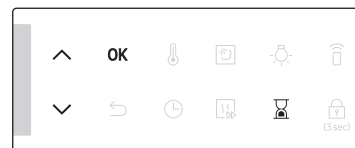
- Keď čas uplynie, rúra zapípa a na displeji bude blikať „0:00“.
- Nastavenia časovača môžete kedykoľvek zmeniť.




Zapnutie/vypnutie zvuku



1. Ak chcete zvuk stlmiť, na 3 sekundy stlačte a podržte tlačidlo . Potom bude blikať **1**.
2. Vyberte možnosť **1** a **OK**. Pomocou tlačidiel  /  funkciu zapnite a stlačte **OK**.
3. Ak chcete zvuk zapnúť, zopakujte krok **1, 2**, funkciu vypnite a stlačte **OK**.

Zapnutie/vypnutie Wi-Fi



1. Ak chcete zapnúť Wi-Fi, na 3 sekundy stlačte a podržte tlačidlo . Potom bude blikať **1**.
2. Vyberte možnosť **2** a **OK**. Pomocou tlačidiel  /  vykonajte nastavenie a stlačte **OK**.
3. Ak chcete vypnúť Wi-Fi, zopakujte krok **1, 2**, funkciu vypnite a stlačte **OK**.

Inteligentné varenie

Manuálne varenie

VAROVANIE týkajúce sa akrylamidov

Akrylamidy vznikajúce počas pečenia potravín s obsahom škrobu, ako napr. zemiakové lupienky, hranolčeky a chlieb, môžu spôsobiť zdravotné problémy. Tieto potraviny odporúčame variť pri nízkych teplotách a zabrániť pritom prevareniu, prílišnému schrumkaveniu alebo spáleniu.

POZNÁMKA

- Pri všetkých režimoch varenia odporúčame predhrievanie, pokiaľ nie je v návode Inteligentné varenie uvedené inak.
- Pri používaní funkcie Eko gril umiestnite jedlo do stredu prídavného plechu.











Tipy k príslušenstvu

Vaša rúra sa dodáva s rôznym počtom alebo rôznymi druhmi príslušenstva. Niektoré príslušenstvo z nižšie uvedenej tabuľky nemusí byť k dispozícii. Hoci nemáte presne to isté príslušenstvo špecifikované v návode Inteligentné varenie, môžete použiť to, čo už máte, a dosiahnete rovnaký výsledok.

- Plech na pečenie a univerzálny plech sú zameniteľné.
- Pri varení masných jedál odporúčame podložiť mriežku s plechom, do ktorého bude kvapkať zvyškový olej. Ak vám bola dodaná vkladacia mriežka, môžete ju používať spolu s plechom.
- Ak vám bol dodaný univerzálny plech, extrahlboký plech alebo oba, pri varení masných jedál je lepšie použiť ten hlbší.

Pečenie

Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Piškútový koláč	Mriežka, forma s Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Mramorovaná bábovka	Mriežka, forma na bábovku	3		175-185	50-60
Koláč	Mriežka, forma na koláč s Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Kvasený koláč na plechu s ovocím a mrveničkou	Univerzálny plech	2		160-180	40-50
Ovocný crumble	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm	3		170-180	25-30
Čajové pečivo	Univerzálny plech	3		180-190	30-35
Lazane	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm	3		190-200	25-30
Snehové pusinky	Univerzálny plech	3		80-100	100-150
Suflé	Mriežka, zapekacie misky na suflé	3		170-180	20-25
Kvasený jablkový koláč na plechu	Univerzálny plech	3		150-170	60-70

Inteligentné varenie

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Domacia pizza, 1-1,2 kg	Univerzálny plech	2		190-210	10-15
Mrazené lístkové cesto, plnené	Univerzálny plech	2		180-200	20-25
Plnený koláč	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm	2		180-190	25-35
Jablkový koláč	Mriežka, forma s Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Chladená pizza	Univerzálny plech	3		180-200	5-10

Opekanie

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mäso (hovädzina/bravčovina/jahňacina)					
Hovädzia sviečkovica, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		160-180	50-70
Telacie karé bez kostí, 1,5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		160-180	90-120
Pečená bravčovina, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200-210	50-60
Bravčová roštenka, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		160-180	100-120
Jahňacie stehno s kosťou, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		170-180	100-120

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Hydina (kuracina/kačacina/morčacina)					
Celé kura 1,2 kg *	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytávanie vlhkosti)	3 1		205	80-100 *
Kúsky kurčaťa	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200-220	25-35
Kačacie prsia	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180-200	20-30
Malá morka, celá, 5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180-200	120-150
Zelenina					
Zelenina, 0,5 kg	Univerzálny plech	3		220-230	15-20
Pečené polovice zemiakov, 0,5 kg	Univerzálny plech	3		200	45-50
Ryba					
Pečené filety z ryby	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200-230	10-15
Opekaná ryba	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180-200	30-40

* V polovici prevráťte.

Grilovanie

Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime veľkého grilu. V polovici prevráťte.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Chlieb					
Hrianka	Mriežka	5		270	2-4
Syrová hrianka	Univerzálny plech	4		200	4-8
Hovädzie mäso					
Steak *	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		240-250	15-20
Burgery *	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		250-270	13-18
Bravčové mäso					
Bravčové rezne	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		250-270	15-20
Klobásy	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		260-270	10-15
Hydina					
Kuracie prsia	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		230-240	30-35
Kuracie stehná	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		230-240	25-30

* Po uplynutí 2/3 doby varenia prevráťte.

Mrazené hotové jedlá

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mrazená pizza, 0,4-0,6 kg	Mriežka	3		200-220	15-25
Mrazené lazane	Mriežka	3		180-200	45-50
Mrazené hranolčky do rúry	Univerzálny plech	3		220-225	20-25
Mrazené krokety	Univerzálny plech	3		220-230	25-30
Mrazený plesňový syr	Mriežka	3		190-200	10-15
Mrazené bagety s plnkou	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		190-200	10-15
Mrazené rybie prsty	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		190-200	15-25
Mrazený rybí burger	Mriežka	3		180-200	20-35

Inteligentné varenie

Opekanie Pro

Súčasťou tohto režimu je cyklus automatického predhriatia až na 220 °C. Horný ohrevný prvok a ventilátor na prúdenie tepla sú v prevádzke počas procesu opekania mäsa. Po tejto fáze sa jedlo pomaly dovarí na nízkej teplote, ktorú si vopred nastavíte. Pri tomto procese je v prevádzke horný aj dolný ohrevný prvok. Tento režim je vhodný na opekanie mäsa a hydiny.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (h)
Pečené hovädzie	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80-100	3-4
Pečená bravčovina	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80-100	4-5
Pečená jahňacina	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80-100	3-4
Kačacie prsia	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80-100	2-3

Úsporné prúdenie tepla

Tento režim používa optimalizovaný ohrevný systém, ktorý počas varenia jedál šetrí energiu. Odporúča sa, aby sa časy tejto kategórie pred varením nepredhrievali, aby sa ušetrilo viac energie.

Podľa svojich preferencií môžete zvýšiť alebo znížiť dobu alebo teplotu varenia.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (min.)
Ovocný crumble, 0,8-1,2 kg	Mriežka	2	160-180	60-80
Zemiaky v šupke, 0,4-0,8 kg	Univerzálny plech	2	190-200	70-80
Klobásy, 0,3-0,5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	160-180	20-30
Mrazené hranolčky na smaženie, 0,3-0,5 kg	Univerzálny plech	3	180-200	25-35
Mrazené zemiakové kúsky, 0,3-0,5 kg	Univerzálny plech	3	190-210	25-35
Filety z ryby, pečené, 0,4-0,8 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	200-220	30-40
Chrumkavé filety z ryby, obalované v strúhanke, 0,4-0,8 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	200-220	30-45
Pečená hovädzia sviečkovica, 0,8-1,2 kg	Mriežka + Univerzálny plech	2 1	180-200	65-75
Opekaná zelenina, 0,4-0,6 kg	Univerzálny plech	3	200-220	25-35

Dvojité varenie

Pred použitím funkcie dvojitého varenia vložte do rúry rozdeľovač. Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Nasledujúca tabuľka predstavuje 5 návodov na dvojité varenie, opekanie a pečenie. Pomocou funkcie dvojitého varenia môžete uvariť hlavné jedlo a predjedlo, prípadne hlavné jedlo a dezert súčasne.

- Pomocou funkcie dvojitého varenia môžete predĺžiť čas predhrievania.

Nie	Zóna	Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
1	Horný	Piškótový koláč	Mriežka, forma s Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Dolný	Domáca pizza, 1,0-1,2 kg	Univerzálny plech	1		190-210	13-18
2	Horný	Opekaná zelenina, 0,4-0,8 kg	Univerzálny plech	4		220-230	13-18
	Dolný	Jablkový koláč	Mriežka, forma s Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Horný	Pita chlieb	Univerzálny plech	4		230-240	13-18
	Dolný	Pečené zemiaky, 1,0-1,5 kg	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Horný	Kuracie stehná	Mriežka + Univerzálny plech	4 4		210-230	30-35
	Dolný	Lazane, 1,0-1,5 kg	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm	1		190-200	30-35

Nie	Zóna	Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
5	Horný	Pečené filety z ryby	Mriežka + Univerzálny plech	4 4		210-230	15-20
	Dolný	Krehké pečivo s jablkovou náplňou	Univerzálny plech	1		170-180	25-30

Ak chcete ušetriť energiu, môžete použiť len hornú alebo len dolnú zónu. Ak použijete samostatnú zónu, čas varenia sa môže predĺžiť. Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Horný

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé koláče	Univerzálny plech	4		170	30-35
Čajové pečivo	Univerzálny plech	4		180-190	30-35
Lazane	Mriežka	4		190-200	30-35
Kuracie stehná *	Mriežka + Univerzálny plech	4 4		230-250	30-35

* Rúru nepredhrievajte.

Inteligentné varenie

Dolný

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé koláče	Univerzálny plech	1		170	30-35
Mramorovaná bábovka	Mriežka	1		160-170	60-70
Jablkový koláč	Mriežka	1		160-170	70-80
Domáca pizza, 1,0-1,2 kg	Univerzálny plech	1		190-210	13-18

Programy automatického varenia

UPOZORNENIE

Jedlá, ktoré sa ľahko pokazia (napr. mlieko, vajcia, ryby, mäso alebo hydina), by nemali zostávať v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred začatím varenia a po dokončení varenia by sa mali hneď vybrať. Konzumácia pokazených potravín môže spôsobiť nevoľnosť v dôsledku otravy jedlom.

Samostatné varenie

Nasledujúca tabuľka predstavuje 40 automatických programov na varenie, opekanie a pečenie. Obsahuje svoje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania. Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované. V príručke nájdete niekoľko receptov pre programy automatického varenia.

Programy automatického varenia 1 až 19, 38 a 39 zahŕňajú predhrievanie a zobrazujú postup predhrievania. Po pípnutí dokončenia predhrievania vložte do rúry jedlo.

Stlačením tlačidla **Čas varenia** spustíte režim **Automatické varenie**.

VAROVANIE

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 1	Pečené zemiaky	1,0-1,5	Mriežka	3
		Pripravte čerstvé pečené zemiaky v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22-24 cm. Spustite program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu mriežky.		
A 2	Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou	0,8-1,2	Mriežka	3
		Pripravte čerstvé zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22-24 cm. Spustite program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu mriežky.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 3	Zapekané cestoviny	1,2-1,5	Mriežka	3
		Prípravte zapekané cestoviny použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 22-24 cm. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu mriežky.		
A 4	Lazane	1,0-1,5	Mriežka	3
		Prípravte domáce lazane použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 22-24 cm. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu mriežky.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Mriežka	3
		Prísady na ratatouille vložte do kastróla s pokrievkou. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu mriežky. Pečeť zakryté. Pred podávaním zamiešajte.		
A 6	Jablkový koláč	1,2 -1,4	Mriežka	2
		Prípravte jablkový koláč použitím okrúhlej kovovej formy na pečenie s veľkosťou 20-24 cm. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu mriežky.		
A 7	Croissanty	0,3-0,4	Univerzálny plech	3
		Prípravte si croissanty (vychladnuté pripravené cesto). Položte ich na papier na pečenie na univerzálnom plechu. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte plech do rúry.		
A 8	Krehké pečivo s jablkovou náplňou	0,3-0,4	Univerzálny plech	3
		Položte krehké pečivo s jablkovou náplňou na papier na pečenie na univerzálnom plechu. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte plech do rúry.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 9	Ovocný koláč s tortovým korpusom	0,4-0,5	Mriežka	3
		Vložte cesto do čiernej kovovej formy na pečenie koláčov potretej maslom. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu mriežky.		
A 10	Ovocný koláč	1,2-1,5	Mriežka	2
		Prípravte cesto na ovocný koláč, vložte ho do nádoby na ovocný koláč s priemerom 25 cm. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania pridajte plnku a vložte nádobu do stredu mriežky.		
A 11	Bochník bieleho chleba	0,6-0,7	Mriežka	2
		Prípravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu mriežky.		
A 12	Bochník chleba zo zmiešaných obilnín	0,8-0,9	Mriežka	2
		Prípravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu mriežky.		
A 13	Pečivo	0,3-0,5	Univerzálny plech	3
		Prípravte si pečivo (vychladnuté pripravené cesto). Položte ich na papier na pečenie na univerzálnom plechu. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte plech do rúry.		

Inteligentné varenie

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 14	Ovocná mrvenička	0,8-1,2	Mriežka	3
		Vložte čerstvé ovocie (maliny, černice, kúsky jablk alebo hrušiek) do formy na pečenie s veľkosťou 22-24 cm. Na vrch pridajte mrveničku. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu mriežky.		
A 15	Čajové pečivo	0,5-0,6	Univerzálny plech	3
		Položte čajové pečivo (s priemerom 5-6 cm) na papier na pečenie na univerzálnom plechu. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte plech do rúry.		
A 16	Piškótový koláč	0,5-0,6	Mriežka	3
		Pripravte cesto na koláč a vložte ho do čiernej okrúhlej kovovej formy na pečenie s priemerom 26 cm. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu mriežky.		
A 17	Mramorovaná bábovka	0,7-0,8	Mriežka	2
		Pripravte cesto na koláč a vložte ho okrúhlej kovovej formy vhodnej na bábovku alebo kysnutý koláč. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu mriežky.		
A 18	Holandský bochník	0,7-0,8	Mriežka	2
		Pripravte cesto na koláč a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu mriežky.		
A 19	Čokoládové koláčiky	0,7-0,8	Mriežka	3
		Pripravte cesto na koláč pomocou nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 20-24 cm. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu mriežky.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 20	Pečená hovädzia sviečkovica	0,8-1,2	Mriežka	2
			Univerzálny plech	1
		Hovädzie mäso osolte a okoreňte a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu. Položte ho na mriežku tukovou vrstvou smerom nahor.		
A 21	Pomaly pečené hovädzie	0,8-1,2	Mriežka	2
			Univerzálny plech	1
		Hovädzie mäso osolte a okoreňte a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu. Položte ho na mriežku tukovou vrstvou smerom nahor.		
A 22	Pečené jahňacie kúsky s bylinkami	0,4-0,8	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Jahňacie kúsky namarinujte v zmesi bylín a korenia a položte ich na mriežku.		
A 23	Jahňacie stehno s kosťou	1,0-1,4	Mriežka	3
			Univerzálny plech	1
		Jahňacie mäso marinujte a položte na mriežku.		
A 24	Pečená bravčovina s chrumkavou kožou	0,8-1,2	Mriežka	3
			Univerzálny plech	1
		Položte pečenú bravčovinu na mriežku tukovou vrstvou nahor.		
A 25	Bravčové rebierka na mriežke	0,8-1,2	Mriežka	3
			Univerzálny plech	1
Položte na mriežku bravčové rebierka.				

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 26	Celé kura	1,0-1,4	Mriežka	2
			Univerzálny plech	1
		Kura opláchnite a očistite. Potrite kura olejom a koreninami. Položte ho prsiami nadol na mriežku a po pípnutí rúry ho prevráťte.		
A 27	Kuracie prsia	0,5-0,9	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Prsia namarinujte a položte na mriežku.		
A 28	Kuracie stehno	0,5-0,9	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Potrite ho olejom a koreninami a položte ho na mriežku.		
A 29	Kačacie prsia	0,3-0,7	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Kačacie prsia položte na mriežku tukovou vrstvou nahor. Prvé nastavenie je určené pre stredne prepečené mäso, zatiaľ čo druhé pre stredne až poriadne prepečené mäso.		
A 30	Filety zo pstruha, pečené	0,3-0,7	Univerzálny plech	4
			Položte pstruha na univerzálny plech kožou smerom nahor.	
A 31	Pstruh	0,3-0,7	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Rybu opláchnite a očistite a celú ju položte na mriežku. Vnútro ryby ochuťte citrónovou šťavou, solou a korením. Kožu narežte. Potrite olejom a posoľte.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 32	Platýz	0,3-0,7	Univerzálny plech	3
			Položte platýza na papier na pečenie na univerzálnom plechu. Narežte hornú vrstvu nožom.	
A 33	Steak/filet z lososa	0,3-0,7	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Filety alebo steaky opláchnite a očistite. Položte filety kožou nahor na mriežku.		
A 34	Opekaná zelenina	0,3-0,7	Univerzálny plech	4
			Opláchnite a pripravte kúsky cukety, baklažánu, papriky, cibule a cherry paradajok. Potrite olivovým olejom, bylinkami a koreninami. Rovnomerne ich rozmiestnite na univerzálny plech.	
A 35	Pečené polovice zemiakov	0,5-0,9	Univerzálny plech	3
			Veľké zemiaky (každý 200 g) nakrájajte pozdĺžne na polovičky. Položte ich na univerzálny plech rovnou stranou nahor, potrite olivovým olejom a posypte bylinkami a korením.	
A 36	Mrazené hranolčeky do rúry	0,3-0,7	Univerzálny plech	3
			Rovnomerne rozložte mrazené hranolčeky do rúry na univerzálny plech.	
A 37	Mrazené zemiakové kúsky	0,3-0,7	Univerzálny plech	3
			Mrazené zemiakové kúsky rovnomerne rozložte na univerzálny plech.	
A 38	Mrazená pizza	0,3-0,7	Mriežka	3
			Spustite program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte mrazenú pizzu do stredu mriežky.	

Inteligentné varenie

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 39	Domáca pizza	0,8-1,2	Univerzálny plech	2
		Pripravte domácu pizzu z kysnutého cesta a položte ju na univerzálny plech. Hmotnosť zahŕňa cesto aj oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Spustíte program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte plech do rúry.		
A 40	Kysnutie cesta	0,3-0,7	Mriežka	2
		Pripravte cesto v mise a prikryte ho príľnavou fóliou. Položte do stredy stojana.		

Dvojité varenie

Nasledujúca tabuľka predstavuje 10 automatických programov na varenie, opekanie a pečenie. Môžete používať len hornú alebo len dolnú zónu, prípadne môžete použiť hornú a dolnú zónu naraz.

Program obsahuje svoje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania. Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované. V príručke nájdete niekoľko receptov pre programy automatického varenia.

Všetky programy automatického varenia zahŕňajú predhrievanie a ukazujú vám postup prehrievania.

Po pípnutí dokončenia predhrievania vložte do rúry jedlo.

Stlačením tlačidla **Čas varenia** spustíte režim **Automatické varenie**.

VAROVANIE

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

1. Horný

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
1	Pečené zemiaky	1,0-1,5	Mriežka	4
		Pripravte čerstvé pečené zemiaky v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22-24 cm. Spustite program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu mriežky.		
2	Lazane	1,0-1,5	Mriežka	4
		Pripravte domáce lazane použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 22-24 cm. Spustite program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu mriežky.		
3	Kuracie stehno	0,5-0,9	Mriežka	4
			Univerzálny plech	4
		Potrite ho olejom a koreninami a položte ho na mriežku.		
4	Pečené polovice zemiakov	0,5-0,9	Univerzálny plech	4
		Veľké zemiaky (každý 200 g) nakrájajte pozdĺžne na polovičky. Položte ich na univerzálny plech rovnou stranou nahor, potrite olivovým olejom a posypte bylinkami a korením.		
5	Mrazené hranolčky do rúry	0,3-0,7	Univerzálny plech	4
		Rovnomerne rozložte mrazené hranolčky do rúry na univerzálny plech.		

2. Dolný

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
1	Jablkový koláč	1,2 -1,4	Mriežka	1
		Pripravte jablkový koláč použitím okrúhlej kovovej formy na pečenie s veľkosťou 20-24 cm. Spustite program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu mriežky.		
2	Krehké pečivo s jablkovou náplňou	0,3-0,4	Univerzálny plech	1
		Položte krehké pečivo s jablkovou náplňou na papier na pečenie na univerzálnom plechu. Spustite program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte plech do rúry.		
3	Ovocný koláč	1,2-1,5	Mriežka	1
		Pripravte cesto na ovocný koláč, vložte ho do nádoby na ovocný koláč s priemerom 22-24 cm. Spustite program a po pípnutí dokončenia predhrievania pridajte plnku a vložte nádobu do stredu mriežky.		
4	Mrazená pizza	0,3-0,7	Mriežka	1
		Spustite program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte mrazenú pizzu do stredu mriežky.		
5	Domáca pizza	0,8-1,2	Univerzálny plech	1
		Pripravte domácu pizzu z kysnutého cesta a položte ju na univerzálny plech. Hmotnosť zahŕňa cesto aj oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Spustite program a po pípnutí dokončenia predhrievania vložte plech do rúry.		

Inteligentné varenie

3. Dvojitý

Môžete vybrať jeden automatický program pre dolnú a hornú zónu a pripravovať jedlo súčasne.

UPOZORNENIE










Keď používate len hornú alebo len dolnú zónu, ventilátor a ohrievač v druhej zóne sa môže spustiť na dosiahnutie optimálneho výkonu. Zóna, ktorá sa nepoužíva, sa nesmie používať na žiadne neplánované účely.

Testovacie jedlá

Podľa normy EN 60350-1

1. Pečenie

Odporúčania na pečenie sa týkajú predhriatej rúry. Nepoužívajte funkciu Rýchle predhrievanie. Plechy vždy vkladajte šikmou stranou smerom k dvierkam.

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé koláče	Univerzálny plech	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Linecké cesto	Univerzálny plech	1+3		140	28-33
Nemastný pórovitý koláč	Mriežka + tortová forma na pečenie (tmavý povrch, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Jablkový koláč	Mriežka + 2 tortové formy na pečenie ** (tmavý povrch, Ø 20 cm)	2, umiestnené diagonálne		160	70-80
	Univerzálny plech + mriežka + 2 tortové formy na pečenie *** (tmavý povrch, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90



* Ak pečiete v režime Bežný a používate sklenenú nádobu vhodnú na vloženie do rúry (Ø 26 cm), predĺžte dobu varenia o 5 minút.

** Dva koláče sa umiestnia na ľavú zadnú a prednú pravú stranu mriežky.

*** Dva koláče sa umiestnia v strede nad seba.


2. Grilovanie

Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút pomocou funkcie veľký gril.

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Hrianka z bieleho chleba	Mriežka	5		270 (max.)	1-2
Hovädzie karbonátky * (12 ks)	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytávanie vlhkosti)	4 1		270 (max.)	1. 15-18 2. 5-8

* Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby varenia prevráťte.

3. Opekanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Celé kura * 1,3-1,5 kg	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytávanie vlhkosti)	3 1		200	60-75
Celé kura * 1,5-1,7 kg	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytávanie vlhkosti)	3 1		200	70-85

* V polovici prevráťte.

Zbierka obľúbených receptov na automatické varenie

Pečené zemiaky

Prísady 800 g zemiakov, 100 ml mlieka, 100 ml smotany, 50 g vyšľahaného celého vajca, po 1 pol. lyžici soli, korenia, muškátového orecha, 150 g strúhaného syra, maslo, tymián

Inštrukcie Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na plátky s hrúbkou 3 mm. Celý povrch zapekacej misky vytrite maslom (22-24 cm). Nakrájané zemiaky rozložte na čistú utierku a majte ich prikryté utierkou, kým si pripravíte zvyšok prísad.

Zmiešajte zvyšné prísady s výnimkou strúhaného syra vo veľkej mise a dobre premiešajte. Umiestnite zemiakové plátky do zapekacej misky tak, aby sa mierne prekrývali, a vylejte na ne zmes prísad. Posypte strúhaným syrom a dajte zapieť. Keď je jedlo hotové, podávajte ho posypané niekoľkými čerstvými listkami tymiánu.

Inteligentné varenie

Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou

Prísady 800 g zeleniny (cuketa, rajčina, cibuľa, mrkva, predvarené zemiaky), 150 ml smotany, 50 g celé šľahané vajce, po 1 pol. lyžici soli, bylínok (korenie, petržlenová vňať alebo rozmarín), 150 g nastrúhaného syra, 3 pol. lyžice olivového oleja, lístky tymiánu

Inštrukcie Umyte zeleninu a nakrájajte ju na plátky s hrúbkou 3–5 mm. Navrstvite plátky do zapekacej misy (22–24 cm) a zeleninu pokvapkajte olejom. Zmiešajte zvyšné přísady s výnimkou strúhaného syra a nalejte ich na zeleninu. Posypte strúhaným syrom a dajte zapieť. Následne podávajte posypané niekoľkými čerstvými lístkami tymiánu.

Lazane

Prísady 2 pol. lyžice olivového oleja, 500 g mletého hov. mäsa, 500 ml paradajkovej omáčky, 100 ml hov. vývaru, 150 g sušených plátkov na lazane, 1 cibuľa (nasekaná), 200 g strúhaného syra, po 1 čaj. lyžičke sušenej petržlenovej vňate, oregana a bazalky

Inštrukcie Pripravte rajčino-mäsovú omáčku. Zohrejte olej na panvici, potom asi 10 min. poduste mleté hovädzie mäso a nasekanú cibuľu, kým sa neosmaží. Zalejte paradajkovou omáčkou a hovädzím vývarom, pridajte sušené bylinky. Privedte do varu, potom nechajte bublať 30 min. Plátky na lazane uvarte podľa návodu na obale. Navrstvite na seba na plátok lazani, mäsovú omáčku a syr a opakujte. Potom vrchnú vrstvu lazani rovnomerne posypte zvyšným syrom a nechajte piecť.

Jablkový koláč

- Prísady**
- **Cesto:** 275 g múky, $\frac{1}{2}$ pol. lyžice soli, 125 g bieleho práškového cukru, 8 g vanilkového cukru, 175 g ochladeného masla, 1 vajce (šľahané)
 - **Náplň:** 750 g celých kúskov jablák, 1 pol. lyžica citrónovej šťavy, 40 g cukru, $\frac{1}{2}$ pol. lyžice škoricice, 50 g sušených hrozienok, 2 pol. lyžice strúhanky

Inštrukcie

Preosejte múku so soľou nad veľkou misou. Preosejte do nej aj práškový a vanilkový cukor. Pomocou 2 nožov nakrájajte maslo cez múku na malé kocky. Pridajte $\frac{3}{4}$ rozšľahaného vajca. Rozmieste v miešači všetky prísady, kým nevznikne drobná hmota. Rukami vytvarujte z cesta guľu. Zabalte ho do plastovej fólie a nechajte asi na 30 minút vychladnúť. Vymastite formu (s priemerom 24–26 cm) a popraste ju múkou. Rozvalkajte $\frac{3}{4}$ cesta na hrúbku 5 mm. Vložte ho do formy (až na dno a do strán).

Jablko ošúpte a zbavte jadier. Nakrájajte ho na kocky s rozmermi približne $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Kúsky jablka popraste citrónovou šťavou a poriadne premiešajte. Ríbezle a hrozienka umyte a osušte. Pridajte cukor, škoricu, hrozienka a ríbezle. Všetko dobre premiešajte a popraste spodnú časť cesta strúhankou. Jemne ho stlačte.

Rozvalkajte zvyšok cesta. Nakrájajte cesto na malé pásiky a naukladajte ich krížom cez náplň. Koláč rovnomerne potrite zvyškom rozšľahaného vajca.

Ovocný koláč

- Prísady**
- **Cesto:** 200 g hladkej múky, 80 g masla, 1 vajce
 - **Náplň:** 75 g slaniny bez tuku nakrájanej na kocky, 125 ml smotany, 125 g crème fraiche, 2 rozšľahané vajcia, 100 g strúhaného syra zo Švajčiarska, soľ a korenie

Inštrukcie

Na prípravu cesta vložte do misy múku, maslo a vajce. Rozmiešajte ich na väčšiu zmes a potom nechajte na 30 min. v chladničke. Rozvalkajte cesto a uložte ho do pomastenej keramickej nádoby na koláč (s priemerom 25 cm). Pichnite doň vidličkou. Rozmiešajte vajce, smotanu, crème fraiche, syr, soľ a korenie. Tesne pred pečením nalejte túto zmes na cesto.

Ovocná mrvenička

- Prísady**
- **Poleva:** 200 g múky, 100 g masla, 100 g cukru, 2 g soli, 2 gramy škoricového prášku
 - **Ovocie:** 600 g zmesi ovocia

Inštrukcie

Zmiešajte všetky prísady tak, aby vznikla mrvenička na posyp. Rozložte zmes ovocia do misky vhodnej do rúry a posypte ho mrveničkou.

Inteligentné varenie

Domáca pizza

- Prísady**
- **Cesto na pizzu:** 300 g múky, 7 g sušeného droždia, 1 pol. lyžica olivového oleja, 200 ml teplej vody, 1 pol. lyžica cukru a soli
 - **Poleva:** 400 g nakrájanej zeleniny (baklažán, cuketa, cibuľa, paradajka), 100 g šunky alebo slaniny (nakrájanej), 100 g nastrúhaného syra

Inštrukcie Vložte múku, kvasnice, olej, soľ, cukor a teplú vodu do misy a vymiešajte do vlhkého cesta. Miešajte približne 5-10 min. v miešači alebo ručne. Zakryte pokrievkou, vložte do rúry a nechajte 30 min. vykysnúť pri teplote 35 °C. Rozvalkajte cesto na pomúčenom povrchu do štvorcového tvaru a vložte ho na plech alebo panvicu na pizzu. Cesto potrite paradajkovým pyrém a pridajte šunku, huby, olivy a paradajku. Rovnomerne posypte syrom a zapečte.

Pečená hovädzia sviečkovica

- Prísady** 1 kg hovädzej sviečkovice, 5 g soli, 1 g korenia, po 3 g rozmarínu a tymianu

Inštrukcie Hovädzie mäso ochutíte solou, korením a rozmarínom a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu. Plech položte na mriežku. Vložte ho do rúry a nechajte piecť.

Pečené jahňacie kúsky s bylinkami

- Prísady** 1 kg jahňacích kotliet (6 kusov), 4 veľké struky cesnaku (pretlačené), 1 pol. lyžica čerstvého tymianu (drveného), 1 pol. lyžica čerstvého rozmarínu (drveného), 2 pol. lyžice soli, 2 pol. lyžice olivového oleja

Inštrukcie Zmiešajte soľ, cesnak, byliny a olej a pridajte jahňacie mäso. Otočte ho, obalte, a nechajte aspoň 30 min. až 1 hod. marinovať pri izbovej teplote.

Bravčové rebierka

- Prísady** 2 kusy bravčových rebierok, 1 pol. lyžica čierneho korenia, 3 bobkové listy, 1 cibuľa (nakrájaná), 3 struky cesnaku (nakrájané), 85 g hnedého cukru, 3 pol. lyžice worčestrovej omáčky, 2 pol. lyžice paradajkového pyrém, 2 pol. lyžice olivového oleja

Inštrukcie Pripravte si barbecue omáčku. Na panvici rozpáľte olej a pridajte cibuľku. Opekajte ju, kým nezmäkne, a pridajte zvyšné přísady. Uvedte do varu, znížte teplotu a nechajte omáčku 30 minút dusiť, kým nezhrustne. Marinujte rebierka v barbecue omáčke aspoň 30 min. až 1 hod.

Čistenie

Ak si chcete uľahčiť prácu, rúru pravidelne čistite.

⚠ VAROVANIE

- Pred čistením sa uistite, že rúra a príslušenstvo sú studené.
- Nepoužívajte odierajúce čistiace prostriedky, tvrdé kefy, brúsne kotúče alebo tkaniny, drôtenku, nože ani iné odierajúce materiály.

Interiér rúry

- Na čistenie vnútra rúry použite čistú tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Nečistite tesnenie dvierok.
- Aby ste sa vyhlí poškodeniu smaltovaných povrchov, používajte iba štandardné čistiace prostriedky na rúry.
- Na odstránenie nepoddajnej špiny použite špeciálny čistiaci prípravok na rúry.
- Keďže teplota varného priestoru bude spočiatku vyššia, na vnútornej strane skla dverí môžete objaviť škvrny. V takomto prípade rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Potom utrite vnútornú stranu skla kuchynskou utierkou alebo neutrálnym čistiacim prostriedkom.

Exteriér rúry

Exteriér rúry, ako napr. dvierka, rúčka a displej, očistite pomocou čistej handričky a jemného čistiaceho prostriedku alebo teplej mydlovej vody a osušte pomocou kuchynskej utierky alebo suchého uteráka.

V dôsledku horúceho vzduchu vychádzajúceho z rúry sa môže najmä na rúčke zachytiť masť či nečistoty. Rúčku odporúčame čistiť po každom použití.

Príslušenstvo

Po každom použití príslušenstvo umyte a vysušte ho kuchynskou utierkou. Ak chcete odstrániť odolné nečistoty, pred umývaním namočte použité príslušenstvo do teplej saponátovej vody na približne 30 minút.

Katalytický smaltovaný povrch (len príslušné modely)

Vyberateľné časti sú pokryté tmavosivým katalytickým smaltom. Môžu sa zašpiniť olejom a masnatou šírenou vzduchom cirkulujúcim pri prúdení tepla. Avšak tieto nečistoty sa odstraňujú pri 200 °C alebo vyšších teplotách rúry.

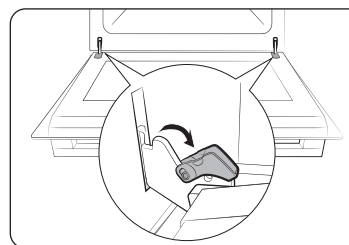
1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Vyčistite vnútro rúry.
3. Vyberte režim Prúdenie tepla s max. teplotou a spustite cyklus na jednu hodinu.

Dvierka

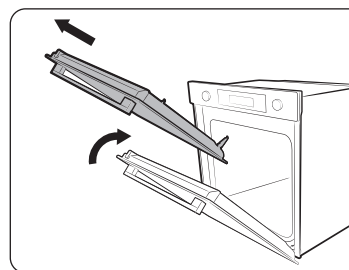
S výnimkou čistenia neskladajte dvierka rúry. Ak chcete zložiť dvierka na účely čistenia, postupujte podľa týchto pokynov.

⚠ VAROVANIE

Dvierka rúry sú ťažké.

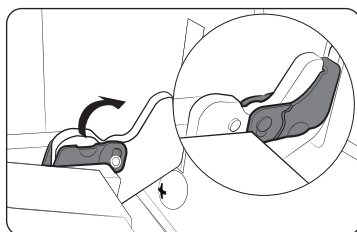


1. Otvorte dvierka a prepnite príchytky na oboch pántoch.



2. Zatvorte dvierka približne o 70°. Oboma rukami uchopte dvierka rúry na bokoch, nadvihnite ich a potiahnite nahor, kým nezložíte pánty.
3. Umyte dvierka čistou handričkou namočenou v mydlovej vode.

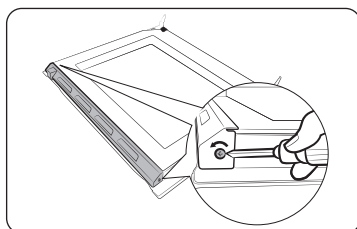
Údržba



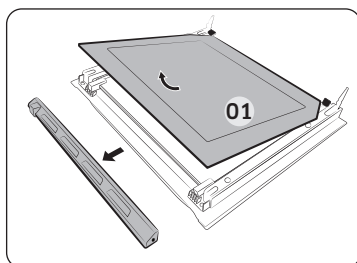
4. Po dokončení postupujte podľa krokov 1 a 2 uvedených vyššie v opačnom poradí, aby ste dvierka opätovne nasadili. Uistite sa, že príchytka na oboch pántoch sú znova zavesené.

Sklo na dvierkach

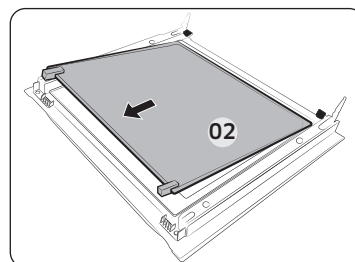
V závislosti od modelu sú dvierka rúry vybavené 3-4 tabuľami skla, ktoré sú umiestnené proti sebe navzájom. S výnimkou čistenia neskladajte sklo na dvierkach. Ak chcete zložiť sklo na dvierkach na účely čistenia, postupujte podľa týchto pokynov.



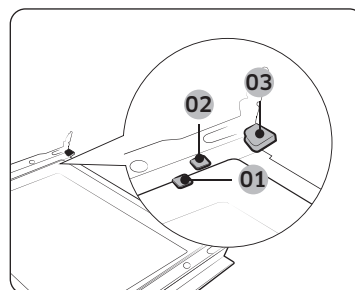
1. Pomocou skrutkovača odstráňte skrutky na ľavej a pravej strane.



2. Zložte kryty podľa smeru šípok.
3. Z dvierok zložte prvú tabuľu.

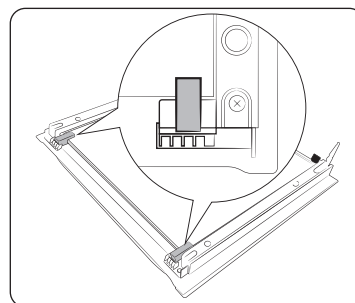


4. Z dvierok zložte druhú tabuľu podľa smeru šípky.
5. Umyte sklo čistou handričkou namočenou v saponátovej vode.



- 01 Oporná príchytka 1
- 02 Oporná príchytka 2
- 03 Oporná príchytka 3

6. Keď bude všetko hotové, znova nasadte tabule podľa tohto postupu:
 - Vložte tabuľu 2 medzi opornú príchytka 1 a 2, a tabuľu 1 vložte do opornej príchytka 3 presne v tomto poradí.

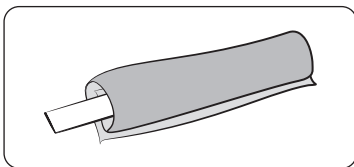


7. Skontrolujte, či gumové držiaky skla správne zapadajú do sklenej tabule a či ju pridržiavajú na mieste.
8. Pri opätovnom nasadzovaní dvierok postupujte podľa krokov 1-2 v opačnom poradí.

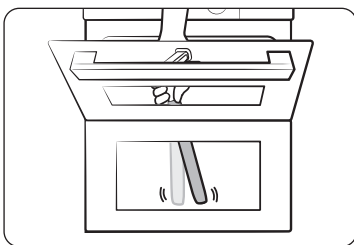
⚠ VAROVANIE

Ak chcete zabrániť únikom tepla, musíte sklenené tabule nasadiť správne.

Dvojité sklo na dvierkach (len príslušné modely)



1. Obalte vlhčenú utierku okolo paličky.

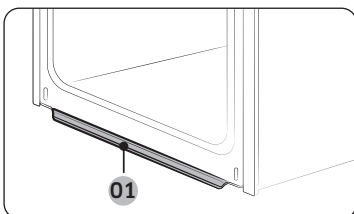


2. Pod dvierka podložte handru.
3. Očistite dvierka.
4. Naneste na utierku čistiaci prostriedok a čistenie zopakujte.
5. Vlhké miesta a bubliny utrite suchou utierkou.

⚠ UPOZORNENIE

Pri čistení neskladajte dvierka.

Kolektor vody



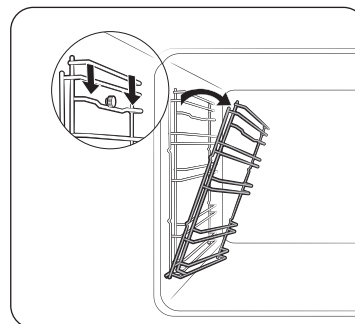
01 Kolektor vody

Kolektor vody zhromažďuje nielen prebytočnú vlhkosť z varenia, ale aj zvyšky jedla. Kolektor vody pravidelne vyprázdňujte a umývajte.

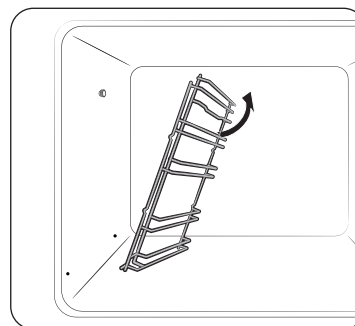
⚠ VAROVANIE

Ak zistíte, že z kolektora vyteká voda, kontaktujte naše miestne servisné stredisko Samsung.

Bočné mriežky (len príslušné modely)



1. Stlačte vrchnú časť ľavej mriežky a znížte ju približne o 45°.



2. Potiahnite a vyberte spodnú časť ľavej mriežky.
3. Rovnakým spôsobom vyberte aj pravú mriežku.
4. Očistite obe bočné mriežky.
5. Po dokončení nasadte bočné mriežky späť podľa krokov 1 a 2 v opačnom poradí.

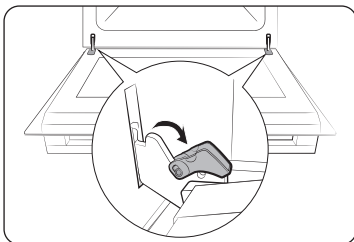
📖 POZNÁMKA

Rúra funguje bez vodiacich líšt a stojanov na svojom mieste.

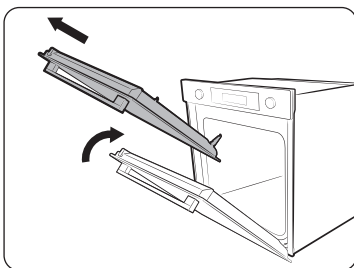
Demontáž dvierok

⚠ VAROVANIE

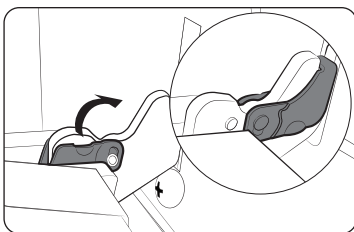
Dvierka rúry sú ťažké.



1. Otvorte dvierka a prepnite príchytky na oboch pántoch.



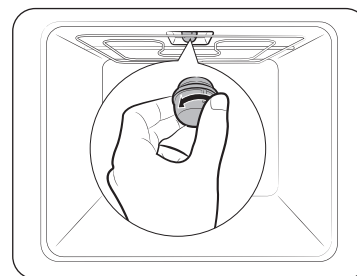
2. Zatvorte dvierka približne o 70°. Oboma rukami uchopte dvierka rúry na bokoch, nadvihnite ich a potiahnite nahor, kým nezložíte pánty.



3. Po dokončení postupujte podľa krokov 1 a 2 v opačnom poradí, aby ste dvierka opätovne nasadili. Uistite sa, že príchytky na oboch pántoch sú znova zavesené.

Výmena

Žiarovky

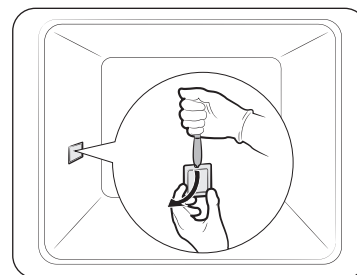


1. Odstráňte sklený kryt jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
2. Vymeňte osvetlenie rúry.
3. Sklenený kryt vyčistite.
4. Po dokončení postupujte podľa kroku 1 v opačnom poradí, aby ste sklený kryt opätovne nasadili.

⚠ VAROVANIE

- Pred výmenou žiarovky rúry vypnite a odpojte napájací kábel.
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25–40 W / 220–240 V odolné voči teplotám do 300 °C. Schválené žiarovky si môžete zakúpiť v miestnom servisnom stredisku Samsung.
- Pri manipulácii s halogénovou žiarovkou používajte vždy suchú tkaninu, aby ste na nej nezanechali odtlačky prstov alebo pot, čo by mohlo viesť k skráteniu životného cyklu.

Bočné svetlo rúry



1. Jednou rukou podržte spodný koniec krytu bočného svetla rúry a pomocou ostrého nástroja, ako napríklad kuchynský nôž, odstráňte kryt podľa obrázka.
2. Vymeňte bočné svetlo rúry.
3. Opätovne nasadte kryt svetla.

Riešenie problémov

Kontrolné body

Ak sa pri používaní rúry stretnete s problémom, najprv si pozrite túto tabuľku, v ktorej môžete nájsť odporúčané riešenia. Ak problém pretrváva, kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.

Problém	Príčina	Riešenie
Tlačidlá nemožno dobre stlačiť.	<ul style="list-style-type: none"> Ak je medzi tlačidlami zachytená neznáma látka. Dotykové modely: ak sa na vonkajšej strane nachádza vlhkosť. Ak je funkcia zámky nastavená. 	<ul style="list-style-type: none"> Odstráňte ju a opakujte pokus. Odstráňte ju a opakujte pokus. Skontrolujte, či je funkcia zámky nastavená.
Niektoré tlačidlá správne nefungujú.	<ul style="list-style-type: none"> Ak je rozdeľovač vložený v priečinku (alebo ak je rúra v režime Flex). 	<ul style="list-style-type: none"> Odstráňte rozdeľovač. Kým je vložený, niektoré tlačidlá nefungujú.
Čas sa nezobrazuje.	<ul style="list-style-type: none"> Ak nie je dodávané žiadne napájanie. 	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte, či je dodávané napájanie.
Rúra nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Ak nie je dodávané žiadne napájanie. 	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte, či je dodávané napájanie.
Rúra sa počas používania zastaví.	<ul style="list-style-type: none"> Ak je odpojená zo zásuvky. 	<ul style="list-style-type: none"> Opätovne pripojte napájanie.
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	<ul style="list-style-type: none"> Ak neprerušované varenie trvá dlhú dobu. Ak ventilátor nefunguje. Ak je rúra nainštalovaná na mieste bez dobrého vetrania. Ak sa v tej istej zásuvke používa niekoľko zástrčiek. 	<ul style="list-style-type: none"> Po varení po dlhú dobu nechajte rúru vychladnúť. Počúvajte zvuk ventilátora. Udržujte odstupý špecifikované v inštaláčnej príručke výrobcu. Použite jednu zástrčku.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra nemá výkon.	<ul style="list-style-type: none"> Ak nie je dodávané žiadne napájanie. 	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte, či je dodávané napájanie.
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	<ul style="list-style-type: none"> Ak je rúra nainštalovaná na mieste bez dobrého vetrania. 	<ul style="list-style-type: none"> Udržujte odstupý špecifikované v inštaláčnej príručke výrobcu.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	<ul style="list-style-type: none"> Ak sa medzi rúrou a vnútornou časťou nachádzajú prichytené zvyšky jedla. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistite rúru dôkladne a potom znova otvorte dvierka.
Vnútrné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	<ul style="list-style-type: none"> Ak sa lampa rozsvieti a potom zhasne. Ak je lampa pri varení pokrytá neznámou látkou. 	<ul style="list-style-type: none"> Lampa sa automaticky vypne po určitej dobe, aby sa šetrila energia. Môžete ju opäť zapnúť stlačením tlačidla svetla rúry. Vyčistite vnútro rúry a potom skontrolujte.
Na rúre sa vyskytol elektrický šok.	<ul style="list-style-type: none"> Ak nie je napájanie poriadne uzemnené. Ak používate zásuvku bez uzemnenia. 	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte, či je napájanie poriadne uzemnené.
Kvapká voda.	<ul style="list-style-type: none"> V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejde o poruchu rúry. 	<ul style="list-style-type: none"> Nečajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Cez štrbinu vo dverách uniká para.		
V rúre zostala voda.		
Jas vnútri rúry sa mení.	<ul style="list-style-type: none"> Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania. 	<ul style="list-style-type: none"> Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu, takže sa netreba obávať.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	<ul style="list-style-type: none"> Ventilátor sa automaticky spustí na určitú dobu, aby sa vnútro rúry vyvetralo. 	<ul style="list-style-type: none"> Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať.
Rúra nezohrieva.	<ul style="list-style-type: none"> Ak sú dvierka otvorené. Ak nie sú ovládacie prvky rúry správne nastavené. Ak domáca poistka vyhorela alebo sa prepól istič. 	<ul style="list-style-type: none"> Zatvorte dvierka a reštartujte. Pozrite si kapitolu o prevádzke rúry a resetujte ju. Vymeňte poistku alebo znovu prepnite istič. Ak sa to stane opakovane, obráťte sa na elektrikára.
Počas prevádzky vychádza dym.	<ul style="list-style-type: none"> Počas počiatočnej prevádzky. Ak sa na ohrevnom prvku nachádza jedlo. 	<ul style="list-style-type: none"> Pri prvom použití rúry môže z ohrevného prvku vychádzať dym. Nejde o poruchu a ak rúru spustíte dva alebo trikrát, malo by sa to prestať stávať. Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevného prvku.
Pri používaní rúry cítiteľ spálený zápach alebo zápach plastu.	<ul style="list-style-type: none"> Ak používate plastové alebo iné nádoby, ktoré nie sú odolné voči teplu. 	<ul style="list-style-type: none"> Použite sklenené nádoby vhodné pre vysoké teploty.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra nevarí správne.	<ul style="list-style-type: none"> Ak sa dvierka rúry počas varenia často otvárajú. 	<ul style="list-style-type: none"> Neotvárajte dvierka príliš často, ak nevaríte jedlá, ktoré treba prevracať. Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota bude nižšia, a to môže ovplyvniť výsledky varenia.
Čistenie parou nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Je to preto, že teplota je príliš vysoká. 	<ul style="list-style-type: none"> Rúru nechajte vychladnúť a potom ju použite.
Režim dvojitého varenia nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Ak rozdeľovač nie je správne namontovaný. 	<ul style="list-style-type: none"> Vložte rozdeľovač správne a použite rúru.
Režim samostatného varenia nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Ak sa v rúre nachádza rozdeľovač. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyberte rozdeľovač a použite rúru.
Je spustený ventilátor v rúre, ktorý sa nepoužíva pri dvojitom varení (alebo je v rúre vysoká teplota).	<ul style="list-style-type: none"> V snahe zaistiť čo najlepšie výsledky pri varení bude možno pracovať ventilátor a ohrievač v priestore rúry, ktorý sa nepoužíva. 	<ul style="list-style-type: none"> Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať.

Informačné kódy

Ak rúra nefunguje, na displeji sa môže zobraziť informačný kód. Podrobnosti nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Kód	Význam	Riešenie
C-d1	Poruchy zamknutia dvierok.	Rúru vypnite a potom znovu reštartujte. Ak problém pretrváva, vypnite všetko napájanie na 30 sekúnd alebo viac a potom znova pripojte. Ak sa problém nevyrieši, kontaktujte servisné stredisko.
C-20	Poruchy snímača.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Nastane len počas zápisu/čítania EEPROM.	
C-F0	Ak medzi hlavnou doskou plošných spojov a podriadenou doskou plošných spojov nie je žiadna komunikácia.	
C-F2	Nastane, keď sa medzi dotykovou jednotkou IC <-> hlavnou alebo podriadenou jednotkou Micom rieši komunikačný problém.	Rúru vypnite a potom znovu reštartujte. Ak problém pretrváva, vypnite všetko napájanie na 30 sekúnd alebo viac a potom znova pripojte. Ak sa problém nevyrieši, kontaktujte servisné stredisko.
C-d0	Problém s tlačidlom Vyskytuje sa po stlačení a podržaní tlačidla na určitý čas.	Tlačidlá vyčistite a uistite sa, že sa na nich/okolo nich nenachádza žiadna voda. Rúru vypnite a skúste znovu. Ak problém pretrváva, kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.

Kód	Význam	Riešenie
-dC-	Ak je rozdeľovač vybratý počas režimu dvojitého varenia. Ak je rozdeľovač vložený počas režimu samostatného varenia.	Rozdeľovač sa nesmie vyberať počas režimu dvojitého varenia. Rúru vypnite a potom znovu reštartujte. Ak problém pretrváva, vypnite všetko napájanie na 30 sekúnd alebo viac a potom znova pripojte. Ak sa problém nevyrieši, kontaktujte servisné stredisko.
S-01	Bezpečnostné vypnutie Rúra pokračovala v činnosti pri nastavenej teplote po predĺženú dobu. <ul style="list-style-type: none"> Pod 100 °C - 16 hodín Od 105 °C do 240 °C - 8 hodín Od 245 °C do Max - 4 hodiny 	Nejde o poruchu systému. Rúru vypnite a vyberte jedlo. Potom to skúste znova ako vždy.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Pripojovacie napätie		230-240 V ~ 50 Hz
Maximálne zaťaženie v pripojenom stave		3650-3950 W
Rozmery (Š x V x H)	Hlavná jednotka	595 X 596 X 570 mm
	Vstavaná	560 X 579 X 549 mm
Objem		76 litrov

* Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s energetickou účinnosťou triedy <G>.

Príloha

Katalógový list výrobku

SAMSUNG	SAMSUNG	
Identifikácia modelu	NV7B421****, NV7B422****, NV7B423****, NV7B424****, NV7B425****, NV7B421**C*, NV7B422**C*, NV7B424**C*, NV7B431****, NV7B432****, NV7B433****, NV7B434****, NV7B435****	
Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť (EEI _{cavity})	81,6	
Trieda energetickej účinnosti na priestor rúry	A+	
Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (EC _{electric cavity})	1,05 kWh/cykľus	
Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (EC _{electric cavity})	0,71 kWh/cykľus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)	elektrina	
Objem na vykurovaciu časť (V)	76 L	
Typ rúry na pečenie	Vstavaná	
Hmotnosť spotrebiča (M)	NV7B421**** : 33,4 kg NV7B422**** : 33,4 kg NV7B423**** : 38,4 kg NV7B424**** : 33,4 kg NV7B425**** : 38,4 kg NV7B421**C* : 35,4 kg	NV7B422**C* : 35,4 kg NV7B424**C* : 35,4 kg NV7B431**** : 36,9 kg NV7B432**** : 36,9 kg NV7B433**** : 40,9 kg NV7B434**** : 36,9 kg NV7B435**** : 40,9 kg

Údaje sú stanovené podľa normy EN 60350-1, EN 50564, nariadenia Komisie (EÚ) č. 65/2014 a (EÚ) č. 66/2014 a nariadenia (ES) č. 1275/2008.

Celková spotreba energie v pohotovostnom režime (W) (všetky sieťové porty sú zapnuté)		1,9 W
Čas na správu výkonu (min.)		20 min.
Wi-Fi	Spotreba energie v pohotovostnom režime (W)	1,9 W
	Čas na správu výkonu (min.)	20 min.
Režim vypnutia	Spotreba energie	0,5 W
	Čas na správu výkonu (min.)	30 min.

Tipy na úsporu energie

- Dvierka rúry musia byť počas varenia zatvorené, výnimkou je otáčanie jedla. Počas varenia neotvárajte dvierka rúry často, aby ste udržali teplotu rúry a tým šetrili energiu.
- Používanie rúry si naplánujte a zabráňte jej zbytočnému vypínaniu medzi varením jednotlivých jedál, čím môžete ušetriť energiu a čas potrebný na opätovné rozohriatie rúry.
- Ak je doba varenia dlhšia ako 30 minút, rúru môžete vypnúť 5-10 minút pred skončením varenia, čím ušetríte energiu. Proces varenia sa dokončí pomocou zostatkového tepla.
- Vždy, keď je to možné, varte viacero jedál naraz.

POZNÁMKA

Spoločnosť Samsung týmto vyhlasuje, že toto rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ a s príslušnými zákonnými požiadavkami v Spojenom kráľovstve. Celé znenie vyhlásenia o zhode pre EÚ a Spojené kráľovstvo nájdete na nasledujúcej internetovej adrese: Oficiálne vyhlásenie o zhode nájdete na stránke <http://www.samsung.com>. Prejdite do časti Support (Podpora) > Search Product Support (Vyhľadať podporu pre produkt) a zadajte názov modelu.

	Frekvenčný rozsah	Výkon vysielacza (max.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Vyhlasenie o otvorenom zdrojovom kóde

Softvér používaný v tomto výrobku obsahuje otvorený zdrojový kód. Na nasledujúcej adrese URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 nájdete informácie o licencií s otvoreným zdrojovým kódom týkajúce sa tohto výrobku.



MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

