

Vestavná trouba

Uživatelská a instalační příručka

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*



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 **7**

Co je součástí balení výrobku 7
Připojení k napájení 8
Instalace do skříňky 8

Než začnete **11**

Ovládací panel 11
Počáteční nastavení 11
Zápach nové trouby 12
Chytrý bezpečnostní mechanismus 13
Měkké zavírání dveří (jemné, bezpečné a tiché) 13
Sestavení parní nádoby 13
Příslušenství 14
Ohebná dvířka 15
Zásobník na vodu 16

Úkony **17**

Režimy trouby 17
Režimy posílené párou 19
Režim dvojího vaření 21
Smažení na vzduchu 23
Air Sous Vide 25
Vaření s teplotní sondou na maso 27

Speciální funkce 28
Zdravé vaření 30
Automatické vaření 30
Časovač 31
Čištění 32
Nastavení 34
Zámek 35

Chytré vaření **36**

Ruční vaření 36
Programy automatického vaření 44
Speciální funkce 52
Testovací pokrmy 53
Sbírka častých receptů automatického vaření 55

Údržba **58**

Čištění 58
Výměna 61

Odstraňování problémů **62**

Kontrolní body 62
Informační kódy 64

Technické údaje **65**

Dodatek **66**

Katalogový list výrobku 66
Prohlášení ohledně softwaru Open Source 67

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 přečtěte 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. Buďte 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.

Používejte 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.

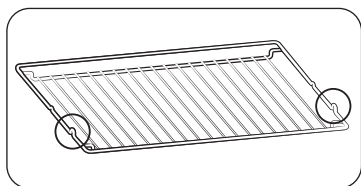
Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte 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, nepřipojujte 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 nevkládejte 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.

Bezpečnostní pokyny

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 používejte hluboký plech.

Nepokládejte pečicí 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: Neodpojujte spotřebič od zdroje napájení, ani pokud je již proces vaření ukončen.

VAROVÁNÍ: Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

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

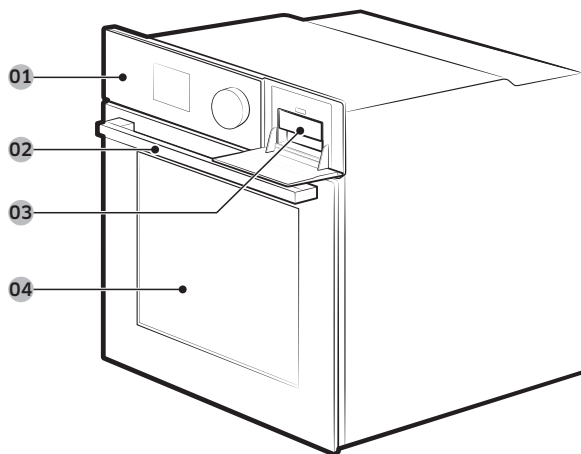
⚠ VAROVÁNÍ

- Tento spotřebič je vyhrazen pro vestavěné spotřebiče.
- Tento spotřebič musí zapojovat pouze kvalifikovaný technik. Instalující pracovník je zodpovědný za připojení trouby ke zdroji napájení v souladu s příslušnými místními bezpečnostními předpisy.
- Toto zařízení je navrženo pro použití až do maximální nadmořské výšky 2 000 metrů.

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 Zásobník na vodu
04 Dvířka

📖 POZNÁMKA

Tato trouba je dodávána ve dvou typech v závislosti na modelu: jedny dvířka a dvojité dvířka.

Příslušenství

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



Velký rošt



Malý rošt *



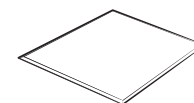
Pečící plech *



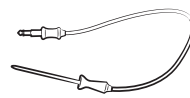
Univerzální plech *



Hluboký plech *



Dělicí prvek



Teplotní sonda *



Parní nádoba *



2 šrouby (M4 L25)



Plech pro smažení na vzduchu *

📖 POZNÁMKA

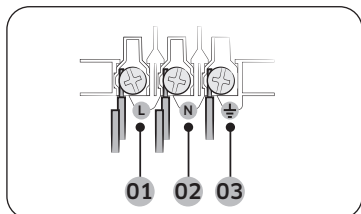
Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Umístění a zapojení

⚠ UPOZORNĚNÍ

Před použitím programu pyrolytického čištění odstraňte dětskou pojistku, abyste zabránili ucpání ventilačních otvorů, které by mohlo zahřát dvířka.

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 chybějícím nebo vadným uzemněním.

⚠ VAROVÁNÍ

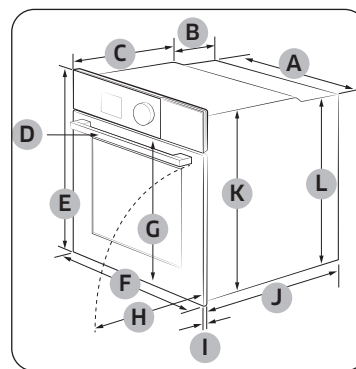
Dbejte na to, aby nedošlo během instalace ke skřípnutí nebo zkroucení připojovacích kabelů a aby se nedostaly do kontaktu s horkými částmi trouby.

Instalace do skříňky

Při instalaci trouby do vestavné skříňky musí plastové a lepené povrchy odolávat teplotám v souladu s EN 60335. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození nábytku vlivem tepla.

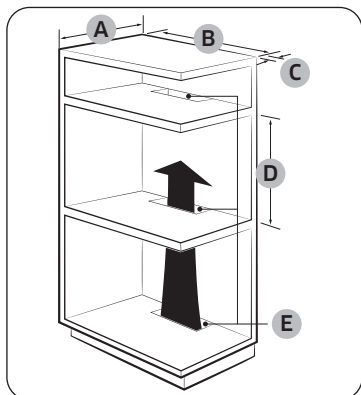
Je nutné zajistit dostatečnou ventilaci trouby. Pro účely ventilace je mezi spodní policí skříňky a nosnou stěnou nutné ponechat mezeru přibližně 50 mm. Pokud je trouba instalována pod varnou deskou, je nutné dodržet instalační pokyny varné desky.

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 |

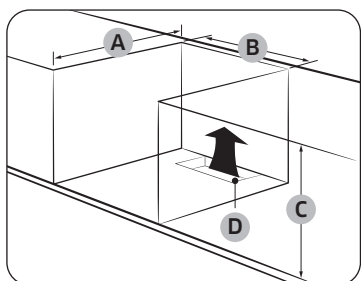


Vestavná skříňka (mm)

| | |
|----------|---------------------|
| 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.

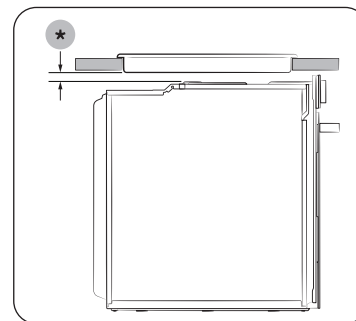


Skříňka pod dřezem (mm)

| | |
|----------|--------------------|
| 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.
- Požadavek na minimální výšku (**C**) platí pro instalaci samotné trouby.

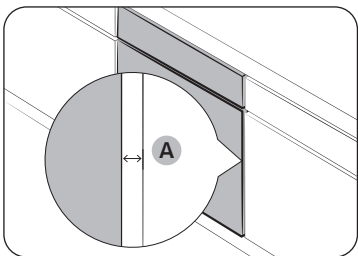


Instalace pod varnou desku

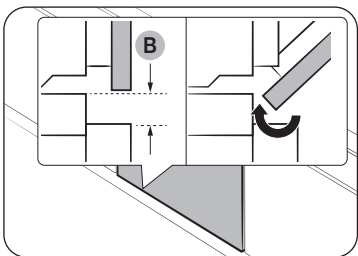
Při instalaci trouby pod varnou desku najdete požadavky ohledně rozměrů pro instalaci v instalační příručce varné desky (*).

Umístění a zapojení

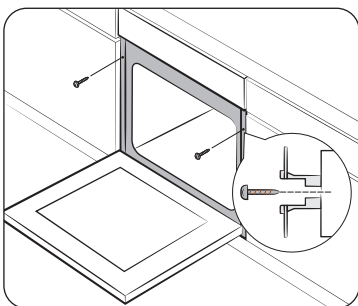
Instalace trouby



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



Zajistěte nejméně 2 mm mezeru **(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 nejprve odpojte napájení a potom uvolněte 2 šrouby po stranách trouby.

VAROVÁNÍ

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

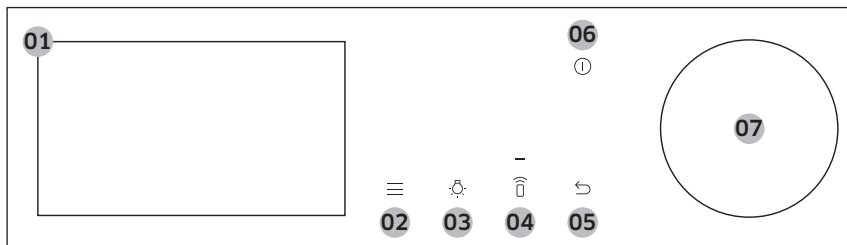
POZNÁMKA

Vzhled trouby se může u jednotlivých modelů lišit.

Než začnete

Ovládací panel

Ovládací panel trouby obsahuje displej (bezdotykový), otočný knoflík a dotyková tlačítka pro ovládání trouby. Přečtěte si následující informace, abyste se dozvěděli o ovládacím panelu trouby.



| | | |
|----|-----------------|---|
| 01 | Obrazovka | Zobrazuje nabídku, informace a průběh vaření. |
| 02 | Volby | Klepnutím zobrazíte seznam Volby. |
| 03 | Světlo | Klepnutím zapnete nebo vypnete osvětlení trouby. |
| 04 | Chytré ovládání | Klepnutím zapnete nebo vypnete funkci Chytré ovládání. POZNÁMKA Před použitím této funkce musí být nastaveno Snadné připojení. |
| 05 | Zpět | Klepnutím přejdete na předchozí obrazovku. |
| 06 | Napájení | Klepnutím zapnete nebo vypnete obrazovku. POZNÁMKA Pouze tlačítko Napájení může zastavit provoz trouby, když jsou otevřená dvířka. |
| 07 | Knoflík voliče | Otáčením doleva a doprava navigujete nabídkami a seznamy. Bude podtržena položka, která zobrazí, kde na obrazovce jste. Stisknutím vyberete podtrženou položku. |

Počáteční nastavení

Když troubu zapnete poprvé, objeví se uvítací obrazovka s logem Samsung. Dokončete počáteční nastavení podle pokynů na obrazovce. Počáteční nastavení můžete později změnit na obrazovce Nastavení.

- Postupujte podle pokynů na uvítací obrazovce, vyberte **Nastavení spuštění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
- Vyberte jazyk.
 - Vyberte jazyk a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
- Souhlase s „**Podmínkami**“ a „**Zásadami ochrany osobních údajů**“.
- Připojte svůj spotřebič k aplikaci SmartThings.
 - Na obrazovce Mobilní zážitek, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Naskenujte pomocí smartphonu QR kód na obrazovce a dokončete připojení podle pokynů na obrazovce telefonu.
 - Pokud nechcete pokračovat v tomto kroku, vyberte **Přeskočit** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** pokračujte dalším krokem.
 - Jakmile obdržíte zprávu, že jste úspěšně připojeni, vyberte **OK** a stiskněte **Knoflík voliče**.

Než začnete

5. Nastavení časového pásma.
 - a. Vyberte časové pásmo a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - b. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Nastavení data.
 - a. Vyberte datum, měsíc a rok. Po výběru každé položky stiskněte **Knoflík voliče**.
 - b. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

POZNÁMKA

Tento krok přeskočte, pokud jste svůj spotřebič připojili k aplikaci SmartThings.

7. Vyberte čas.
 - a. Nastavte hodinu a minutu. Po výběru každé položky stiskněte **Knoflík voliče**.
 - b. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.


POZNÁMKA

Tento krok přeskočte, pokud jste svůj spotřebič připojili k aplikaci SmartThings.

8. Vyberte **Hotovo** a poté dokončete nastavení stisknutím **Knoflíku voliče**.
 - Objeví se obrazovka První použití. Můžete vybrat **DOZVĚDĚT SE VÍCE** a poté stisknout **Knoflík voliče**, abyste si prohlédli průvodce, nebo vybrat **POZDĚJI** a poté tento krok přeskočit stisknutím **Knoflíku voliče**.

Nastavení obrazovky, aby zůstala vždy zapnutá

Obrazovka se po určité době automaticky vypne. Pokud chcete nastavit, aby obrazovka zůstala zapnutá po celou dobu, postupujte podle níže uvedených pokynů.

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Nastavení** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na obrazovce Nastavení, vyberte **Zobrazit** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Na obrazovce Zobrazit, vyberte **Prodleva** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Vyberte **Vždy zapnuto** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

POZNÁMKA

- Spotřeba energie se může zvýšit v závislosti na vašem nastavení.
- Když je nastavení časové prodlevy nastaveno na „**Vždy zapnuto**“, jas LCD se automaticky změní na úroveň 2, pokud po dobu 3 minut neprovedete žádnou akci.
- Nastavení „**Vždy zapnuto**“ je dostupné pouze v případě, že je spořič obrazovky nastaven na Zapnuto.

Zápach nové trouby

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

1. Vyměňte 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

- Při prvním použití se může stát, že si v troubě všimnete během provozu trochu kouře. Nejedná se však o poruchu spotřebiče.
- S tím, jak se během počátečního období zvyšuje teplota varného prostoru, můžete na vnitřním skle dvířek zaznamenat několik skvrn. Pokud k tomu dojde, vypněte troubu a počkejte, až vychladne. Pak použijte kuchyňský papír nebo neutrální saponát s čistým hadříkem k otření vnitřního skla.
- Je rovněž důležité dbát na to, abyste troubu provozovali v dobře větrané kuchyni.

Chytrý bezpečnostní mechanismus

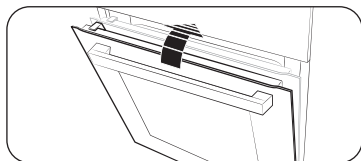
Pokud otevřete dvířka během provozu trouby, rozsvítí se světlo trouby a zastaví se jak ventilátor, tak topné články. Účelem je zabránit fyzickým zraněním, jako jsou popáleniny, a také zabránit zbytečným ztrátám energie. Pokud k tomu dojde, jednoduše zavřete dvířka a trouba bude dále normálně fungovat,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

Měkké zavírání dveří (jemné, bezpečné a tiché) (pouze příslušné modely)

Vestavná trouba Samsung je vybavena dvířky s měkkým zavíráním, které se jemně, bezpečně a tiše zavřou.

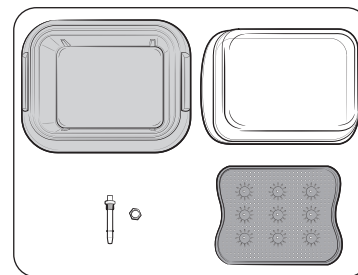
Při zavírání dvířek speciálně konstruované závěsy zachytí dvířka několik centimetrů před koncovou polohou. Je to dokonalé řešení pro zvýšené pohodlí, které umožňuje, aby se dvířka zavírala tiše a jemně.

(Dostupnost této funkce závisí na modelu trouby.)

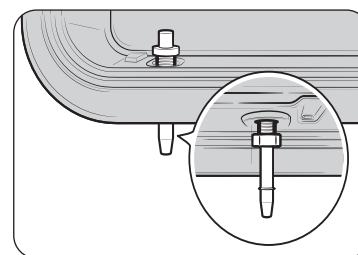


Dvířka se začnou jemně zavírat asi v úhlu 15 stupňů a uzavřou se zcela během přibližně 5 sekund.

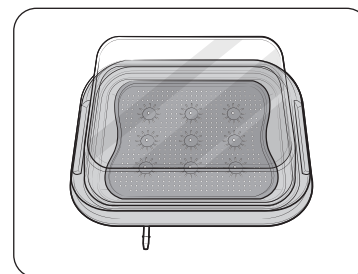
Sestavení parní nádoby (pouze příslušné modely)



1. Zkontrolujte a zajistěte, že máte všechny součásti pro parní nádobu.
 - Mezi díly patří skleněné víko, kovová pánve, parní plech a parní tryska.



2. Zasuňte parní trysku do otvoru vpravo na boku kovové pánve a dotáhněte dodávanou maticí.

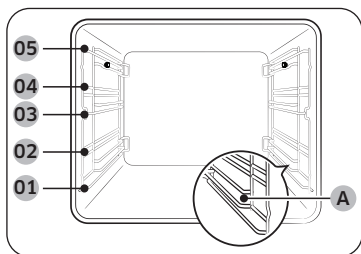


3. Umístěte parní plech do kovové pánve a pak uzavřete skleněné víko, abyste je v troubě použili.

Než začnete

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
- (A) Úroveň umístění parní nádoby

- Vložte příslušenství ve správné poloze do trouby.
- **Úroveň parní nádoby (A)** je pouze pro parní nádobu. Nádobu na páru nepokládejte na žádnou jinou úroveň a na **úroveň nádoby na páru (A)** nepokládejte žádné další příslušenství. **Úroveň parní nádoby (A)** je k dispozici pouze pro příslušné modely.
- 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. Používejte 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. |
| Plech pro smažení na vzduchu * | Plech pro smažení na vzduchu používejte pouze v režimu smažení na vzduchu. Chcete-li plech odstranit, když se plech ohřeje během vaření nebo bezprostředně po něm, musíte používat ochranné rukavice nebo počkat, až trouba vychladne. |
| Dělicí prvek | Dělicí prvek slouží k rozdělení trouby do dvou zón. Použijte dělicí prvek s režimem dvojího vaření. Dělicí prvek nepoužívejte k jinému účelu než k rozdělení prostoru na dvě varné zóny. Dělicí prvek nepoužívejte jako policičku. |

| | |
|-----------------------|--|
| Teleskopické výsuvy * | <p>Plech vložíte na teleskopické výsuvy následujícím způsobem:</p> <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. |
| Teplotní sonda * | <p>Teplotní sonda na maso měří vnitřní teplotu masa při vaření. Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.</p> |
| Parní nádoba * | <p>Parní nádoba a skleněná poklice jsou určeny pouze pro funkci vaření v páře. Použijte parní nádobu pouze na úrovni parní nádoby a zajistěte, že bude plně zasunuta do přihrádky, aby se nádoba dotýkala zadní stěny. Parní nádoba má 4 samostatné části: Skleněné víko, kovová pánev, parní plech a parní tryska.</p> <p>Varování: Nepoužívejte skleněnou poklici na grilování či pečení.</p> <p>VAROVÁNÍ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Při manipulaci s parní nádobou vždy noste palčáky pro pec a dbejte na to, aby nedošlo k pádu parní nádoby. • Náhlé změny teploty by mohly způsobit rozbití nebo roztržení skleněných dílů. |

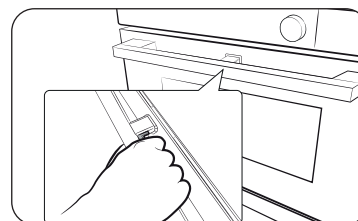
POZNÁMKA

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

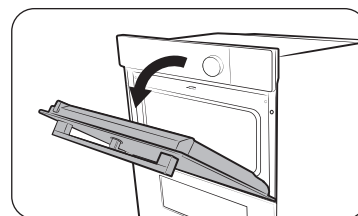
Ohebná dvířka (pouze příslušné modely)

Tato trouba má jedinečná ohebná dvířka, která jsou zavěšena uprostřed, takže pro přístup do horní zóny stačí otevřít horní polovinu. Když používáte funkci dvojího vaření, získáte přístup k hornímu prostoru trouby mnohem snadněji a s vyšší energetickou účinností.

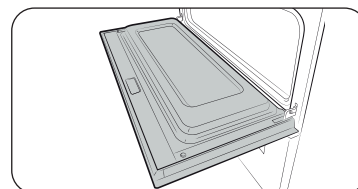
Jak používat horní dvířka



1. Plně stlačte páku rukojeti.



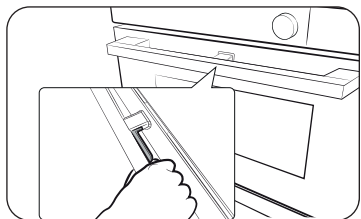
2. Vytáhněte rukojet.



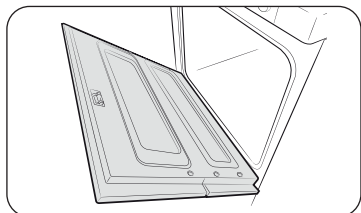
3. Tím se otevřou pouze horní dvířka podle vyobrazení.

Než začnete

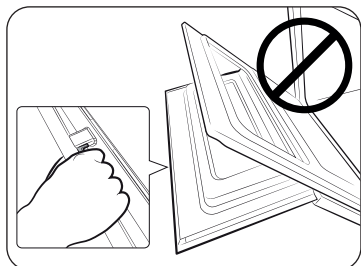
Jak používat celá dvířka



1. Uchopte oblast rukojeti bez páčky a poté zatáhněte.



2. Tím se otevřou celá dvířka podle vyobrazení.



⚠ UPOZORNĚNÍ

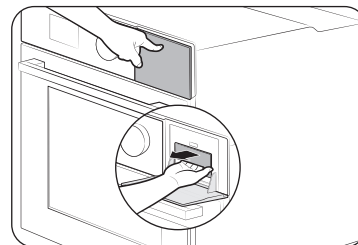
Při otvírání celých dvířek dbejte na to, abyste uchopili rukojeť za část bez páčky. Pokud páčku stisknete do poloviny otevření dvířek, horní dvířka se mohou otevřít a způsobit zranění.

📖 POZNÁMKA

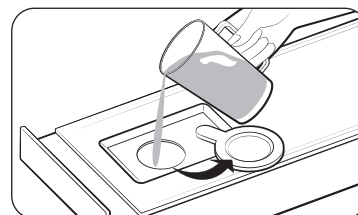
- Na horní dvířka nepokládejte těžké předměty ani na ně nevyvíjejte nadměrnou sílu.
- Nenechávejte děti hrát si s horními dvířky nebo na nich.

Zásobník na vodu

Zásobník na vodu se používá pro parní funkce. Naplňte jej vodou před vařením v páře.



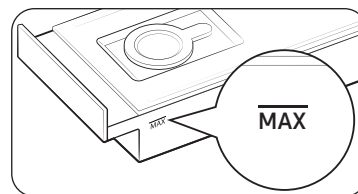
1. Umístěte zásobník na vodu do horního pravého rohu. Zatlačte zásobník dovnitř, aby se otevřel, a vyjměte jej.



2. Otevřete víko zásobníku a zásobník naplňte 500 ml pitné vody.
3. Víko zavřete a znovu zásobník zasuňte dovnitř.

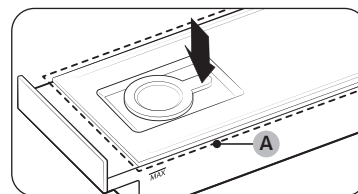
📖 POZNÁMKA

Zasunujte zásobník na vodu do konce, dokud se neuzamkne.



📖 POZNÁMKA

Nepřekračujte maximální linii.



📖 POZNÁMKA

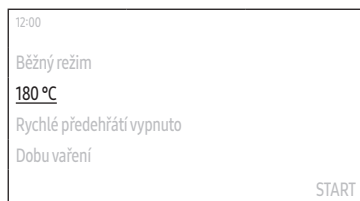
Dbejte na to, aby horní skříňka (A) zásobníku na vodu byla před používáním trouby uzavřena.

Úkony

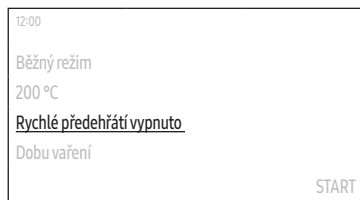
Režimy trouby



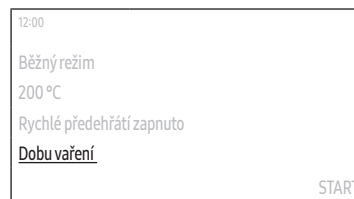
1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte požadovaný režim vaření a poté stiskněte **Knoflík voliče**. (Podrobné informace o každém režimu viz „Popisy režimů trouby“.)
 - V některých režimech můžete použít sondu na maso. Chcete-li vařit za použití sondy na maso, viz „Vaření s teplotní sondou na maso (pouze příslušné modely)“.



3. Nastavte požadovanou teplotu.
 - Výchozí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu vaření.



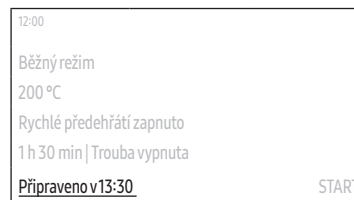
4. Nastavte volbu Rychlé předehřátí.
 - Výchozí nastavení je „Vypnuto“.



5. Vyberte **Dobu vaření** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
 - Maximální doba přípravy je 23 hodin a 59 minut.
6. Po nastavení doby přípravy vyberte volbu, kterou chcete spustit na konci přípravy, a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Můžete vybrat **Trouba vypnuta**, **Udržovat teplotu** nebo **Udržování teploty**.
 - Režimy Velký gril a Úsporný gril nepodporují volbu **Udržování teploty**.

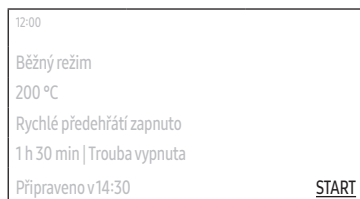
POZNÁMKA

Pokud budete chtít spustit přípravu bez nastavení doby přípravy nebo zadání **Udržovat teplotu** pro volbu, musíte troubu vypnout ručně.



7. Vyberte **Připraveno v** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
 - Když nastavíte dobu přípravy, trouba zobrazí dobu, kdy příprava skončí. (Např. **Připraveno v 13:30**)

Úkony



8. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.







- Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba začíná vařit ihned.
- Pokud jste změnili čas konce, trouba automaticky upraví čas začátku tak, aby skončilo vaření v nastavený čas.

POZNÁMKA

- Během přípravy můžete měnit teplotu, volbu Rychlé předehřátí a dobu přípravy.
- Během přípravy můžete vybrat **VYPNUTO**, stisknout **Knoflík voliče**, vybrat **OK** a poté přípravu zrušit stisknutím **Knoflíku voliče**.
- Když bude příprava dokončena, na obrazovce se objeví **+5 minut**.
 - Můžete vybrat **+ 5 minut** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** lze prodloužit přípravu o dalších 5 minut.

Popisy režimů trouby

| Režim | Rozsah teplot (°C) | | | | Doporučená teplota (°C) |
|---|--------------------|--------|--------|--------|-------------------------|
| | Samostatný | Dvojí | | | |
| | | Horní | Dolní | Dvojí | |
| Horkovzdušný režim | 30-275 | 40-250 | 40-250 | 40-250 | 160 |
| Zadní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim použijte pro pečení v různých úrovních současně. | | | | | |
| Běžný režim | 30-275 | - | - | - | 180 |
| Teplo je vyzařováno horním a dolním topným článkem. Tento režim je určen pro standardní pečení a opékání většiny typů pokrmů. | | | | | |
| Horkovzdušný ohřev Eco | 30-275 | - | - | - | 160 |
| V režimu horkovzdušného ohřevu 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 Při použití režimu horkovzdušného ohřevu Eco dosahuje spotřebič třídy energetické účinnosti dle normy EN60350-1. | | | | | |
| Velký gril | 100-300 | 40-250 | - | - | 220 |
| Teplo je vyzařováno na ploše velkého grilu. Tento režim použijte pro zapékání pokrmů (jako například maso, lasagne nebo francouzské brambory). | | | | | |
| Úsporný gril | 100-300 | - | - | - | 220 |
| Teplo je vyzařováno na malé ploše grilu. Tento režim použijte pro jídlo, které vyžaduje méně tepla, například ryby a plněné bagety. | | | | | |
| Ventilátorový gril | 100-275 | - | - | - | 180 |
| Dva horní topné články vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí ventilátoru. Tento režim použijte pro grilování masa nebo ryb. | | | | | |

| Režim | | Rozsah teplot (°C) | | | | Doporučená teplota (°C) |
|---|----------------------------------|--|---------|--------|--------|-------------------------|
| | | Samostatný | Dvojí | | | |
| | | | Horní | Dolní | Dvojí | |
|  | Ohřev shora + Horkovzdušný režim | 40-275 | 40-250 | - | - | 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 režim | 40-275 | - | 40-250 | - | 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 | 100-230 | - | 40-250 | 40-250 | 150 |
| | | Teplo je vytvářeno spodním topným článkem. Tento režim použijte na konci pečení nebo vaření pro dopečení spodní části koláče nebo pizzy. | | | | |
|  | Profesionální pečení | 80-200 | - | - | - | 160 |
| | | V režimu Pro-Roasting dojde ke spuštění automatického cyklu předehřívání, dokud nebude dosažena teplota 220 °C. Následně budou spuštěny horní topný článek a horkovzdušný ventilátor pro opečení pokrmu, jako je například maso. Po prvotním opečení se bude maso péct při nižších teplotách. Tento režim použijte pro zpracování hovězího nebo drůbežího masa nebo ryb. | | | | |
|  | Air Sous Vide | 50-95 | - | - | - | 60 |
| | | Režim Air Sous Vide používá horký vzduch o nízké teplotě k realizaci režimu Sous Vide bez páry nebo nádrže na vodu. V tomto režimu udržuje trouba konstantní nízké teploty uvnitř varné komory. | | | | |
|  | Smažení na vzduchu | - | 150-250 | - | - | 220 |
| | | Režim smažení na vzduchu využívá horký vzduch k dosažení křupavějších a zdravějších zmrazených či čerstvých pokrmů bez oleje nebo s jeho menším množstvím, než tomu je u normálních konvekčních režimů. | | | | |

Režimy posílené párou

⚠ UPOZORNĚNÍ

Zásobník na vodu musí být před použitím režimů posílených párou naplněný.



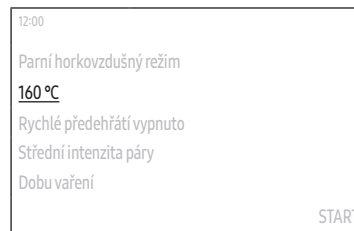
1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte požadovaný režim vaření a poté stiskněte **Knoflík voliče**. (Podrobné informace o každém režimu viz „Popisy režimu posíleného párou“.)

- Pokud jste vybrali **Vaření v páře**, přejděte na krok 5. (Kroky 2-4 se nepoužijí pro **Vaření v páře**.)
- V některých režimech můžete použít sondu na maso. Chcete-li vařit za použití sondy na maso, viz „Vaření s teplotní sondou na maso (pouze příslušné modely)“.

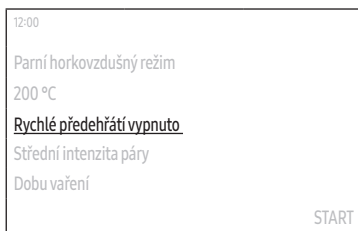
📖 POZNÁMKA

Vaření v páře je dostupné pouze pro příslušné modely.

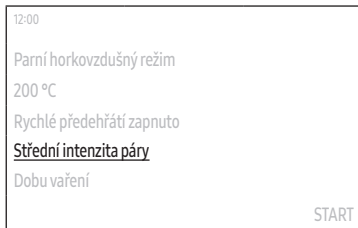
3. Nastavte požadovanou teplotu.
 - Výchozí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu vaření.



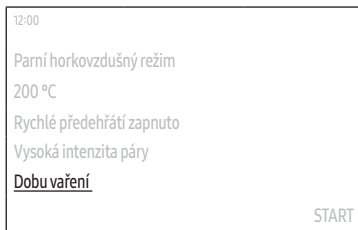
Úkony



4. Nastavte volbu Rychlé předehřátí.
- Výchozí nastavení je „Vypnuto“.



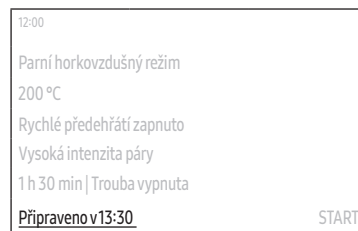
5. Nastavte úroveň páry.
- Výchozí nastavení je „Střední“.



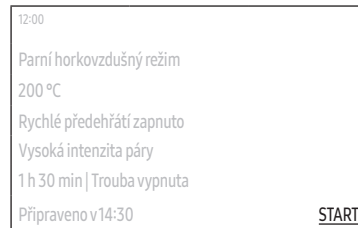
6. Vyberte **Dobu vaření** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
- Maximální doba přípravy je 23 hodin a 59 minut.
7. Po nastavení doby přípravy vyberte volbu, kterou chcete spustit na konci přípravy, a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
- Můžete vybrat **Trouba vypnuta**, **Udržovat teplotu** nebo **Udržování teploty**.

POZNÁMKA

Pokud budete chtít spustit přípravu bez nastavení doby přípravy nebo zadání **Udržovat teplotu** pro volbu, musíte troubu vypnout ručně.



8. Vyberte **Přípraveno v** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
- Když nastavíte dobu přípravy, trouba zobrazí dobu, kdy příprava skončí. (Např. **Přípraveno v 13:30**)







9. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
- Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba začíná vařit ihned.
 - Pokud jste změnili čas konce, trouba automaticky upraví čas začátku tak, aby skončilo vaření v nastavený čas.

POZNÁMKA

- Během přípravy můžete měnit teplotu, volbu Rychlé předehřátí a dobu přípravy.
- Během přípravy můžete vybrat **VYPNUTO**, stisknout **Knoflík voliče**, vybrat **OK** a poté přípravu zrušit stisknutím **Knoflíku voliče**.
- Když bude příprava dokončena, na obrazovce se objeví **+5 minut**.
 - Můžete vybrat **+ 5 minut** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** lze prodloužit přípravu o dalších 5 minut.

Popisy režimu posíleného párou

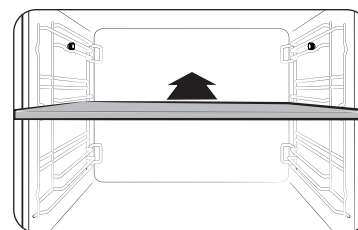
| Režim | Rozsah teplot (°C) | Výchozí teplota (°C) | Rychlé předehřátí | Teplotní sonda |
|---|---|----------------------|-------------------|----------------|
|  Vaření v páře * | - | - | X | X |
|  Parní horkovzdušný režim | 120-275 | 160 | 0 | 0 |
| | Teplu produkované horkovzdušným ohřívákem a ventilátory je nepřetržitě posilováno horkou parou. Intenzitu páry lze seřídit na nízkou, střední nebo vysokou. Tento režim je vhodný pro pečení listového těsta, kynutého koláče, chleba a pizzy a smažení masa a ryb. | | | |
|  Ohřev parou shora + Horkovzdušný režim | 120-275 | 180 | 0 | 0 |
| | Teplu produkované horním ohřívákem a horkovzdušným ohřívákem je rovnoměrně sdíleno v troubě pomocí ventilátoru a horká pára posiluje topné prvky. Tento režim je vhodný pro smažení jídel s kůrčičkou, jako jsou maso, drůbež nebo ryby. | | | |
|  Ohřev parou zdola + Horkovzdušný režim | 120-275 | 200 | 0 | 0 |
| | Teplu produkované dolním topným prvkem a horkovzdušným ohřívákem je rovnoměrně sdíleno v troubě pomocí ventilátoru a horká pára posiluje topné prvky. Tento režim je vhodný pro křupavé pečené pokrmy, jako jsou pizza nebo jablečný koláč. | | | |

POZNÁMKA

- Dostupnost režimů s hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.
- Při přípravě za použití těchto režimů zásobník na vodu vždy naplňte pitnou vodou.

Režim dvojího vaření

K oddělení varné komory v horní a dolní zóně můžete použít dodaný dělicí prvek. To umožňuje uživatelům povolit dva různé režimy přípravy současně nebo si jednoduše vybrat jednu zónu pro vaření.



1. Vložte rozdělovací přepážku do úrovně 3, abyste rozdělili varný prostor na dvě zóny.
 - Při vložení rozdělovací přepážky trouba zaznamená její přítomnost a hlavní obrazovka se automaticky změní.
2. Vyberte požadovanou zónu přípravy a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Zadejte požadovaná nastavení přípravy a začnete vařit.
 - Podrobné pokyny najdete v části „Režimy trouby“ nebo „Režimy posílené párou“.
 - Informace o dostupných režimech a volbách viz „Dostupné režimy v každé zóně“.

Úkony



POZNÁMKA

- Jakmile spustíte přípravu v kterékoliv zóně, můžete zahájit přípravu v zóně druhé. Vyberte ukazatel zóny v nahoře ve středu obrazovky, stiskněte **Knoflík voliče** a poté opakujte kroky 2 až 3 pro vaření v druhé zóně.
- Mohou existovat určitá omezení týkající se režimů nebo teplotního rozsahu, které můžete zvolit, když se pokusíte vařit v obou zónách současně.

Dostupné režimy v každé zóně

| Zóna | Dostupný režim | Rozsah teplot (°C) | Výchozí teplota (°C) | Rychlé přehřátí | Teplotní sonda |
|-------|--|--------------------|----------------------|-----------------|----------------|
| Horní | Horkovzdušný režim | 40-250 | 160 | X | X |
| | Velký gril | 40-250 | 220 | X | X |
| | Ohřev shora + Horkovzdušný režim | 40-250 | 180 | X | X |
| | Smažení na vzduchu | 150-250 | 220 | X | X |
| Dolní | Horkovzdušný režim | 40-250 | 160 | X | X |
| | Ohřev zdola + Horkovzdušný režim | 40-250 | 200 | X | X |
| | Ohřev zdola | 40-250 | 150 | X | X |
| | Vaření v páře * | - | - | X | X |
| | Parní horkovzdušný režim | 120-250 | 160 | X | X |
| | Ohřev parou zdola + Horkovzdušný režim | 120-250 | 200 | X | X |

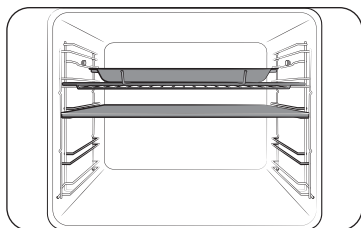
POZNÁMKA

- Popis každého režimu viz „Popisy režimů trouby“ nebo „Popisy režimu posíleného párou“.
- Dostupnost režimů s hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Smažení na vzduchu (pouze příslušné modely)

Předehřívání není v tomto režimu nutné. Doporučujeme umístit na dělicí prvek pečicí papír nebo plech pro zachytávání odkapávající tekutiny.

Během tohoto procesu pokrm obraťte, abyste dosáhli lepších výsledků přípravy.



1. Zasuňte dělicí prvek a umístěte plech s velkým roštem do polohy roštu 4.

2. Vyberte režim **Smažení na vzduchu** pomocí **Knoflíku voliče**.
3. Použijte **Knoflík voliče** ke změně výchozí teploty. Zadejte doporučenou teplotu pro vaše jídlo, jak ji doporučuje průvodce přípravou. Výchozí teplota je 220 °C.
4. Vyberte **Dobu vaření** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
5. Po nastavení doby přípravy vyberte volbu, kterou chcete spustit na konci přípravy, a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Vyberte **Start** a stiskněte **Knoflík voliče**.
7. Jakmile bude příprava hotova, klepněte na **VYPNUTO** a pokrm vydejte ven.

POZNÁMKA

- Umístěte na dělicí prvek pečicí papír nebo plech pro zachytávání odkapávající tekutiny. Pomáhá to snížit rozstříkávání a kouř.
- Před použitím pečicího papíru zkontrolujte maximální povolenou teplotu pečicího papíru.
- **Smažení na vzduchu** je navrženo pro dvojitý horní rošt trouby. Zasuňte dělicí prvek a v zájmu nejlepších výsledků umístěte pokrm do polohy roštu 4.
- Chcete-li připravovat čerstvé nebo domácí pokrmy, rozetřete rovnoměrněji olej po větší ploše, aby pokrm získal efektivněji křupavou kůrku.

VAROVÁNÍ

- Pokud bude cokoliv probíhat v dolní zóně, **Smažení na vzduchu** není dostupné v horní zóně.
- Když bude probíhat **Smažení na vzduchu** v horní zóně, dolní zóna nebude vůbec k dispozici.

Pro nejlepší výsledky doporučujeme obrátit po uplynutí poloviny doby přípravy.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|-------------------------------|--|--------|--------------|------------|
| Brambory | | | | |
| Mražené hranolky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Mražené hranolky, kořeněné | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Mražené tatěrky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Mražené bramborové placky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Mražené americké brambory | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Domácí hranolky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200-210 | 20-25 |
| Domácí americké brambory | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210-220 | 20-25 |

Úkony

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|--------------------------|--|--------|--------------|------------|
| Mražené | | | | |
| Mražené kuřecí nugety | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Mražená kuřecí křídélka | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210-220 | 25-30 |
| Mražené cibulové kroužky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Mražené kuřecí proužky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Mražené churros | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 190-200 | 10-15 |
| Kuře | | | | |
| Čerstvé paličky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200-210 | 30-35 |
| Čerstvá křídélka | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200-210 | 25-30 |
| Prsa, obalovaná | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200-210 | 25-30 |

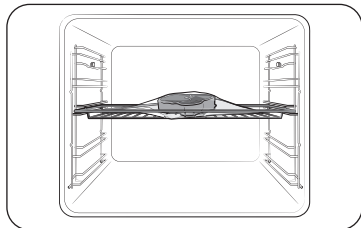
| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|----------------------------|--|--------|--------------|------------|
| Zelenina | | | | |
| Chřest, obalovaný | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Lilek, krájený a obalovaný | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Kuřecí kroužky, obalované | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Dýňové kostičky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200-210 | 20-25 |
| Květákové růžičky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 190-200 | 15-20 |
| Míchaná zelenina | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200-210 | 15-20 |

Air Sous Vide (pouze příslušné modely)

Režim **Air Sous Vide** používá horký vzduch o nízké teplotě k realizaci režimu Sous Vide bez páry nebo nádrže na vodu. V tomto režimu udržuje trouba konstantní nízké teploty uvnitř varné komory, příprava potravin, které si mohou zachovat svou původní vůni a živiny a zároveň nabízejí obohacenou chuť a jemnou texturu.



1. Vložte potraviny do čistého vakuového sáčku a utěsněte. Poté vložte jídlo do roštu trouby v poloze 3.



2. Vyberte režim **Air Sous Vide**.
3. Použijte **Knoflík voliče** ke změně výchozí teploty. Zadejte doporučenou teplotu pro vaše jídlo, jak ji doporučuje průvodce přípravou. Výchozí teplota je 60 °C. (Teplotu můžete měnit po 1 °C)
4. Stiskněte **Knoflík voliče** pro nastavení doby přípravy.
5. Po nastavení doby přípravy vyberte volbu, kterou chcete spustit na konci přípravy, a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Vyberte **Start** a stiskněte **Knoflík voliče**.

POZNÁMKA

- Používejte pouze čerstvé a kvalitní přísady. Oříznete 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 vaření závisí na tloušťce pokrmu. Přidání soli nebo cukru může zkrátit dobu vaření.

Tipy

- Pro zachování původní chuti doporučujeme používat méně bylinek a koření než v běžných receptech.
- Maso a ryby nabízejí lepší chuť, když jsou orestovány a podávány.
- Pokud se jídlo nepodává ihned po uvaření, vložte jej do ledové vody a nechte úplně vychladnout. Poté je skladujte při teplotě do 5 °C, aby zůstala zachována vůně a textura potravin.
- Výjimečně se kuře doporučuje konzumovat ihned po uvaření.

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

| Pokrm | Jak je jídlo hotové | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (hod.) |
|-----------------------|---------------------|---------------|--------|--------------|------------|
| Hovězí maso | | | | | |
| Steak o tloušťce 4 cm | Krvavý | Velký rošt | 3 | 54 | 3-4 |
| Steak o tloušťce 4 cm | Střední | Velký rošt | 3 | 60 | 3-4 |
| Steak o tloušťce 4 cm | Dobře propečený | Velký rošt | 3 | 68 | 3-4 |
| Pečení | Střední | Velký rošt | 3 | 62 | 6-8 |
| Pečení | Dobře propečený | Velký rošt | 3 | 68 | 6-8 |

Úkony

| Pokrm | Jak je jídlo hotové | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (hod.) |
|---------------------------|---------------------|---------------|--------|--------------|------------|
| Vepřové maso | | | | | |
| Kotleta, bez kostí | Jemná | Velký rošt | 3 | 60 | 3-4 |
| Kotleta, bez kostí | Pevná | Velký rošt | 3 | 71 | 3-4 |
| Pečení | Střední | Velký rošt | 3 | 62 | 4-6 |
| Pečení | Dobře propečený | Velký rošt | 3 | 72 | 4-6 |
| Pomalou vařené vepřové | Dobře propečený | Velký rošt | 3 | 74 | 18-24 |
| Drůbež | | | | | |
| Kuřecí prsa | Jemná | Velký rošt | 3 | 66 | 3-4 |
| Kuřecí prsa | Pevná | Velký rošt | 3 | 72 | 3-4 |
| Kachní prsa | Jemná | Velký rošt | 3 | 63 | 3-4 |
| Ryby | | | | | |
| Steak z lososa | Jemná | Velký rošt | 3 | 52 | 2-3 |
| Steak z lososa | Dobře propečený | Velký rošt | 3 | 63 | 2-3 |
| Filet z tresky | Jemná | Velký rošt | 3 | 55 | 2-3 |
| Zelenina | | | | | |
| Asparágus | | Velký rošt | 3 | 85 | 2-3 |
| Nakrájené brambory | | Velký rošt | 3 | 90 | 2-3 |
| Nakrájené sladké brambory | | Velký rošt | 3 | 90 | 2-3 |
| Nakrájená mrkev | | Velký rošt | 3 | 90 | 2-3 |
| Dýně, kostičky | | Velký rošt | 3 | 90 | 2-3 |

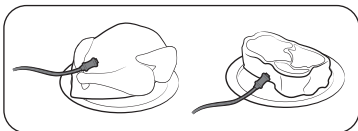
| Pokrm | Jak je jídlo hotové | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (hod.) |
|----------------|---------------------|---------------|--------|--------------|------------|
| Ovoce | | | | | |
| Krájené jablko | | Velký rošt | 3 | 80 | 2-3 |
| Krájený ananas | | Velký rošt | 3 | 85 | 1-2 |
| Krájená hruška | | Velký rošt | 3 | 83 | 2-3 |
| Další | | | | | |
| Slepičí vejce | Ztracené | Velký rošt | 3 | 63 | 2-3 |
| Slepičí vejce | Vařené natvrdo | Velký rošt | 3 | 71 | 2-3 |

* Vařte slepičí vejce bez vakuového těsnění.

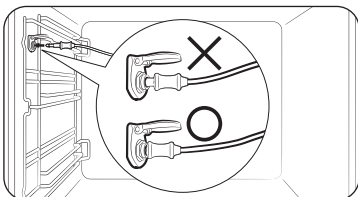
Vaření s teplotní sondou na maso (pouze příslušné modely)

Teplotní sonda měří vnitřní teplotu masa během vaření. Jakmile teplota dosáhne cílové teploty, trouba se zastaví a dokončí vaření.

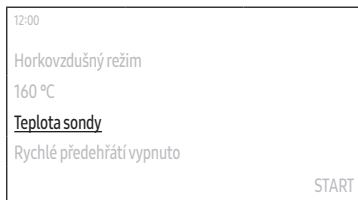
- Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.
- Pokud je zapojena sonda na maso, nemůžete nastavit dobu přípravy.



1. Vložte špičku teplotní sondy na maso do středu masa, které chcete uvařit. Ujistěte se, že gumová rukojeť není zasunuta.



2. Zasuňte konektor sondy do zdířky na levé stěně. Pokud bude sonda správně připojena, zobrazí se hlášení „Teplotní sonda vložena“.
 - Pokud bude teplotní sonda zasunuta, objeví se **Teplota sondy** místo **Dobu vaření**.



3. Vyberte **Teplota sondy** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte cílovou teplotu masa.



4. Zadejte požadovaná nastavení přípravy.
 - Informace o režimech, kdy můžete použít teplotní sondu, naleznete v „Popisy režimů trouby“ nebo „Popisy režimů posíleného párou“.
 - Viz kroky 1-3 „Režimy trouby“ nebo kroky 1-4 „Režimy posílené párou“.
5. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Jakmile vnitřní teplota masa dosáhne nastavené teploty, trouba proces ukončí a přehraje melodii.

VAROVÁNÍ

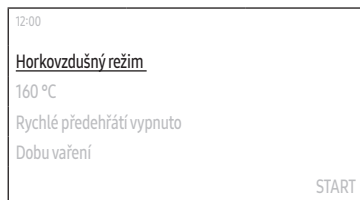
- Abyste předešli poškození, nepoužívejte sondu na maso s jehlou na rožněni.
- Po dokončení vaření je teplotní sonda velmi horká. Abyste předešli popálení, použijte k vyjmutí jídla z trouby ochranné rukavice.

POZNÁMKA

Ne všechny režimy podporují použití teplotní sondy na maso. Pokud použijete teplotní sondu v nepřipustných režimech, objeví se zpráva „Zvolený režim nepodporuje použití teplotní sondy“. V takovém případě teplotní sondu na maso okamžitě vyjměte.

Úkony

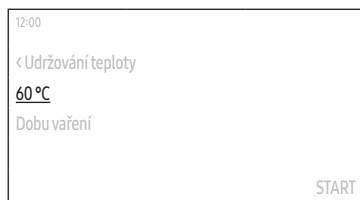
Speciální funkce



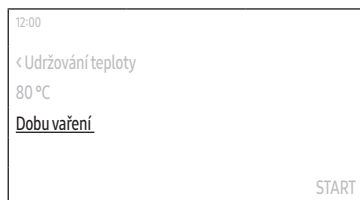
1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte **Speciální funkce** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.



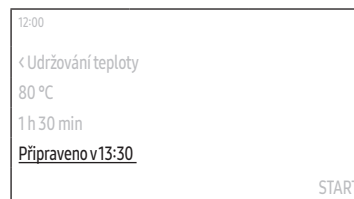
3. Vyberte požadovanou funkci a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Podrobné informace o každé funkci viz „Popis Speciální funkce“.



4. Nastavte požadovanou teplotu.
 - Výchozí teplota a teplota samotná se liší v závislosti na režimu vaření.

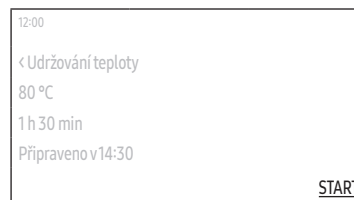


5. Vyberte **Dobu vaření** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy nebo vyberte **Teplota sondy** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte cílovou teplotu masa.
 - **Teplota sondy** je použitelná pouze v režimu **Pomalu vařit**.
 - Maximální doba přípravy je 23 hodin a 59 minut.



6. Vyberte **Připraveno v** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.

- Když nastavíte dobu přípravy, trouba zobrazí dobu, kdy příprava skončí. (Např. **Připraveno v 13:30**)
- Tento krok se nepoužije pro **Pomalu vařit**.



7. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

- Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba začíná vařit ihned.
- Pokud jste změnili čas konce, trouba automaticky upraví čas začátku tak, aby skončilo vaření v nastavený čas.
- Pokud jste vybrali **Pomalu vařit**, trouba proces přípravy ukončí a přehraje melodii, jakmile vnitřní teplota masa dosáhne nastavené teploty.

Popis Speciální funkce

| Režim | Rozsah teplot (°C) | Výchozí teplota (°C) | Popisy |
|-------------------|--------------------|----------------------|--|
| Udržování teploty | 40-100 | 60 | Používejte pouze k uchování teploty jídla, které se právě uvařilo. |
| Nahřívání talířů | 30-80 | 50 | Tuto funkci používejte pro nahřívání talířů nebo pečicího nádobí. |
| Rozmrazování | 30-60 | 30 | Tento režim slouží k rozmrazování zmražených výrobků, pečiva, ovoce, dortů, smetany a čokolády. Doba rozmrazování závisí na typu, velikosti a množství potravin. |
| Prohníst těsto | 30-50 | 35 | Tento režim se používá k prohnětení těsta a přípravu domácího jogurtu. |
| Vaření pizzy | 160-250 | 200 | Tento režim je vhodný pro pizzu a teplota a doba pečení budou záviset na velikosti pizzy a tloušťce těsta na pizzu. |

| Režim | Rozsah teplot (°C) | Výchozí teplota (°C) | Popisy |
|--------------|--------------------|----------------------|--|
| Pomalů vařit | 70-120 | 80 | Tento režim využívá nízkou teplotu pro jemnou texturu. To je vhodné pro pečení hovězího, vepřového, telecího nebo jehněčího masa, pokud chcete mít jemnou texturu. Doporučujeme maso před pečením opéct po celém povrchu při vysoké teplotě na plně. |
| Sušení | 40-90 | 60 | Tento režim se používá pro sušení ovoce, zeleniny a bylinek. Doba sušení závisí na typu, tloušťce a množství potravin. |

Úkony

Zdravé vaření (pouze příslušné modely)

Trouba nabízí 20 programů zdravého vaření. Nastavení vaření se automaticky upraví podle zvoleného programu.



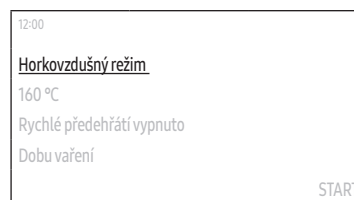
1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte **Zdravé vaření** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.



3. Vyberte požadovaný program a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Podrobné informace o každém programu viz „Zdravé vaření“ v bodě „Chytré vaření“ na straně 51.)
4. Přečtěte si tip, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Nalijte vodu do zásobníku vody podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Připravte pokrm a příslušenství podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Pokud budete chtít zahájit přípravu v určitou dobu, vyberte **Odložit spuštění** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** zadejte požadovaný čas.
7. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

Automatické vaření

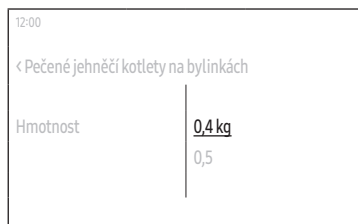
Trouba nabízí 50 nebo 70 (pro model Vaření v páře) programů Automatického vaření. Využijte této funkce, která vám ušetří čas nebo vám pomůže se rychleji zdokonalit. Doba přípravy pokrmu, výkonový stupeň a teplota budou nastaveny v závislosti na vybraném receptu.



1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte **Automatické vaření** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.



3. Vyberte kategorii a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Vyberte dílčí kategorii a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Některé kategorie nemusí mít dílčí kategorii.
5. Vyberte požadovaný program a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Podrobné informace o každém programu viz „Programy automatického vaření“ v bodě „Chytré vaření“ na straně 44.)
6. Přečtěte si tip, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.



7. Vyberte hmotnost a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Tento krok nemusí u některých programů platit.
 - Dostupná hmotnost se liší v závislosti na zvoleném programu.
8. Nalijte vodu do zásobníku vody podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Tento krok nemusí u některých programů platit.
9. Připravte pokrm a příslušenství podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Pokud budete chtít zahájit přípravu v určité době, vyberte **Odložit spuštění** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** zadejte požadovaný čas.
10. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

Časovač

Přidání nového časovače



1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka **≡**.
2. Vyberte **Časovač** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na obrazovce časovače, vyberte **+** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Pokud budete přidávat časovač poprvé, pak tento krok vynechejte.
4. Nastavení času.

Úprava stávajícího časového spínače


1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka **≡**.
2. Vyberte **Časovač** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na obrazovce Časovač vyberte Časovač, který chcete upravit, pak stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Změna času.

Úkony

Odstranění časovače

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Časovač** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na obrazovce časovače, vyberte  a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Na pravé straně Časovače, který chcete odstranit, vyberte **Odstranit** a pak stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Vyberte **Hotovo** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

Použití časovače

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Časovač** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na pravé straně Časovače, který chcete použít, vyberte **Start** a pak stiskněte **Knoflík voliče**.
- Jakmile časovač spustíte, můžete jej pozastavit nebo zrušit.


POZNÁMKA

Po uplynutí doby v zadaném okamžiku se objeví zpráva „Uběhla požadovaná doba“ doprovázená melodií. Vyberte **OK** a poté zprávu zrušte stisknutím **Knoflíku voliče**.

Čištění

Pyrolýza (pouze příslušné modely)

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

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte **Pyrolýza** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Vyberte čas a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
7. Přečtěte si zprávu na obrazovce, vyberte **Start** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
8. Počkejte, až trouba vychladne, a potom vlhkým hadříkem otřete okraj dvířek.

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 nevypínejte, 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.

Parní čištění

Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.

Tato automatická funkce vám ušetří čas, protože troubu nebudete muset pravidelně čistit ručně.

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte **Parní čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

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 čistícího prostředku.
- Po dokončení cyklu nechte dvířka trouby pootevřená. Tak bude moci vnitřní smaltovaný povrch zcela vyschnout.
- Když je trouba uvnitř horká, nebude 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.


Odvápnění

Vyčistíte vnitřek parního generátoru, aby nebyla nepříznivě ovlivněna kvalita a chuť pokrmu.

POZNÁMKA

- Trouba počítá čas režimů s podporou páry a v případě potřeby vás upozorní na spuštění funkce Odvápňení. Následující dvě hodiny můžete stále používat režimy s podporou páry, aniž byste spustili funkci Odvápňení. Po dvou hodinách však nemůžete použít režimy s podporou páry, pokud nespustíte a nedokončíte funkci Odvápňení.
- Když dostanete zprávu s oznámením, vyberte **Spustit nyní**, poté stiskněte **Knoflík voliče** pro zahájení funkce Odvápňení, případně vyberte **Později** a poté spuštění odložte stisknutím **Knoflíku voliče**.

-  : Nutné odvápňení.

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte **Odvápňení** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **Start** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Pokud se zobrazí upozornění, že máte nedostatek vody, přidejte do zásobníku vody více vody, vyberte **OK** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Po dokončení odstraňování vodního kamene trouba automaticky vypustí vodu.
7. Po dokončení vypouštění vyprázdněte zásobník na vodu.
8. Naplňte zásobník na vodu 500 ml pitné vody podle pokynů na obrazovce, vyberte **OK** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** zahajte proplachování.
9. Po dokončení oplachování vyprázdněte zásobník na vodu.
 - Po vyprázdnění zásobník vyčistěte, než jej vrátíte zpět do trouby.

VAROVÁNÍ

- Při manipulaci se zásobníkem vody používejte kuchyňské rukavice.
- Používejte pouze odvápnovací prostředky, které jsou specifické pro parní trouby nebo kávovary.


Úkony

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Během procesu odvápnění nerušte. V opačném případě musíte restartovat odvápnovací cyklus a dokončit jej během následujících tří hodin, abyste aktivovali režimy s podporou páry.
- Abyste předešli úrazům, udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od trouby.
- Pro poměr směsi vody a odvápnovacího prostředku postupujte podle pokynů výrobce prostředku, jak je uvedeno výše.

Vypuštění vody

Pro použití režimů posílených párou musíte vypustit zbývající vodu, aby nedošlo k nepříznivému vlivu na jiné režimy přípravy. Tuto funkci použijte také v případě, že chcete znovu vypustit vodu pro účely čištění.

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka .
2. Vyberte **Čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte **Vypuštění vody** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Vyberte **Start** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **OK** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
 - Trouba odvádí vodu z parního generátoru do zásobníku na vodu.
6. Po dokončení vypouštění vody vyprázdněte zásobník na vodu.
 - Po vyprázdnění zásobník vyčistěte, než jej vrátíte zpět do trouby.


⚠ VAROVÁNÍ

- Při manipulaci se zásobníkem vody používejte kuchyňské rukavice.
- Během vypouštění nevyjímejte zásobník na vodu.

📖 POZNÁMKA

- Jakmile trouba začne vypouštět vodu, počkejte na dokončení cyklu vypouštění.
- V závislosti na prostředí produktu může vypouštění trvat dlouho. Nejedná se o závadu výrobku, jde o bezpečnost, takže počkejte, až voda vychladne.

Nastavení



Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka , vyberte **Nastavení** a poté stiskněte **Knoflík voliče** pro změnu různých nastavení trouby. Podrobné popisy naleznete v následující tabulce.

| Nabídka | Podnabídka | Popis |
|-----------|------------------|--|
| Připojení | Wi-Fi | Wi-Fi můžete zapnout nebo vypnout. |
| | Snadné připojení | Troubu můžete připojit k serveru SmartThings prostřednictvím připojení Wi-Fi. Když je trouba připojena, můžete pomocí aplikace SmartThings zkontrolovat stav trouby a/nebo ji ovládat z mobilního zařízení. |
| | Dálkové řízení | Vyberte možnost Aktivovat a poté stisknutím Knoflíku voliče povolte call centru vzdálený přístup k vaší troubě za účelem kontroly interních informací. |
| Displej | Jas | Můžete změnit jas obrazovky. |
| | Spořič obrazovky | Spořič obrazovky můžete zapnout nebo vypnout. 📖 POZNÁMKA Spořič obrazovky je funkce, která zobrazuje datum a čas na obrazovce, pokud v pohotovostním stavu po určitou dobu nepřijmete žádný vstup. |
| | Téma hodin | Můžete vybrat téma hodin. |
| | Prodleva | Můžete nastavit dobu, po které se spořič obrazovky zapne. 📖 POZNÁMKA <ul style="list-style-type: none">• Spotřeba energie se může zvýšit v závislosti na vašem nastavení.• Když je nastavení časové prodlevy nastaveno na „Vždy zapnuto“, jas LCD se automaticky změní na úroveň 2, pokud po dobu 3 minut neprovedete žádnou akci. |

| Nabídka | Podnabídka | Popis |
|--------------|-------------------------|--|
| Datum a čas | Automatický datum a čas | Aktualizaci času z internetu můžete zapnout nebo vypnout. Musíte být připojeni k síti Wi-Fi. |
| | Vybrat časové pásmo | Můžete vybrat časové pásmo. (Musíte deaktivovat automatické datum a čas.) |
| | Nastavení data | Datum můžete nastavit ručně. (Musíte deaktivovat automatické datum a čas.) |
| | Nastavení času | Čas můžete nastavit ručně. (Musíte deaktivovat automatické datum a čas.) |
| | Vybrat formát času | Můžete vybrat formát času jako 12hodinový nebo 24hodinový formát. |
| Jazyk | | Můžete vybrat jazyk. |
| Objem | | Můžete upravit objem trouby. |
| Tvrdość vody | | Můžete upravit tvrdost vody, kterou používáte pro režimy s podporou páry. <ul style="list-style-type: none"> Měkká: Až do 120 ppm Střední: 120–240 ppm Střední až tvrdá: 240–350 ppm Tvrdá: Více než 350 ppm |
| Nápověda | Odstraňování problémů | Můžete zkontrolovat řešení problémů. |
| | První použití | Můžete se podívat na jednoduché pokyny pro základní použití trouby. |
| O zařízení | Název modelu | Můžete zkontrolovat název modelu naší trouby. |
| | Verze softwaru | Můžete zkontrolovat aktuální verzi firmwaru. Když máte k dispozici nový software, objeví se v této nabídce tlačítko Aktualizace SW . |
| | Právní informace | Můžete zkontrolovat právní informace. |

Zámek

Ovládací panel můžete uzamknout, abyste zabránili nechtěné operaci.

- Chcete-li aktivovat funkci Zámek, dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu, vyberte **Zámek** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
- Chcete-li deaktivovat funkci Zámek, dotkněte se tlačítka  a podržte jej, dokud se nezobrazí „Ovládání je odblokováno“. zpráva.

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.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Potraviny, které se mohou snadno kazit (jako je mléko, vejce, ryby, maso nebo drůbež), by neměly stát v troubě déle než 1 hodinu před začátkem přípravy a měly by být po dokončení přípravy okamžitě vyjmuty. Konzumace zkaženého jídla může mít za následek onemocnění z otravy jídlem.

📖 POZNÁMKA

- U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není v receptu 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 uvedených tabulek nemusí být k dispozici. I v případě, že nebudete mít přesný typ příslušenství, které je uvedené v těchto kuchařských pokynech, můžete pokračovat s příslušenstvím, které máte k dispozici a dosáhnout stejných výsledků.

- Pečící 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 | | 160-170 | 35-40 |
| Bábovka | Velký rošt, forma na bábovku | 3 | | 175-185 | 50-60 |
| Dort | Velký rošt, dortová forma Ø 20 cm | 3 | | 190-200 | 50-60 |
| Kynutý koláč na plechu s ovocem a drobenkou | Univerzální plech | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| Ovocný koláč s drobenkou | Velký rošt, pečící nádoba 22-24 cm | 3 | | 170-180 | 25-30 |
| Koláčky | Univerzální plech | 3 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasagne | Velký rošt, pečící nádoba 22-24 cm | 3 | | 190-200 | 25-30 |
| Sněhové pusinky | Univerzální plech | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Soufflé (pečivo ze šlehaných bílků) | Velký rošt, košíčky na soufflé | 3 | | 170-180 | 20-25 |
| Kynutý jablkový moučník na plechu | Univerzální plech | 3 | | 150-170 | 60-70 |
| Domácí pizza, 1-1,2 kg | Univerzální plech | 2 | | 190-210 | 10-15 |
| Mražené listové těsto, plněné | Univerzální plech | 2 | | 180-200 | 20-25 |
| Koláč quiche | Velký rošt, pečící nádoba 22-24 cm | 2 | | 180-190 | 25-35 |

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|----------------|------------------------------------|--------|------------|--------------|------------|
| Jablkový koláč | Velký rošt, plechová forma Ø 20 cm | 2 | | 160-170 | 65-75 |
| Chlazená pizza | Univerzální plech | 3 | | 180-200 | 5-10 |

Pečení

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

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|-----------------------------------|---|--------|------------|--------------|------------|
| Drůbež (Kuře/Kachna/Krůta) | | | | | |
| Kuře, celé, 1,2 kg * | Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání) | 3 1 | | 200 | 60-80 * |
| Kuřecí kousky | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | | 200-220 | 25-35 |
| Kachní prsa | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | | 200-210 | 20-30 |
| Malá krůta, celá, 5 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | | 180-200 | 120-150 |
| Zelenina | | | | | |
| Zelenina, 0,5 kg | Univerzální plech | 3 | | 220-230 | 15-20 |
| Pečené rozpůlené brambory, 0,5 kg | Univerzální plech | 3 | | 190-200 | 40-50 |
| Ryby | | | | | |
| Rybí filet, pečený | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | | 200-220 | 20-30 |
| Pečené ryby | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | | 180-200 | 30-40 |

* Po uplynutí 2/3 doby přípravy otočte.

Chytré vaření

Grilování

Při používání režimu velkého grilu doporučujeme troubu předehřát. Po uplynutí poloviny doby otočte.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---------------------|-----------------------------------|--------|------------|--------------|------------|
| Pečivo | | | | | |
| Toasty | Velký rošt | 5 | | 270-300 | 2-4 |
| Sýrový toast | Univerzální plech | 4 | | 200 | 4-8 |
| Hovězí maso | | | | | |
| Steak * | Velký rošt + Univerzální plech | 4 1 | | 240-250 | 15-20 |
| Burgery * | Velký rošt + Univerzální plech | 4 1 | | 250-270 | 13-18 |
| Vepřové maso | | | | | |
| Vepřové kotlety | Velký rošt + Univerzální plech | 4 1 | | 250-270 | 15-20 |
| Párky | Velký rošt + Univerzální plech | 4 1 | | 260-270 | 10-15 |
| Drůbež | | | | | |
| Kuřecí prsa | Velký rošt + Univerzální plech | 4 1 | | 230-240 | 30-35 |
| Kuřecí stehýnka | Velký rošt + Univerzální plech | 4 1 | | 230-240 | 25-30 |

* 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 | | 200-220 | 15-25 |
| Mražené lasagne | Velký rošt | 3 | | 180-200 | 45-50 |
| Mražené hranolky | Univerzální plech | 3 | | 220-225 | 20-25 |
| Mražené krokety | Univerzální plech | 3 | | 220-230 | 25-30 |
| Mražený camembert v troubě | Velký rošt | 3 | | 190-200 | 10-15 |
| Mražené bagety s polevou | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | | 190-200 | 10-15 |
| Mražené rybí prsty | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | | 190-200 | 15-25 |
| Mražený rybí hamburger | Velký rošt | 3 | | 180-200 | 20-35 |

Režimy s podporou páry

S aktivovanou párou trouba generuje páru a rovnoměrně ji rozděluje uvnitř varné zóny, přičemž pokrývá celou plochu, každý rošt a roh. To pomáhá při zhnědnutí pokrmu, jeho povrch bude křupavý a uvnitř měkký a šťavnatý.

Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max a zvolte úroveň páry, která nejlépe vyhovuje vašemu receptu.

Parní horkovzdušný režim

Při používání režimu s párou pro pečení doporučujeme troubu předeheat.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Úroveň páry | Teplota (°C) | Doba (min) |
|-------------------------------|--|--------|-------------|--------------|------------|
| Chlazené housky | Univerzální plech | 3 | Nízký | 180-190 | 10-20 |
| Chlazené loupáky | Univerzální plech | 3 | Nízký | 180-190 | 10-20 |
| Bochník z bílého chleba | Velký rošt, 24 cm dortová forma na bochník | 2 | Střední | 180-190 | 30-40 |
| Bochník chleba z obilné směsi | Velký rošt, 24 cm dortová forma na bochník | 2 | Střední | 180-190 | 30-40 |
| Listové těsto | Univerzální plech | 3 | Nízký | 180-190 | 15-20 |
| Vanilkový flan karamel | Velký rošt | 3 | Vysoký | 120-130 | 20-30 |
| Tvarohový koláč | Velký rošt | 3 | Střední | 150-160 | 55-65 |
| Bageta * | Univerzální plech | 3 | Vysoký | 180-200 | 25-35 |
| Zmrazená samokynoucí pizza | Univerzální plech | 3 | Střední | 190-210 | 15-25 |

* Bageta potřebuje páru pouze na začátku pečení. Doporučujeme použít **Parní horkovzdušný režim** po dobu 10 minut a použít **Horkovzdušný režim** se stejnou teplotou během zbývající doby pečení.

Ohřev parou shora + Horkovzdušný režim

Doporučujeme upravit režim přípravy po polovině doby přípravy, aby se odstranila pára pro křupavou texturu. Doporučujeme použít režim **Ohřev shora + Horkovzdušný režim** nebo **Horkovzdušný režim** a udržovat teplotu.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Úroveň páry | Teplota (°C) | Doba (min) |
|----------------------------------|--------------------------------|--------|-------------|--------------|------------|
| Vepřová pečeně se škvarky 1,2 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | Střední | 170-180 | 90-120 |
| Kuře, celé, 1,2 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 2 1 | Střední | 190-200 | 55-65 |
| Kuřecí kousky | Velký rošt + Univerzální plech | 4 1 | Nízký | 210-220 | 25-35 |
| Kachní prsa | Velký rošt + Univerzální plech | 4 1 | Nízký | 170-180 | 15-25 |
| Kachna, celá, 2,5 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 2 1 | Střední | 170-180 | 100-120 |
| Malá krůta, celá, 4,0 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 2 1 | Střední | 180-200 | 120-150 |
| Celá ryba, 0,5 kg * | Velký rošt + Univerzální plech | 4 1 | Střední | 170-190 | 20-30 |
| Rybí filety * | Velký rošt + Univerzální plech | 4 1 | Nízký | 190-200 | 15-25 |

* Pro vlhkou texturu doporučujeme během vaření používat režim **Ohřev parou shora + Horkovzdušný režim**.

Chytré vaření

Ohřev parou zdola + Horkovzdušný režim

Při používání režimu s párou pro pečení s kůřičkou doporučujeme troubu přehřeját.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Úroveň páry | Teplota (°C) | Doba (min) |
|-------------------|-------------------|--------|-------------|--------------|------------|
| Domácí pizza | Univerzální plech | 2 | Střední | 190-200 | 15-20 |
| Samokynoucí pizza | Univerzální plech | 2 | Střední | 190-210 | 15-20 |
| Koláč quiche | Velký rošt | 2 | Nízký | 180-190 | 25-35 |
| Houska | Univerzální plech | 2 | Nízký | 180-190 | 15-25 |
| Focaccia | Velký rošt | 2 | Nízký | 200-210 | 15-25 |

Vaření v páře (pouze příslušné modely)

Tento režim Vaření v páře vám dovolí používat široké spektrum receptů.

Ujistěte se, že používáte parní nádobu pro vaření v páře a naplňte ji pitnou vodou až po rysku max.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Doba (min) |
|---|---------------|--------|------------|
| Brokolicové růžičky | Parní nádoba | A | 10-15 |
| Nakrájená zelenina (Cuketa, mrkev, paprika) | Parní nádoba | A | 10-20 |
| Zelený chřest | Parní nádoba | A | 15-20 |
| Bílý chřest | Parní nádoba | A | 15-20 |
| Zelené fazolky | Parní nádoba | A | 15-20 |
| Růžičkové kapusty | Parní nádoba | A | 15-20 |
| Loupané rozpůlené brambory | Parní nádoba | A | 25-35 |
| Rybí filet | Parní nádoba | A | 15-25 |
| Mušle | Parní nádoba | A | 10-20 |
| Krevety | Parní nádoba | A | 10-20 |
| Kuřecí prsa | Parní nádoba | A | 20-30 |
| Vařená vejce | Parní nádoba | A | 13-18 |

POZNÁMKA

Úroveň A se týká exkluzivního stojanu pro nádobu na páru. Přesné umístění úrovně A naleznete v části Příslušenství na stránce 14.

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 | 80-100 | 3-4 |
| Pečené vepřové maso | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | 80-100 | 4-5 |
| Jehněčí pečeně | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | 80-100 | 3-4 |
| Kachní prsa | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | 80-100 | 2-3 |

Dvoji vaření

Před použitím funkce duálního vaření vložte do trouby dělicí prvek. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

V následující tabulce je uvedeno 5 průvodců dvojitým vařením pro vaření, smažení a pečení.

Pomocí funkce dvojitého vaření budete moci současně vařit své hlavní jídlo a přílohu nebo hlavní jídlo a dezert.

- Funkcí dvojitého vaření lze prodloužit dobu předehřátí.

| Č. | Zóna | Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|----|-------|-------------------------------|---------------------------------------|--------|------------|--------------|------------|
| 1 | Horní | Piškotový moučník | Velký rošt, plechová forma Ø 25-26 cm | 4 | | 160-170 | 40-45 |
| | Dolní | Domácí pizza, 1,0-1,2 kg | Univerzální plech | 1 | | 190-210 | 13-18 |
| 2 | Horní | Pečená zelenina, 0,4-0,8 kg | Univerzální plech | 4 | | 220-230 | 13-18 |
| | Dolní | Jablkový koláč | Velký rošt, plechová forma Ø 20 cm | 1 | | 165-175 | 70-80 |
| 3 | Horní | Chléb pita | Univerzální plech | 4 | | 230-240 | 13-18 |
| | Dolní | Zapékané brambory, 1,0-1,5 kg | Velký rošt, pečící nádoba 22-24 cm | 1 | | 180-190 | 45-50 |

| Č. | Zóna | Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|----|-------|------------------------|------------------------------------|--------|------------|--------------|------------|
| 4 | Horní | Kuřecí stehýnka | Velký rošt + Univerzální plech | 4 4 | | 230-250 | 30-35 |
| | Dolní | Lasagne, 1,0-1,5 kg | Velký rošt, pečící nádoba 22-24 cm | 1 | | 190-200 | 30-35 |
| 5 | Horní | Rybí filet, pečený | Velký rošt + Univerzální plech | 4 4 | | 210-230 | 15-20 |
| | Dolní | Jablečné listové těsto | Univerzální plech | 1 | | 170-180 | 25-30 |

Chytré vaření

Chcete-li ušetřit energii, můžete také použít horní nebo dolní zónu. Dobu přípravy lze prodloužit když použijete samostatnou zónu. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předeřhřát.

Horní

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|-------------------|------------------------------------|--------|------------|--------------|------------|
| Zapékané brambory | Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm | 4 | | 160-170 | 40-50 |
| Koláčky | Univerzální plech | 4 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasagne | Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm | 4 | | 180-190 | 25-35 |
| Kuřecí stehýnka * | Velký rošt + Univerzální plech | 4 4 | | 230-250 | 30-35 |

* Troubu nepředeřhřívajte.

Dolní

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Úroveň páry | Teplota (°C) | Doba (min) |
|--------------------------|--|--------|------------|-------------|--------------|------------|
| Holandský podlouhý dort | Velký rošt, 24 cm dortová forma na bochnik | 1 | | - | 170-180 | 50-60 |
| Jablkový koláč | Velký rošt, plechová forma Ø 20 cm | 1 | | - | 160-170 | 70-80 |
| Domácí pizza, 1,0-1,2 kg | Univerzální plech | 1 | | - | 190-210 | 15-20 |
| Loupáky | Univerzální plech | 1 | | Nízký | 180-190 | 15-20 |

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Úroveň páry | Teplota (°C) | Doba (min) |
|------------------------------|-------------------|--------|------------|-------------|--------------|------------|
| Tvarohový koláč | Velký rošt | 1 | | Střední | 150-160 | 60-70 |
| Houska | Univerzální plech | 1 | | Nízký | 180-190 | 15-25 |
| Brokolicové růžičky * | Parní nádoba | A | | - | - | 10-15 |
| Loupané rozpůlené brambory * | Parní nádoba | A | | - | - | 25-35 |
| Rybí fileť * | Parní nádoba | A | | - | - | 15-25 |
| Vařená vejce * | Parní nádoba | A | | - | - | 13-18 |

POZNÁMKA

- Úroveň A se týká exkluzivního stojanu pro nádobu na páru. Přesné umístění úrovně A naleznete v části **Příslušenství** na stránce **14**.
- Dostupnost režimů vaření závisí na modelu trouby.

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 předehřátí.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|--|-----------------------------------|--------|--------------|------------|
| Ovocný koláč s drobenkou, 0,8-1,2 kg | Velký rošt, pečicí nádoba 24 cm | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Plněné brambory, 0,4-0,8 kg | Univerzální plech | 2 | 190-200 | 70-80 |
| Klobásy, 0,3-0,5 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | 160-180 | 20-30 |
| Mražené hranolky do trouby, 0,3-0,5 kg | Univerzální plech | 3 | 180-200 | 25-35 |
| Mražené americké brambory, 0,3-0,5 kg | Univerzální plech | 3 | 190-210 | 25-35 |
| Rybí fileť, pečený, 0,4-0,8 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | 200-220 | 30-40 |
| Obalované křehké rybí filety, 0,4-0,8 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | 200-220 | 30-45 |
| Hovězí pečeně, 0,8-1,2 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 2 1 | 180-200 | 65-75 |
| Pečená zelenina, 0,4-0,6 kg | Univerzální plech | 3 | 200-220 | 25-35 |

Teplotní sonda

| Typ pokrmu | Teplota jádra (°C) | |
|----------------|--------------------|-------|
| Hovězí/Jehněčí | Krvavý | 45-50 |
| | Střední | 55-60 |
| | Dobře propečený | 65-70 |
| Vepřové maso | 80-85 | |
| Drůbež | 85-90 | |

Chytré vaření

Programy automatického vaření

⚠ UPOZORNĚNÍ

Potraviny, které se mohou snadno kazit (jako je mléko, vejce, ryby, maso nebo drůbež), by neměly stát v troubě déle než 1 hodinu před začátkem přípravy a měly by být po dokončení přípravy okamžitě vyjmuty. Konzumace zkaženého jídla může mít za následek onemocnění z otravy jídlem.

Samostatné vaření

V následující tabulce je uvedeno 50 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Obsahuje množství, rozmezí hmotností 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.

⚠ VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

1. Pečení a pekařství

Programy Automatické vaření zahrnují předehřívání během pečení a zobrazují průběh předehřívání. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte pokrm do trouby. Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice. Doporučujeme 22–24 cm žáruvzdornou nádobu, která odolá teplotě (až 300 °C) a je vyrobena ze skla nebo sklokeramiky.

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|-------------------|---|---------------|--------|
| Pečení | | | |
| | 1,0-1,5 | Velký rošt | 3 |
| Zapékané brambory | 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. | | |

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|------------------------|---|-------------------|--------|
| Zapékaná zelenina | 0,8-1,2 | Velký rošt | 3 |
| | Připravte čerstvou zapékanou zeleninu v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Pečení těsta | 1,2-1,5 | Velký rošt | 3 |
| | Připravte zapečené lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Lasagne | 1,0-1,5 | 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. | | |
| Ratatouille | 1,2-1,5 | Velký rošt | 3 |
| | Dejte ingredience na ratatouille do rendlíku s víkem. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. Pečte zakryté. Před podáním míchejte. | | |
| Koláče a pečivo | | | |
| Jablkový koláč | 1,2-1,4 | 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. | | |
| Loupáky * | 0,3-0,4 | Univerzální plech | 3 |
| | Připravte loupáky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby. | | |

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---------------------------------|---|-------------------|--------|
| Jablečné listové těsto * | 0,3-0,4 | Univerzální plech | 3 |
| | Položte jablečné listové těsto na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby. | | |
| Základ ovocného koláče | 0,4-0,5 | Velký rošt | 3 |
| | Těsto dejte do černého kovového, máslem vymazaného, pekáčku na dortový základ. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu. | | |
| Madeleines | 0,2-0,4 | Velký rošt | 3 |
| | Těsto dejte do černých kovových madeleinových forem. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu. | | |
| Pečivo | | | |
| Bochník z bílého chleba * | 0,6-0,7 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25-30 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Bochník chleba z obilné směsi * | 0,8-0,9 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25-30 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Bagety * | 0,6-0,7 | Univerzální plech | 3 |
| | Připravte těsto jako 2 kusy a dejte na univerzální plech. | | |

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|--------------------------|---|-------------------|--------|
| Ořechový chléb * | 1,0-1,1 | Univerzální plech | 3 |
| | Připravte těsto jako 4 kusy a rozprostřete je na univerzální plech. | | |
| Houska * | 0,3-0,5 | Univerzální plech | 3 |
| | Připravte rohlíky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Po pípnutí vložte plech do trouby. | | |
| Koláče a dezerty | | | |
| Ovocný koláč s drobenkou | 0,8-1,2 | Velký rošt | 3 |
| | Čerstvé ovoce (maliny, ostružiny, plátky jablek nebo plátky hrušek) vložte do trouby v nádobě o průměru 22-24 cm. Navrch rozložte drobenky. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Koláčky | 0,5-0,6 | Univerzální plech | 3 |
| | Koláčky (průměr 5-6 cm) pokládejte na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby. | | |
| Piškotový moučník | 0,5-0,6 | Velký rošt | 3 |
| | Připravte dortové těsto a vložte jej do černé kulaté plechové formy na bábovku o průměru 25-26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Bábovka | 0,7-0,8 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte dortové těsto a vložte jej do kulaté plechové formy nebo pečicí nádoby na bábovku. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |

Chytré vaření

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|--------------------------|--|---------------|--------|
| Holandský podlouhlý dort | 0,7-0,8 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte dortové těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy (o délce 25-26 cm). Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Tvarohový koláč * | 0,8-0,9 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte těsto a vložte jej do černé kulaté plechové formy na bábovku o průměru 20-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Šotky | 0,7-0,8 | Velký rošt | 3 |
| | Připravte dortové těsto v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |

* Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max. pro vaření v páře.

2. Pečení

Pro lepší chuť doporučujeme čerstvé chlazené maso, drůbež a ryby. Pokud používáte zmrazené suroviny, doporučujeme je důkladně rozmrazit. Automatické programy nezahrnují předehřívání a převracení. Ale pokud chcete, můžete se po polovase otočit pro lepší výsledky.

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|-------------------------------------|--|-------------------|--------|
| Maso | | | |
| Hovězí svíčková ** | 0,8-1,2 | Velký rošt | 2 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na rošt tučnou stranou nahoru. | | |
| Pomalou vařená hovězí pečeně ** | 0,8-1,2 | Velký rošt | 2 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na rošt tučnou stranou nahoru. | | |
| Pečené jehněčí kotlety na bylinkách | 0,4-0,8 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Namarinujte jehněčí kotlety s bylinkami a kořením a umístěte je na rošt. | | |
| Jehněčí kýta s kostí ** | 0,8-1,4 | Velký rošt | 3 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Marinujte jehněčí a položte na velký rošt. | | |
| Vepřová pečeně se škvarkem ** | 0,8-1,2 | Velký rošt | 3 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Vepřovou pečení položte tučnou stranou nahoru na velký rošt. | | |
| Vepřová žebírka z boků | 0,8-1,2 | Velký rošt | 3 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Vepřová žebírka z boků položte na rošt. | | |

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---------------|-------------------|--------|
| Drůbež | | | |
| Kuře, celé */** | 0,8-1,4 | Velký rošt | 2 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| Kuře omyjte a očistěte. Kuře potřete olejem a kořením. Vložte prsní stranou směrem dolů na rošt. Vložte teplotní sondu do nejsilnějšího místa prs. | | | |
| Kuřecí prsa | 0,5-0,9 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| Namarinujte kuřecí prsa a položte je na rošt. | | | |
| Kuřecí stehýnka | 0,5-0,9 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| Potřeme olejem a kořením a dáme na rošt. | | | |
| Motýlí kuře * | 1,0-1,3 | Velký rošt | 3 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| Kuře omyjte a očistěte. Kuřecí hřbet nakrájíme a kuře potřeme olejem a kořením. Položte na velký rošt a univerzální plech a poté vařte. | | | |
| Kachna, celá */** | 1,5-2,3 | Velký rošt | 2 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| Kachnu omyjte a očistěte. Potřete kachnu kořením. Položte na velký rošt a univerzální plech tak, aby strana s prsy byla otočena nahoru. Vložte teplotní sondu do nejsilnějšího místa prs. | | | |
| Kachní prsa | 0,3-0,7 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| Položte kachní prsa tučnou stranou nahoru na rošt. | | | |

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|--|---------------|--|--------|
| Ryby | | | |
| Filet z pstruha, pečený | 0,3-0,7 | Univerzální plech | 4 |
| | | Filety ze pstruha dejte kůží nahoru na univerzální plech. | |
| Pstruh | 0,3-0,7 | 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. | | | |
| Mořský jazyk | 0,3-0,7 | Univerzální plech | 3 |
| | | Položte mořský jazyk na pečicí papír na univerzálním plechu. Nožem nařízněte povrch. | |
| Filet/steak z lososa | 0,3-0,7 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| Očistěte a opláchněte filety nebo steaky. Položte filety na rošt kůží nahoru. | | | |

* Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max. pro vaření v páře.

** Použijte teplotní sondu a vložte ji do nejsilnějšího místa prs.

Chytré vaření

3. Přílohy

Automatické programy nezahrnují předehřívání. Použijte čerstvou zeleninu.

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---------------------------|---|-------------------|--------|
| Pečená zelenina | 0,3-0,7 | 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 plech. | | |
| Plněná rajčata | 0,3-0,7 | Univerzální plech | 3 |
| | Rajčata opláchneme a nakrájíme na půlky, zbavíme jádřinců. Naplníme směsí (např. rýže, mleté hovězí maso) a dejte na plech. | | |
| Americké brambory | 0,3-0,7 | Univerzální plech | 3 |
| | Brambory opláchněte a nakrájejte na měsíčky. Potřete je olivovým olejem, posypte bylinkami a přidejte koření. Rovnoměrně rozložte na plech a vařte. | | |
| Pečené rozpůlené brambory | 0,5-0,9 | 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. | | |

4. Příprava polotovarů

Automatické programy nezahrnují předehřívání. Použijte mražené předvařené polotovary.

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---------------------------|---|-------------------|--------|
| Mražené hranolky | 0,3-0,7 | Univerzální plech | 3 |
| | Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na plech. | | |
| Mražené americké brambory | 0,3-0,7 | Univerzální plech | 3 |
| | Rozprostřete mražené americké brambory rovnoměrně na plech. | | |
| Mražené lasagne | 0,3-0,7 | Velký rošt | 3 |
| | Umístěte zmražené lasagne do středu velkého roštu. | | |

5. Pizza a těsto

Programy Automatické vaření zahrnují předehřívání během pečení a zobrazují průběh předehřívání. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte pokrm do trouby. Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---------------|--|-------------------|--------|
| Mražená pizza | 0,3-0,7 | Velký rošt | 3 |
| | Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte mraženou pizzu do středu velkého roštu. | | |
| Domácí pizza | 0,8-1,2 | Univerzální plech | 2 |
| | Připravte čerstvou domácí pizzu z kvasnicového 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, vložte plech do trouby. | | |
| Calzone | 0,8-1,2 | Univerzální plech | 3 |
| | Připravte si 4 kusy čerstvého calzone a dejte je na plech. | | |
| Kynutí těsta | 0,3-0,7 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte těsto v míse, přikryjte ho potravinovou fólií. Umístěte mísu na střed roštu. | | |

Dvoji vaření

V následující tabulce je uvedeno 20 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Můžete použít buď horní zónu, nebo dolní zónu a použít současně horní a dolní zónu. 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 dvojiho automatického vaření zahrnují předehřátí a zobrazují průběh předehřívání. Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty.

⚠ VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

1. Horní

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|-------------------|---|---------------|--------|
| Zapékané brambory | 1,0-1,5 | 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. | | |
| Pečení těsta | 1,2-1,5 | Velký rošt | 4 |
| | Připravte zapečené lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Lasagne | 1,0-1,5 | 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. | | |

Chytré vaření

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---------------------------|---|---|--------|
| Koláčky | 0,5-0,6 | Univerzální plech | 4 |
| | Koláčky (průměr 5-6 cm) pokládejte na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby. | | |
| Kuřecí stehýnka | 0,5-0,9 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 4 |
| | Potřeme olejem a kořením a dáme na rošt. | | |
| Filet/steak z lososa | 0,3-0,7 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 4 |
| | Očistěte a opláchněte filety nebo steaky. Položte filety na rošt kůží nahoru. | | |
| Pečená zelenina | 0,3-0,7 | 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 plech. | | |
| Pečené rozpůlené brambory | 0,5-0,9 | 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. | | |
| Mražené americké brambory | 0,3-0,7 | Univerzální plech | 4 |
| | | Rozprostřete mražené americké brambory rovnoměrně na plech. | |
| Mražené hranolky | 0,3-0,7 | Univerzální plech | 4 |
| | | Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na plech. | |

2. Dolní

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|--------------------------|---|-------------------|--------|
| Jablkový koláč | 1,2-1,4 | 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. | | |
| Jablečné listové těsto * | 0,3-0,4 | Univerzální plech | 1 |
| | Položte jablečné listové těsto na pečicí papír na plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby. | | |
| Loupáky * | 0,3-0,4 | Univerzální plech | 1 |
| | Připravte loupáky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Velký rošt | 1 |
| | Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu. | | |
| Houska * | 0,3-0,5 | Univerzální plech | 1 |
| | Připravte rohlíky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Po pípnutí vložte plech do trouby. | | |
| Ovocný koláč s drobenkou | 0,8-1,2 | Velký rošt | 1 |
| | Čerstvé ovoce (maliny, ostružiny, plátky jablek nebo plátky hrušek) vložte do trouby v nádobě o průměru 22-24 cm. Navrch rozložte drobenky. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|-------------------|--|-------------------|--------|
| Tvarohový koláč * | 0,8-0,9 | Velký rošt | 1 |
| | Připravte těsto a vložte jej do černé kulaté plechové formy na bábovku o průměru 20-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Plněná rajčata | 0,3-0,7 | Univerzální plech | 1 |
| | Rajčata opláchneme a nakrájíme na půlky, zbavíme jádřinců. Naplněte směsí (např. rýže, mleté hovězí maso) a dejte na plech. | | |
| Mražená pizza | 0,3-0,7 | Velký rošt | 1 |
| | Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte mraženou pizzu do středu velkého roštu. | | |
| Domácí pizza | 0,8-1,2 | Univerzální plech | 1 |
| | Připravte čerstvou domácí pizzu z kvasnicového 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, vložte plech do trouby. | | |

* Naplněte zásobník pitnou vodou až po rysku max. pro vaření v páře.

3. Dvojče

Můžete zvolit jeden automatický program pro spodní a horní zónu a vařit současně.

UPOZORNĚNÍ

Když použijete buď horní, nebo spodní zónu, ventilátor a ohříváč druhé zóny mohou pracovat pro optimální výkon. Zóna, která se nepoužívá, nesmí být používána pro žádné nezamýšlené účely.

Zdravé vaření (pouze příslušné modely)

Trouba nabízí 20 programů zdravého vaření. Nastavení vaření se automaticky upraví podle zvoleného programu. Můžete použít jednu zónu nebo dolní zónu.

Ujistěte se, že používáte parní nádobu pro vaření v páře a naplněte ji pitnou vodou až po rysku max.

VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|----------------------------|---------------|---------------|--------|
| Brokolicové růžičky | 0,4-0,6 | Parní nádoby | A |
| Květákové růžičky | 0,4-0,6 | Parní nádoby | A |
| Nakrájená mrkev | 0,4-0,6 | Parní nádoby | A |
| Krájená cuketa | 0,4-0,6 | Parní nádoby | A |
| Dýňové kostky | 0,4-0,6 | Parní nádoby | A |
| Zelený chřest | 0,4-0,6 | Parní nádoby | A |
| Bílý chřest | 0,4-0,6 | Parní nádoby | A |
| Zelené fazolky | 0,4-0,6 | Parní nádoby | A |
| Růžičková kapusta | 0,4-0,6 | Parní nádoby | A |
| Loupané rozpůlené brambory | 0,6-0,8 | Parní nádoby | A |
| Krájené jablko | 0,4-0,6 | Parní nádoby | A |
| Krevety | 0,6-0,8 | Parní nádoby | A |
| Mušle | 0,8-1,0 | Parní nádoby | A |
| Rybí filet | 0,6-0,8 | Parní nádoby | A |
| Kuřecí prsa | 0,8-1,0 | Parní nádoby | A |
| Krémový karamel | - | Parní nádoby | A |

Chytré vaření

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|----------------------|---------------|---------------|--------|
| Mražené knedlíky | 0,4-0,6 | Parní nádoby | A |
| Vejce, natvrdo | 0,5-0,7 | Parní nádoby | A |
| Vejce, středně tvrdé | 0,5-0,7 | Parní nádoby | A |
| Vejce, naměkko | 0,5-0,7 | Parní nádoby | A |

POZNÁMKA

Úroveň A se týká exkluzivního stojanu pro nádobu na páru. Přesné umístění úrovně A naleznete v části Příslušenství na stránce 14.

Speciální funkce

Rozmrazování

Tento režim slouží k rozmrazování zmražených výrobků, pečiva, ovoce, dortů, smetany a čokolády. Doba rozmrazování závisí na typu, velikosti a množství potravin.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|-----------------------------------|--------|--------------|------------|
| Zmražené výrobky Kuřecí nugety, párky, brambory | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | 50 | - |
| Pečené dobroty Chléb a housky | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | 50 | - |
| Ovoce | Velký rošt, pečicí nádoba | 3 | 30 | - |
| Dort, smetana, čokoláda | Velký rošt, pečicí nádoba | 3 | 30 | - |

Sušení

Tento režim slouží k sušení ovoce, zeleniny a bylinek. Doba sušení závisí na typu, tloušťce a množství potravin.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|----------|---------------|--------|--------------|------------|
| Ovoce | Velký rošt | 3 | 70-80 | 300-420 |
| Zelenina | Velký rošt | 3 | 70-80 | 200-500 |
| Bylinky | Velký rošt | 3 | 70-80 | 60-90 |

Prohníst těsto

Tento režim slouží k prohnětení těsta a přípravu domácího jogurtu.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|-------------------------|------------------------------|--------|--------------|-------------|
| Těsto na pizzu | Velký rošt | 2 | 30-40 | 30-40 |
| Koláčové/Chlebové těsto | Velký rošt, pečicí nádoba | 2 | 30-40 | 40-50 |
| Domácí jogurt | Velký rošt, pečicí nádoba | 2 | 40-50 | 6-7 (hodin) |

Vaření pizzy

Tento režim je vhodný pro pizzu. Teplota a doba pečení budou záviset na velikosti pizzy a tloušťce těsta na pizzu.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|--------------------|-------------------|--------|--------------|------------|
| Domácí pizza | Univerzální plech | 2 | 190-210 | 15-25 |
| Domácí tenká pizza | Univerzální plech | 2 | 210-230 | 10-15 |

Pomalou vařit

Tento režim využívá nízkou teplotu pro jemnou texturu. Tento režim je vhodný pro pečení hovězího, vepřového, telecího nebo jehněčího masa, pokud chcete mít jemnou texturu. Doporučujeme maso před pečením opéct po celém povrchu při vysoké teplotě na plotně.










| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (hodiny) |
|------------------------|--------------------------------|--------|--------------|--------------|
| Hovězí pečeně | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | 80-100 | 3-4 |
| Svíčková, 5-6 cm silná | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | 70-80 | 4-5 |
| Pečené vepřové maso | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | 80-100 | 4-5 |
| Jehněčí pečeně | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | 80-100 | 3-4 |
| Kachní prsa | Velký rošt + Univerzální plech | 3 1 | 70-90 | 2-3 |

Testovací pokrmy

Podle normy EN 60350-1.

1. Pečení

Doporučení pro pečení platí pro přehřátou troubu. Nepoužívejte funkci rychlého přehřátí. 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 | 23-28 |
| | | 3 |  | 165 | 25-30 |
| | | 1+3 |  | 155 | 33-38 |
| Linecké těsto | Univerzální plech | 1+3 |  | 140 | 28-33 |
| Piškotový moučník bez tuku | Velký rošt + plechová dortová forma (Tmavý povrch, Ø 26 cm) | 2 |  | 165 | 30-35 * |
| | | 2 |  | 160 | 30-35 |
| | | 1+4 |  | 155 | 35-40 |
| Jablkový koláč | Velký rošt + 2 plechové dortové formy ** (Tmavý povrch, Ø 20 cm) | 2, umístěno šikmo |  | 160 | 70-80 |
| | Univerzální plech + velký rošt + 2 plechové dortové formy *** (Tmavý povrch, Ø 20 cm) | 1+3 |  | 160 | 80-90 |

* Pokud k přípravě používáte 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.

Chytré vaření



2. Grilování

Předehřejte 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 |  | 300 (Max.) | 1-2 |
| Hamburgery z hovězího masa * (12 ea) | Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání) | 4 1 |  | 300 (Max.) | První 15-18 Druhý 5-8 |

* Po uplynutí 2/3 doby přípravy otočte.





3. Pečení

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

* Po uplynutí poloviny doby otočte.

4. Vaření v páře

Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max. pro vaření v páře.

| Typ pokrmu | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Doba (min) |
|----------------------------|---------------|--------|---|------------|
| Brokolicové růžičky 0,5 kg | Parní nádoba | A |  | 12-15 |
| Vejce dušená 10 ea | Parní nádoba | A |  | 15-18 |
| Loupané brambory 0,5 kg | Parní nádoba | A |  | 18-23 |
| Zmrazený losos | Parní nádoba | A |  | 18-23 |

POZNÁMKA

Úroveň A se týká exkluzivního stojanu pro nádobu na páru. Přesné umístění úrovně A naleznete v části Příslušenství na stránce 14.

Sbírka častých receptů automatického vaření

Zapékané brambory

Ingredience 800 g brambor, 100 ml mléka, 100 ml smetany, 50 g rozšlehaného celého vejce, 1 polévková lžička jednotlivě soli, pepře, muškátového oříšku, 150 g strouhaného sýra, máslo, tymián.

Pokyny Oloupejte brambory a nakrájejte je na plátky o tloušťce 3 mm. Vymažte máslem celý povrch zapékačí nádoby (22–24 cm). Zatímco připravujete zbytek ingrediencí, rozložte plátky na čistý ručník a nechte je zakryté pod ručníkem.
Smíchejte zbytek ingrediencí s výjimkou strouhaného sýra ve velké nádobě a dobře promíchejte. Vyskládejte bramborové plátky do nádoby tak, aby se mírně překrývaly a brambory přelijte směsí. Na horní stranu rozprostřete strouhaný sýr a pečte. Po přípravě podávejte posypané několika čerstvými lístky tymiánu.

Zapékaná zelenina

Ingredience 800 g zeleniny (cuketa, rajče, cibule, mrkev, paprika, předvařené brambory), 150 ml smetany, 50 g rozšlehaného celého vejce, po 1 polévkové lžičce jednotlivě soli, bylinek (paprika, petržel nebo rozmarýn) 150 g strouhaného sýra, 3 polévkové lžičce olivového oleje.

Pokyny Omyjte zeleninu a nakrájejte ji na plátky o tloušťce 3–5 mm. Plátky naskládejte na zapékačí nádobu (22–24 cm) a na zeleninu nalijte olej. Smíchejte zbytek ingrediencí s výjimkou strouhaného sýra a nalijte na zeleninu. Na horní stranu rozprostřete strouhaný sýr a pečte. Poté podávejte posypané několika čerstvými lístky tymiánu.

Lasagne

Ingredience 2 polévkové lžičce olivového oleje, 500 g mletého hovězího, 500 ml rajčatové omáčky, 100 ml hovězího vývaru, 150 g sušených plátků lasagne, 1 cibule (krájená), 200 g strouhaného sýra, po 1 polévkové lžičce sušených vložek petržele, oregana a bazalky.

Pokyny Připravte rajčatovou masovou omáčku. Ohřejte olej na pánvi na smažení, pak vařte mleté maso a nasekanou cibuli přibližně 10 minut až do celkového zhnědnutí. Přelijte rajčatovou omáčkou a hovězím vývarem, přidejte sušené bylinky. Uvedte do varu, pak poduste přibližně 30 minut.
Uvařte lasagnové nudle podle pokynů na obalu. Položte vrstvu lasagnových nudlí, masové omáčky a sýra, poté vrstvy opakujte. Nakonec rovnoměrně posypejte horní vrstvu nudlí zbývajícím sýrem a pečte.

Chytré vaření

Jablkový koláč

- Ingredience**
- **Těsto:** 275 g mouky, 1/2 polévkové lžičce soli, 125 g bílého ricinového cukru, 8 g vanilkového cukru, 175 g studeného másla, 1 vejce (rozšlehané).
 - **Náplň:** 750 g pevných celých jablek, 1 polévková lžičce citronové šťávy, 40 g cukru, 1/2 polévkové lžičce skořice, 50 g bezsemenných rozinek, 2 polévkové lžičce strouhanky.

Pokyny Prosejte mouku se solí nad velkou nádobou. Prosejte společně ricinový cukr a vanilkový cukr. Rozkrájejte 2 noži máslo přes mouku na malé kostky. Přidejte 3/4 rozšlehaného vejce. Všechny ingredience hněteme v kuchyňském robotu, dokud se neobjeví drobná hmota. Z těsta rukama vytvarujte kouli. Zabalte ji do plastové fólie a nechte asi 30 minut vychladit. Dortovou plechovou formu (průměr 24–26 cm) vymažte tukem a povrch vysypte moukou. Vytvářejte 3/4 těsta do tloušťky 5 mm. Dejte jej do plechové formy (dno a boky). Oloupejte jablka a odstraňte jádro. Nakrájejte je na kostky o rozměrech přibližně 3/4 x 3/4 cm. Jablka postříkejte citronovou šťávou a dobře promíchejte. Rybíz a rozinky omyjeme a osušíme. Přidáme cukr, skořici, rozinky a rybíz. Dobře promícháme a dno těsta posypeme strouhankou. Lehce stlačte. Zbytek těsta rozválejte. Těsto nakrájíme na malé proužky a ty klademe křížem na náplň. Koláč rovnoměrně potřeme zbytkem rozšlehaného vejce.

Quiche Lorraine

- Ingredience**
- **Těsto:** 200 g hladké mouky, 80 g másla, 1 vejce.
 - **Náplň:** 75 g beztučné slaniny nakrájené na kostičky, 125 ml smetany, 125 g crème fraiche, 2 rozšlehaná vejce, 100 g strouhaného sýra ze Švýcarska, sůl a pepř.

Pokyny K výrobě těsta dejte mouku, máslo a vejce do mísy a vmíchejte do změklého těsta a poté nechte 30 minut v lednici. Těsto rozválejte a vložte do vymazané keramické misky na quiche (průměr 25 cm). Dno propíchejte vidličkou. Smíchejte vejce, smetanu, crème fraiche, sýr, sůl a pepř. Nalijte na pečivo těsně před pečením.

Ovocný koláč s drobenkou

- Ingredience**
- **Poleva:** 200 g mouky, 100 g másla, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g skořice.
 - **Ovoce:** 600 g míchaného ovoce.

Pokyny Všechny ingredience smíchejte, dokud se nerozpadnou na přípravu polevy. Rozmixované ovoce rozložíme do pečicí nádoby a posypeme drobenkou.

Domácí pizza

- Ingredience**
- **Těsto na pizzu:** 300 g mouky, 7 g sušeného droždí, 1 polévková lžice olivového oleje, 200 ml teplé vody, po 1 polévkové lžici cukru a soli.
 - **Poleva:** 400 g nakrájené zeleniny (lilek, cuketa, cibule, rajče), 100 g šunky nebo slaniny (nakrájené), 100 g strouhaného sýra.

Pokyny Mouku, kvásek, olej, sůl, cukr a teplou vodu dáme do mísy a umícháme vlhčí těsto. Hněteme v mixéru nebo ručně asi 5–10 min. Zakryjte poklicí a vložte do trouby na 30 minut při 35 °C, aby vykynulo. Těsto rozválejte na pomoučněné ploše do tvaru obdélníku a dejte na plech nebo pánev na pizzu. Na těsto rozetřeme rajčatový protlak a poklademe šunkou, žampiony, olivami a rajčaty. Navrch rovnoměrně posypeme sýrem a zapečeme.

Hovězí svíčková

Ingredience 1 kg hovězí svíčkové, 5 g soli, 1 g pepře, 3 g rozmarýnu, tymián.

Pokyny Hovězí maso ochutíme solí, pepřem a rozmarýnem a necháme 1 hodinu v lednici odležet. Položíme na velký rošt. Vložíme do trouby a připravujeme.

Pečené jehněčí kotlety na bylinkách

Ingredience 1 kg jehněčích kotlet (6 kusů), 4 velké stroužky česneku (lisované), 1 lžice čerstvého tymiánu (drceného), 1 lžice čerstvého rozmarýnu (drceného), 2 lžice soli, 2 lžice olivového oleje.

Pokyny Smíchejte sůl, česnek, bylinky a olej a přidejte jehněčí maso. Otáčením obalte a nechte při pokojové teplotě alespoň 30 minut až 1 hodinu.

Vepřová žebírka z boků

Ingredience 2 vepřová žebírka z boků, 1 lžice černého pepře, 3 bobkové listy, 1 cibule (nakrájená), 3 stroužky česneku (nakrájené), 85 g hnědého cukru, 3 lžice worcesterské omáčky, 2 lžice rajčatového protlaku, 2 lžice olivového oleje.

Pokyny Připravte si grilovací omáčku. V hrnci rozehejte olej a přidejte cibuli. Vařte do změknutí a přidejte zbývající ingredience. Grilujte a snižte teplotu a vařte 30 minut do zhoustnutí. Marinujte žebro grilovací omáčkou alespoň 30 minut až 1 hodinu.

Údržba

Čištění

⚠ 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.
- S tím, jak se během počátečního období zvyšuje teplota varného prostoru, můžete na vnitřním skle dvířek zaznamenat několik skvrn. Pokud k tomu dojde, vypněte troubu a počkejte, až vychladne. Pak použijte kuchyňský papír nebo neutrální saponát s čistým hadříkem k otření vnitřního skla.

Vnější části trouby

Pokud jsou na vnějším povrchu otisky prstů, mastnota nebo skvrny (jako je povrch dvířek, rukojet nebo displej), očistěte je měkkým hadříkem s čisticím prostředkem na sklo nebo neutrálním čisticím prostředkem a poté otřete do sucha měkkým, čistým a suchým hadříkem.

Mastnota 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.

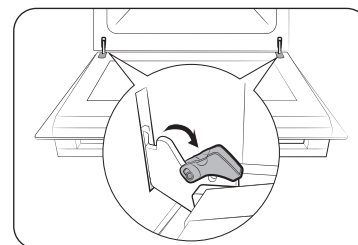
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Očistěte vnitřní prostor trouby.
3. Zvolte režim **Horkovzdušný režim** s maximální teplotou a spusťte cyklus na dobu jedné hodiny.

Dvířka (pouze příslušné modely)

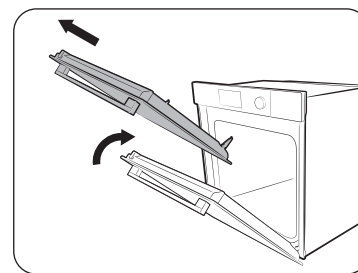
Neodstraňujte dvířka trouby, pokud to nebude pro účely čištění. Chcete-li odstranit dvířka kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů.

⚠ VAROVÁNÍ

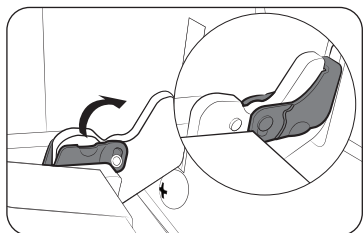
Dvířka trouby jsou těžká.



1. Otevřete dvířka a zcela odklopte zámky u obou závěsů.



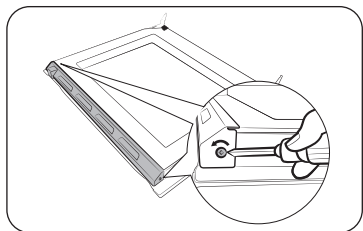
2. Přivřete dvířka přibližně do úhlu 70°. Uchopte dvířka trouby oběma rukama za boky a zvedněte a vytáhněte nahoru, dokud závěsy neodstraníte.
3. Vyčistěte dvířka mýdlovou vodou a čistým hadříkem.



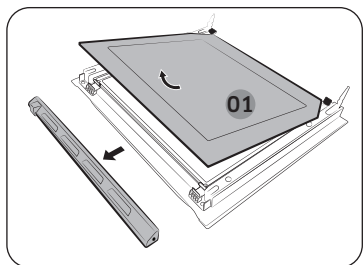
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž dvířek podle kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Ujistěte se, že jsou spony zavěšené na obou stranách.

Sklo dvířek

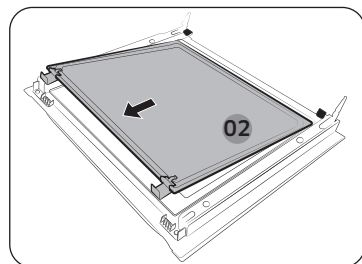
Dvířka trouby jsou vybavena 3-4 vrstvami skla umístěnými proti sobě v závislosti na modelu. Neodstraňujte sklo dvířek, pokud to nebude pro účely čištění. Chcete-li odstranit sklo dvířek kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů.



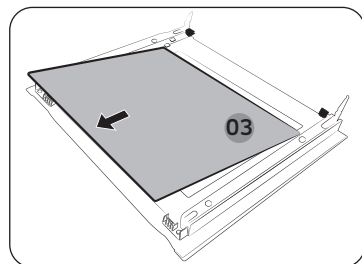
1. K odstranění šroubů na levé a pravé straně použijte šroubovák.



2. Odstraňte kryty ve směru šipek.
3. Odstraňte první tabuli z dvířek.



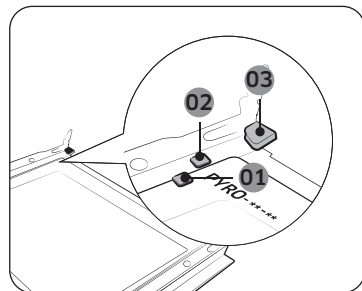
4. Vyjměte druhou tabuli z dvířek ve směru šipky.



5. Vyjměte třetí tabuli z dvířek ve směru šipky.
6. Vyčistěte sklo mýdlovou vodou a čistým hadříkem.

⚠ UPOZORNĚNÍ

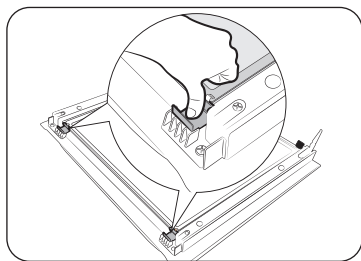
Chcete-li identifikovat správnou stranu tabule, najděte značku „PYRO“ v rohu každé tabule. Správný směr: PYRO-**-**
Chybný směr: **-**-OAYY



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

7. Po dokončení znovu vložte tabule zpět následovně:
- Podívejte se na obrázek a najděte panty. Vložte tabuli 3 pod opěrnou sponu 1, tabuli 2 mezi opěrnou sponu 1 a 2 a tabuli 1 do opěrné spony 3 v tomto pořadí. Ujistěte se, že je potišťená strana tabulí vložena dovnitř.

Údržba

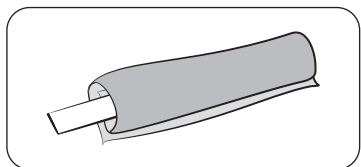


8. Po vložení tabule 2 zatlačte na skleněné spony a zkontrolujte, zda skleněnou tabuli správně zajišťují.
9. Proveďte opětovnou montáž dvířek podle výše uvedených kroků 1-2.

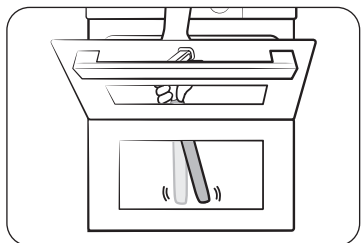
⚠ VAROVÁNÍ

Chcete-li zabránit úniku tepla, ujistěte se, že jste skleněné tabule správně vložili.

Dvojitě sklo dvířek (pouze příslušné modely)



1. Svažte mokrý kapesník, aby se přilepil.

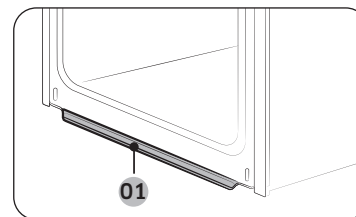


2. Položte na ručník pod dvířky.
3. Dvířka vyčistěte.
4. Na tkáň naneste šampón a znovu vyčistěte.
5. Otřete suchou tkáň od vlhkosti a bublin.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při čištění neodpojujte dvířka.

Sběrač vody



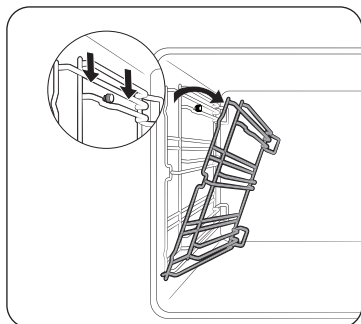
01 Sběrač vody

Ve sběrači vody se při přípravě zachytává nadměrná vlhkost, ale také zbytky potravin. Sběrač vody není možné vyjmout. Vodu na sběrači otírejte po dokončení vaření a vychladnutí trouby.

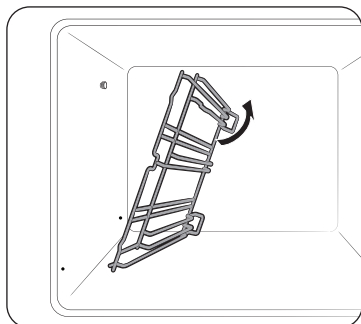
⚠ VAROVÁNÍ

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

Boční držáky (pouze příslušné modely)



1. Stiskněte horní lištu levého bočního držáku a snižte jej přibližně o 45°.



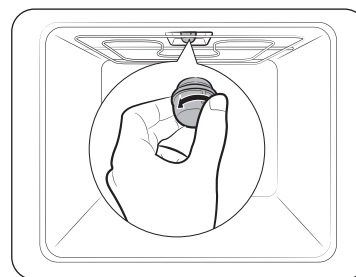
2. Vytáhněte a vyjměte spodní lištu levého bočního držáku.
3. Stejným způsobem vyjměte pravý boční držák.
4. Vyčistěte oba boční držáky.
5. Po dokončení proveďte opětovnou montáž bočního držáku podle výše uvedeného kroku 1 a 2 v opačném pořadí.

POZNÁMKA

Trouba funguje i bez nasazených bočních vodicích lišt a roštů.

Výměna

Žárovky

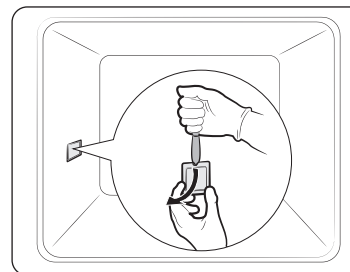


1. Odstraňte skleněný kryt otočením směrem doleva.
2. Vyměňte žárovku v troubě.
3. Očistěte skleněný kryt.
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž skleněného krytu podle kroku 1 v opačném pořadí.

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 trouby



1. Jednou rukou uchopte spodní konec krytu bočního osvětlení trouby a pomocí plochého nástroje, jako je například stolní nůž, kryt sejměte, jak je znázorněno na obrázku.
2. Vyměňte boční žárovku v troubě.
3. Nasadte zpět kryt světla.

Odstraňování problémů

Kontrolní body

Pokud narazíte na problém s troubou, nejprve projděte tabulku níže a vyzkoušejte navrhaná 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. |
| 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. Zkontrolujte, zda je zapnutý předváděcí režim. |
| 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. |

| Problém | Příčina | Akce |
|--|--|---|
| 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. |
| 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 Světlo trouby. Očistěte vnitřní povrch trouby a znovu to zkontrolujte. |

| Problém | Příčina | Akce |
|---|--|--|
| Ze stroje vychází elektrina. | <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. |
| Vaření skončilo, ale ventilátor je stále v provozu. | <ul style="list-style-type: none"> Ventilátor je po určité době automaticky v provozu pro zajištění ventilace uvnitř trouby. | <ul style="list-style-type: none"> Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy. |

| Problém | Příčina | Akce |
|---|--|--|
| 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. Zkontrolujte, zda je zapnutý předváděcí režim. |
| 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. |

Odstraňování problémů

| 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. |
| Při vaření v páře slyším vřít vodu. | <ul style="list-style-type: none"> Voda se totiž ohřívá pomocí parního ohříváče | <ul style="list-style-type: none"> Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy. |
| Vaření v páře nefunguje. | <ul style="list-style-type: none"> Pokud v nádrži na vodu není voda | <ul style="list-style-type: none"> Přidejte vodu do nádrže a zkuste to znovu. |
| Spotřebič je při pyrolytickém čištění teplý | <ul style="list-style-type: none"> Důvodem je vysoká teplota používaná během pyrolytického čištění | <ul style="list-style-type: none"> Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy. |
| Během pyrolytického čištění je cítit spálenina. | <ul style="list-style-type: none"> Při pyrolytickém čištění je používána vysoká teplota, takže může být cítit zápach spáleniny zbytků potravin. | <ul style="list-style-type: none"> Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy. |
| 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 poté použijte. |

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-70 | Problémy související s párou | 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-72 | | | |
| 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 | | |
| 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. |

Odstraňování problémů

| Kód | Význam | Akce |
|------|---|--|
| -dC- | Pokud bude dělicí prvek odstraněn během přípravy v režimu dvojího vaření. Pokud bude dělicí prvek zasunut během přípravy v režimu samostatného vaření. | Dělicí prvek se nesmí odstranit během přípravy v režimu dvojího vaření. 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 | | 3650-3950 W |
| Rozměry (Š x V x H) | Celý spotřebič | 595 x 596 x 570 mm |
| | Vestavná | 560 x 579 x 549 mm |
| Objem | | 76 litrů |

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

Dodatek

Katalogový list výrobku

| | |
|--|--|
| SAMSUNG | SAMSUNG |
| Identifikace modelu | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* |
| 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 ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (EC electric cavity) | 1,05 kWh/cyklus |
| Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (EC electric cavity) | 0,71 kWh/cyklus |
| 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) | NV7B666**** : 35,6kg | NV7B666**C* : 37,6 kg | NV7B676**** : 39,1kg |
| | NV7B667**** : 40,6kg | | NV7B677**** : 43,1kg |
| | NV7B668**** : 35,6kg | | NV7B678**** : 39,1kg |
| | NV7B669**** : 40,6kg | | NV7B679**** : 43,1kg |
| Celková spotřeba energie v pohotovostním režimu (W) (Všechny síťové porty jsou ve stavu „zapnuto“) | | 1,9 W | |
| Doba pro správu napájení (min) | | 20 min | |
| Wi-Fi | Spotřeba energie v pohotovostním režimu (W) | 1,9 W | |
| | Doba pro správu napájení (min) | 20 min | |
| Režim Vypnuto | Spotřeba energie | 0,5 W | |
| | Doba pro správu napájení (min) | 30 min | |

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.

Tipy, jak šetřit energii

- Během vaření by měla dvířka trouby zůstat zavřená, kromě okamžiků, kdy pokrm obrátíte. Vyhnete 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 lze nalézt na <http://www.samsung.com>. přejděte na Support (Podpora) > Search Product Support (Vyhledat podporu výrobku) a zadejte název modelu.

UPOZORNĚNÍ

Funkce 5 GHz WLAN tohoto zařízení může být provozována pouze uvnitř budov ve všech zemích EU a ve Spojeném království.

| | Kmitočtový rozsah | Výkon vysílače (max) |
|-------|-------------------|----------------------|
| Wi-Fi | 2400-2484 MHz | 20 dBm |
| | 5150-5250 MHz | 23 dBm |
| | 5250-5350 MHz | 23 dBm |
| | 5470-5725 MHz | 23 dBm |

Prohlášení ohledně softwaru Open Source

Software obsažený v tomto produktu obsahuje software s otevřeným zdrojovým kódem. Úplný odpovídající zdrojový kód po dobu tří let od poslední dodávky tohoto produktu můžete získat kontaktováním našeho týmu podpory prostřednictvím <http://opensource.samsung.com> (Použijte prosím nabídku „Dotaz“).

Je také možné získat úplný odpovídající zdrojový kód na fyzickém médiu, jako je CD-ROM; bude vyžadován minimální poplatek.

Následující adresa URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 vede k informacím o licenci open source souvisejícím s tímto produktem. Tato nabídka je platná pro každého, kdo obdrží tyto informace.



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 |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

| ZEMĚ | ZAVOLEJTE NÁM | NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH |
|-----------------|--|---|
| 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 |



DG68-01411C-00

Vstavaná rúra

Používateľská a inštalačná príručka

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*



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 **7**

Čo nájdete v škatuli 7

Pripojenie na zdroj 8

Inštalácia do skrinky 8

Skôr než začnete **11**

Ovládací panel 11

Úvodné nastavenia 11

Zápach novej rúry 12

Inteligentný bezpečnostný mechanizmus 13

Jemne zatvárané dvierka (jemné, bezpečné a tiché) 13

Montáž nádoby na paru 13

Príslušenstvo 14

Pružné dvierka 15

Zásobník na vodu 16

Funkcie **17**

Režimy rúry 17

Režimy s parou 19

Režim Dvojitej prípravy 21

Teplovzdušné fritovanie 23

Príprava vo vákuu so vzduchom 25

Varenie so sondou na mäso 27

Špeciálna funkcia 28

Zdravá príprava 30

Automatická príprava 30

Časovač 31

Čistenie 32

Nastavenia 34

Zamknúť 35

Inteligentné varenie **36**

Manuálne varenie 36

Programy automatickej prípravy 44

Špeciálna funkcia 52

Testovacie jedlá 53

Zbierka často používaných receptov na Automatickú prípravu 55

Údržba **58**

Čistenie 58

Výmena 61

Riešenie problémov **62**

Kontrolné body 62

Informačné kódy 64

Technické údaje **65**

Príloha **66**

Katalógový list výrobku 66

Oznámenie o otvorenem zdrojovom kóde 67

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 napájacímu 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 dozerat' 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.

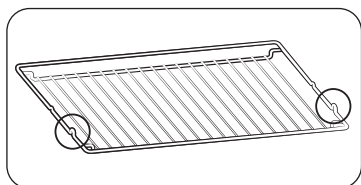
Zariadenie nesmie byť namontované za dekoratívnymi dvierkami, aby sa predišlo prehrievaniu.

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 predlžovacie 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.

Bezpečnostné pokyny

Nenalievajte 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 zanechajú škvrny, 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.

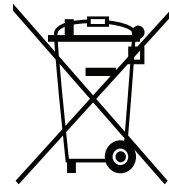
Nestúpajte a nesadajte si na dvierka zariadenia, neopierajte sa o ne ani na ne nekladte ťažké predmety.

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.

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 podrobné 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 nariadenie REACH, OEEZ, smernica o Batériách, 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

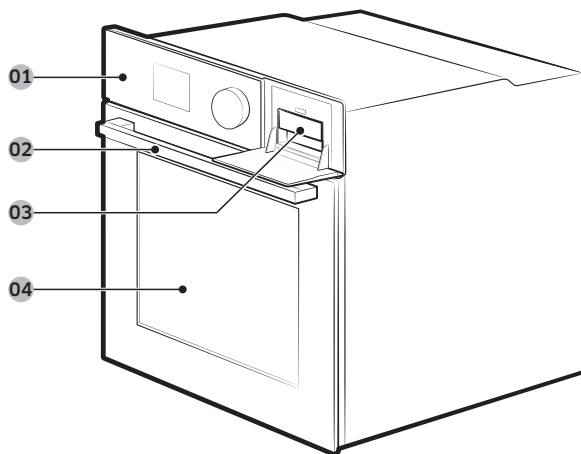
VAROVANIE

- Tento výrobok je určený na vstavenie.
- Túto rúru musí nainštalovať kvalifikovaný technik. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájacímu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných predpisov vo vašej oblasti.
- Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej výšky 2000 metrov.

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 Zásobník na vodu
04 Dvere

POZNÁMKA

V závislosti na modeli sú k dispozícii dva typy tejto rúry: so samostatnými dvierkami a s dvojíťmi dvierkami.

Príslušenstvo

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



Mriežka



Vkladacia mriežka *



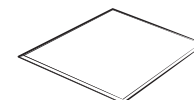
Plech na pečenie *



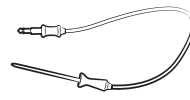
Univerzálny plech *



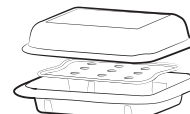
Extrahlboký plech *



Deliaci panel



Sonda na mäso *



Nádoba na paru *



2 Skrutky (M4 L25)



Rošt na teplovzdušné
fritovanie *

POZNÁMKA

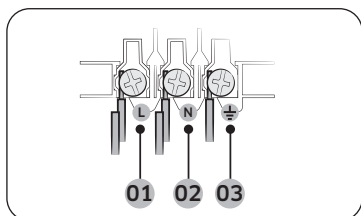
Dostupnosť príslušenstva označeného hviezdíčkou (*) závisí od modelu rúry.

Inštalácia

⚠ UPOZORNENIE

Pred použitím programu pyrolytického čistenia odstráňte detskú zámku, aby ste zabránili zablokovaniu vetracieho otvoru, ktoré môže spôsobiť zahriatie dvierok.

Pripojenie na zdroj



- 01 HNEDÁ alebo ČIERNA
- 02 MODRÁ alebo BIELA
- 03 ŽLTÁ a 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 štítiku nalepenom na rúru. Skrutkovačom otvorte zadný kryt rúry a odstráňte skrutky na svorku 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.

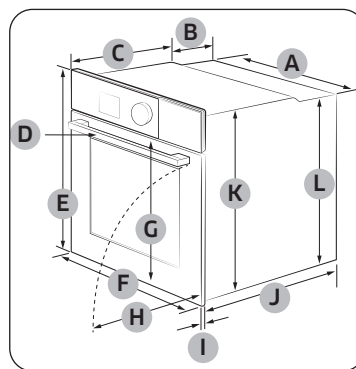
⚠ VAROVANIE

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

Inštalácia do skrinky

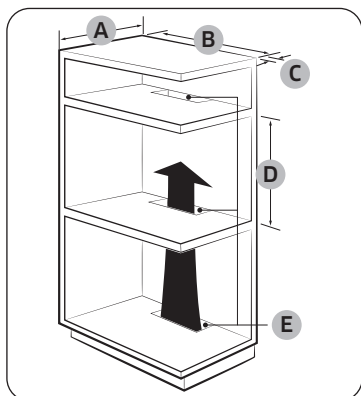
Ak rúru inštalujete do vstavanej skrine, musí mať plastové povrchy a lepiace časti odolné voči teplotám podľa normy EN 60335. Spoločnosť Samsung nezodpovedá za poškodenie nábytku v dôsledku tepelného vyžarovania rúry. Rúra sa musí riadne vetrať. Medzi spodnou policičkou a podpornou stenou nechajte medzeru 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 |

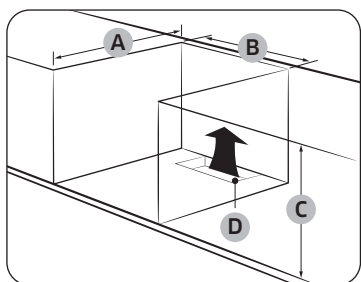


Vstavaná skrinka (mm)

| | |
|---|---------------------|
| 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 vetranie tepla a cirkuláciu vzduchu.

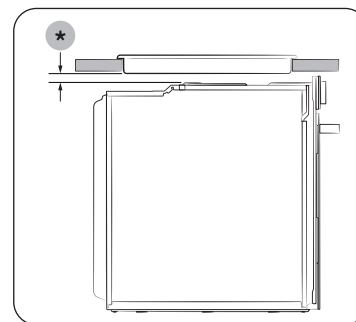


Skrinka pod umývadlom (mm)

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

POZNÁMKA

- Vstavaná skrinka musí mať otvory (D) na vetranie tepla a cirkuláciu vzduchu.
- Požiadavka na minimálnu výšku (C) platí pre samotnú inštaláciu rúry.

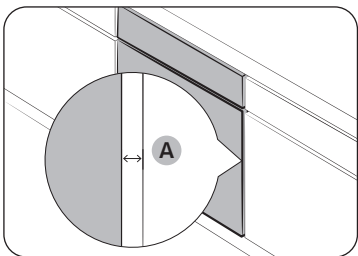


Inštalácia s platňou

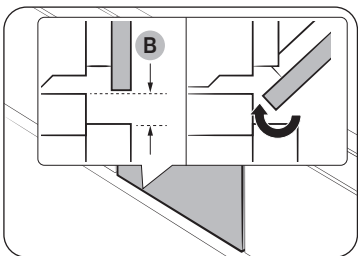
Ak chcete na rúru nainštalovať platňu, pozrite si inštaláciu príručky k platni, kde nájdete požiadavku na inštaláciu priestor (*).

Inštalácia

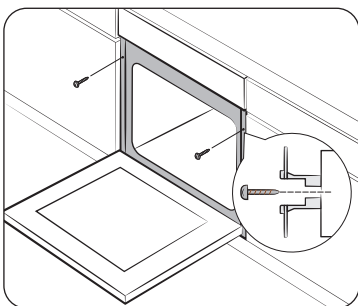
Inštalácia rúry



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



Zaistite medzeru s veľkosťou minimálne 2 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, najskôr odpojte rúru od napájacieho zdroja a potom uvoľnite 2 skrutky nachádzajúce sa na oboch stranách rúry.

⚠ VAROVANIE

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

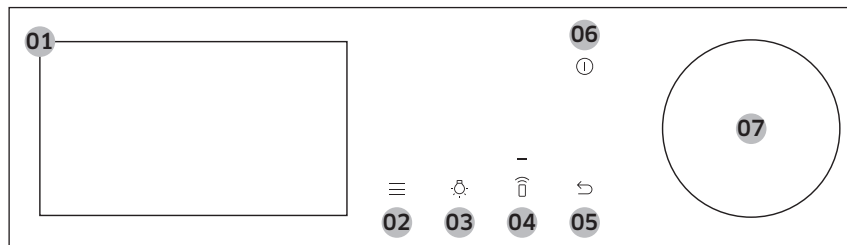
📖 POZNÁMKA

Skutočný vzhľad rúry sa môže líšiť od konkrétneho modelu.

Skôr než začnete

Ovládací panel

Ovládací panel rúry je vybavený displejom (nedotýkovým), otočným voličom a dotykovými tlačidlami na ovládanie rúry. Prečítajte si nasledujúce informácie o ovládacom paneli rúry.



| | | |
|----|------------------------|---|
| 01 | Obrazovka | Zobrazí ponuku, informácie a priebeh prípravy jedla. |
| 02 | Možnosti | Klepnutím zobrazíte Zoznam možností. |
| 03 | Jemné | Klepnutím zapnete alebo vypnete svetlo rúry. |
| 04 | Inteligentné ovládanie | Funkciu Inteligentné ovládanie zapnite alebo vypnite klepnutím. POZNÁMKA Pred použitím tejto funkcie je potrebné nastaviť Jednoduché pripojenie. |
| 05 | Späť | Klepnutím sa presuniete na predchádzajúcu obrazovku. |
| 06 | Elektrické napájanie | Klepnutím zapnete alebo vypnete obrazovku. POZNÁMKA Prevádzku rúry pri otvorených dverkách môže zastaviť iba tlačidlo Napájanie . |
| 07 | Otočný volič | Otáčaním doľava a doprava sa môžete pohybovať v ponukách a zoznamoch. Položka bude podčiarknutá, aby ste videli, kde sa na obrazovke nachádzate. Stlačením vyberte podčiarknutú položku. |

Úvodné nastavenia

Po prvom zapnutí rúry sa zobrazí uvítacia obrazovka s logom Samsung. Úvodné nastavenia dokončíte podľa pokynov na obrazovke. Úvodné nastavenia môžete neskôr zmeniť, keď otvoríte obrazovku Nastavenia.

1. Na uvítacej obrazovke zvolte **Nastavenie spustenia** a potom stlačte **Otočný volič**.
2. Nastavenie jazyka.
 - a. Zvoľte jazyk a potom stlačte **Otočný volič**.
 - b. Zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Potvrďte, že súhlasíte so „**Zmluvnými podmienkami**“ a „**Zásadami ochrany osobných údajov**“.
4. Zariadenie pripojte k aplikácii SmartThings.
 - a. Na obrazovke Mobilný zážitok zvolte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
 - b. Pomocou smartfónu naskenujte kód QR na obrazovke a podľa pokynov na obrazovke telefónu dokončíte pripojenie.
 - Ak nechcete pokračovať v tomto kroku, zvolte **Preskočiť** a potom stlačte **Otočný volič**, aby ste pokračovali v ďalšom kroku.
 - c. Keď sa zobrazí správa o úspešnom pripojení, zvolte **OK** a stlačte **Otočný volič**.

Skôr než začnete

5. Nastavenie časového pásma.
 - a. Zvoľte časové pásmo a potom stlačte **Otočný volič**.
 - b. Zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
6. Nastavenie dátumu.
 - a. Zvoľte deň, mesiac a rok. Po výbere každej položky stlačte **Otočný volič**.
 - b. Zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.

POZNÁMKA

Tento krok preskočte, ak ste pripojili zariadenie k aplikácii SmartThings.

7. Vyberte čas.
 - a. Nastavenie hodín a minút. Po výbere každej položky stlačte **Otočný volič**.
 - b. Zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.


POZNÁMKA

Tento krok preskočte, ak ste pripojili zariadenie k aplikácii SmartThings.

8. Zvoľte **Hotovo** a stlačením **Otočného voliča** dokončíte nastavenie.
 - Zobrazí sa obrazovka Sprievodca prvým použitím. Môžete vybrať **OZVEDIEŤ SA VIAC** a potom stlačením **Otočného voliča** zobrazíť sprievodcu alebo vybrať **NESKÔR** a stlačením **Otočného ovládača** tento krok preskočiť.

Nastavenie obrazovky tak, aby zostala vždy zapnutá

Obrazovka sa po určitom čase automaticky vypne. Ak chcete obrazovku nastaviť tak, aby zostala stále zapnutá, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov.

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Nastavenia** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Na obrazovke Nastavenia zvoľte **Displej** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Na obrazovke Displej zvoľte **Časový limit** a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Zvoľte **Vždy zapnuté** a potom stlačte **Otočný volič**.

POZNÁMKA

- Spotreba energie sa môže zvýšiť v závislosti od nastavenia.
- Keď je nastavenie časového limitu nastavené na „**Vždy zapnuté**“, jas LCD sa automaticky zmení na úroveň 2, ak počas 3 minút neprebehne žiadna činnosť.
- Nastavenie „**Vždy zapnuté**“ je dostupné len vtedy, keď je šetrič obrazovky nastavený na možnosť Zapnuté.

Zápach novej rúry

Pred prvým použitím vyčistite 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

- Po prvom použití môžete vidieť trochu dymu v rúre počas jej činnosti. Nejde však o poruchu rúry.
- Vzhľadom na to, že teplota v kuchyni sa na začiatku zvýši, na vnútornom skle dvierok sa môžu objaviť škvrny. V takom prípade vypnite rúru a vyčkajte na jej ochladenie. Potom použite papierové kuchynské utierky alebo neutrálny čistiaci prostriedok a čistú handru na utretie vnútorného skla.
- Je tiež dôležité uistiť sa, že rúru používate v dobre vetranom prostredí kuchyne.

Inteligentný bezpečnostný mechanizmus

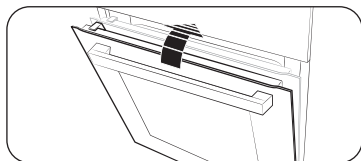
Ak počas činnosti rúry otvoríte dvierka, svetlo rúry sa zasvieti a ventilátor aj ohrevné prvky zastavia činnosť. Zabráni sa tak fyzickým zraneniam, ako napr. popáleninám, ako aj zbytočnej strate energie. Ak sa tak stane, jednoducho zatvorte dvierka a rúra bude ďalej bežne fungovať, pretože nejde o poruchu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

Jemne zatvárané dvierka (jemné, bezpečné a tiché) (len príslušné modely)

Vstavaná rúra značky Samsung ponúka jemné zatváranie dvierok, s ktorým sa dvierka zatvárajú jemne, bezpečne a ticho.

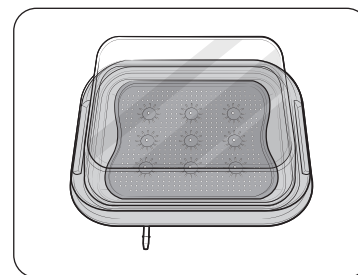
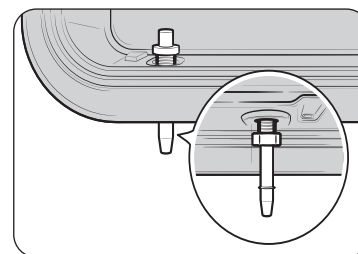
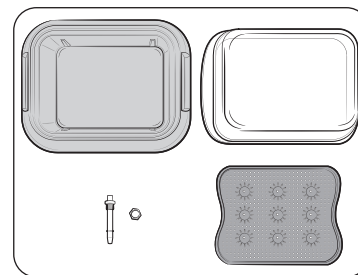
Prí zatváraní dvierok špeciálne navrhnuté závesy zachytia dvierka pár centimetrov pred koncovou polohou. Ide o dokonalý príspevok k pridanému komfortu, ktorý umožňuje zatváranie dvierok tichým a pozvoľným spôsobom.

(Dostupnosť tejto funkcie závisí od modelu rúry.)



Dvierka za začínajú pohybovať jemne približne od polohy 15 stupňov a sú úplne zatvorené v priebehu približne 5 sekúnd.

Montáž nádoby na paru (len príslušné modely)

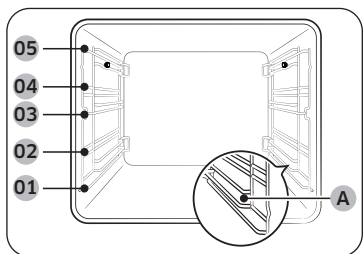


1. Skontrolujte a uistite sa, že máte všetky diely nádoby na paru.
 - Diely zahŕňajú sklenenú pokrievku, kovovú panvicu, plech na paru a parnú dýzu.
2. Vložte parnú dýzu do otvoru na pravej zadnej strane kovovej panvice a potom dotiahnite dodanú maticu.
3. Plech na paru vložte do kovovej panvice a potom zatvorte sklenenú pokrievku, čím ste panvicu pripravili na použitie v rúre.

Skôr než začnete

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 | (A) Úroveň pre nádobu na paru |

- Príslušenstvo vložte do rúry na správne miesto.
- **Úroveň pre nádobu na paru (A)** je určená len pre nádobu na paru. Nádobu na paru nedávajte na inú úroveň a na **úroveň pre nádobu na paru (A)** nedávajte žiadne iné príslušenstvo. **Úroveň pre nádobu na paru (A)** je k dispozícii len pre príslušné modely.
- 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 nekvapkali 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 nekvapkali 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. |
| Rošt na teplovzdušné fritovanie * | Rošt na teplovzdušné fritovanie používajte iba v režime teplovzdušného fritovania. Keďže sa plech stane horúcim počas prípravy jedla alebo bezprostredne po nej, na manipuláciu používajte kuchynské rukavice alebo pred vybraním plechu vyčkajte na úplné ochladenie rúry. |
| Deliaci panel | Deliaci panel je navrhnutý na rozdelenie rúry na dve zóny. Používajte deliaci panel v režime Dvojitej prípravy. Nepoužívajte deliaci panel na iné účely ako na rozdelenie vnútorného priestoru rúry na dva priestory pre prípravu jedál. Nepoužívajte deliaci panel ako štít. |

| | |
|--------------------------|--|
| Teleskopické kolajnice * | <p>Pomocou teleskopической lišty umiestnite plech nasledovne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vytiahnite lištu z rúry. 2. Položte plech na lištu a zasuňte ju do rúry. 3. Zatvorte dverka rúry. |
| Sonda na mäso * | <p>Sonda na mäso meria vnútornú teplotu mäsa, ktoré sa bude variť. Používajte iba sondu na mäso dodávanú s vašou rúrou.</p> |
| Nádoba na paru * | <p>Nádoba na parnú prípravu a sklenená pokrievka sú vhodné len pre funkciu varenia výlučne v pare. Nádobu na paru používajte len na úrovni pre nádobu na paru a dbajte na to, aby ste ju úplne vložili do vnútorného priestoru tak, aby sa nádoba dotýkala zadnej steny.</p> <p>Nádoba na paru má 4 samostatné diely: Sklenenú pokrievku, kovovú panvicu, plech na paru a parnú dýzu.</p> <p>Varovanie: Sklenenú pokrievku nepoužívajte na grilovanie ani na pečenie.</p> <p>VAROVANIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pri manipulácii s nádobou na paru vždy používajte kuchynské rukavice a dávajte pozor, aby ste nádobu na paru nepustili na podložku. • Náhle zmeny teploty môžu spôsobiť prasknutie alebo rozbitie sklenených častí. |

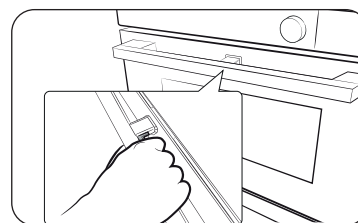
POZNÁMKA

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

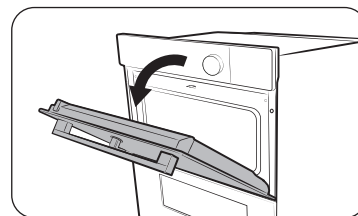
Pružné dverka (len príslušné modely)

Táto rúra je vybavená špecifickými pružnými dverkami ktoré sú uchytené v závesoch v strede, a preto pre prístup do horného priestoru potrebujete otvoriť len hornú polovicu dverok. Pri použití režimu Duálnej prípravy môžete využiť prístup do hornej časti rúry oveľa ľahšie a s väčšou energetickou účinnosťou.

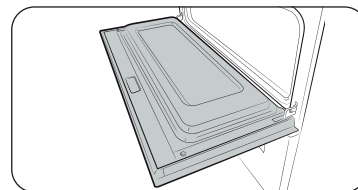
Použitie horných dverok



1. Úplne zatlačte páku rukoväte.



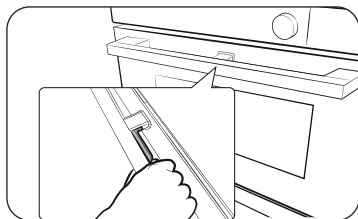
2. Potiahnite rukoväť.



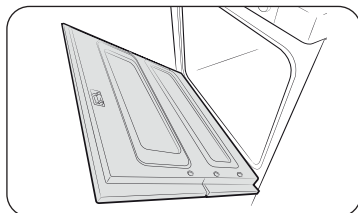
3. Tým dôjde k otvoreniu len horných dverok - viď obrázok.

Skôr než začnete

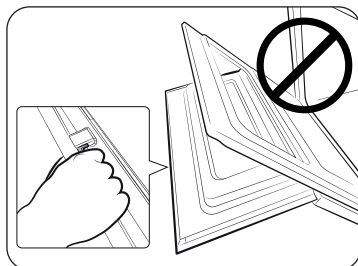
Použitie celých dvierok



1. Uchopte plochu rukoväte bez páky a potiahnite.



2. Tým dôjde k otvoreniu celých dvierok - viď obrázok.



⚠ UPOZORNENIE

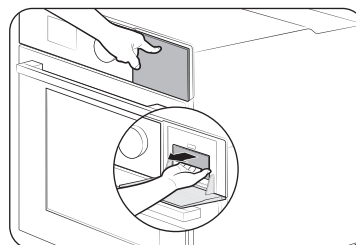
Pri otváraní celých dvierok sa uistite, že ste uchopili rukoväť prostredníctvom časti bez páky. Pri stlačení páky do polovice prostredníctvom otvorenia dvierok, horné dvierka sa môžu otvoriť a spôsobiť tak zranenie.

📖 POZNÁMKA

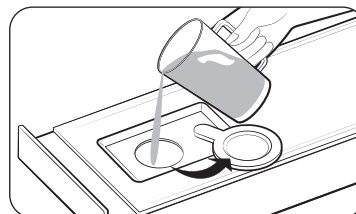
- Nekladte ťažké predmety na horné dvierka, ani na ne nepôsobte príliš veľkou silou.
- Nedovoľte deťom hrať sa s hornými dvierkami.

Zásobník na vodu

Zásobník na vodu sa používa na funkcie prípravy na pare. Pred prípravou jedla na pare ho naplňte vodou.



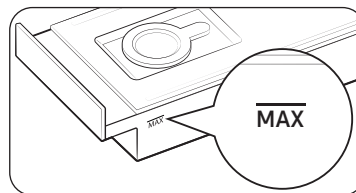
1. Zásobník na vodu umiestnite v pravom hornom rohu. Zatlačte zásobník, aby ste ho otvorili a vybrali.



2. Otvorte uzáver nádrčky a naplňte ju 500 ml pitnej vody.
3. Zatvorte uzáver a zásobník zasuňte späť.

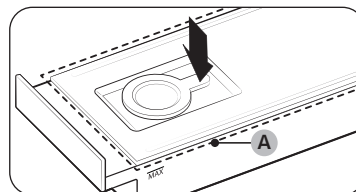
📖 POZNÁMKA

Zásobník na vodu zasuňte až do konca, kým sa nezaistí.



📖 POZNÁMKA

Neprekračujte maximálnu hladinu.

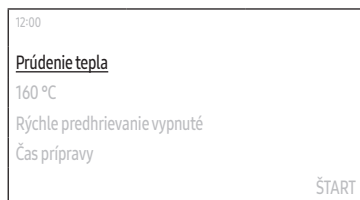


📖 POZNÁMKA

Pred použitím rúry sa uistite, že je horná časť (A) zásobníka na vodu zatvorená.

Funkcie

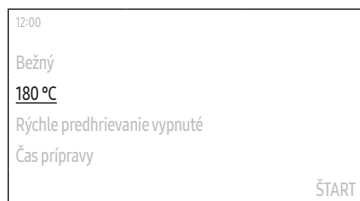
Režimy rúry



1. Na hlavnej obrazovke zvolte **Prúdenie tepla** a potom stlačte **Otočný volič**.

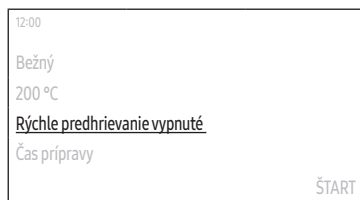
2. Zvolte požadovaný režim prípravy a potom stlačte **Otočný volič**. (Podrobné informácie o každom režime sú uvedené v časti „Popisy režimov rúry“.)

- Pri niektorých režimoch môžete používať sondu na mäso. Ak chcete požívať pri príprave sondu na mäso, pozrite časť „Varenie so sondou na mäso (len príslušné modely)“.



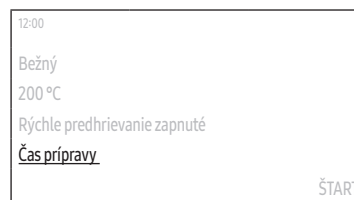
3. Nastavte požadovanú teplotu.

- Prednastavená teplota a rozsah teplôt sa líšia v závislosti od režimu prípravy jedla.



4. Nastavte možnosť Rýchle predhrievanie.

- Prednastavené nastavenie je „Vypnuté“.



5. Zvolte **Čas prípravy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas prípravy.

- Maximálny čas prípravy jedla je 23 hodín a 59 minút.

6. Po nastavení času prípravy zvolte možnosť, ktorú chcete spustiť po skončení prípravy, a potom stlačte **Otočný volič**.

- Môžete vybrať možnosť **Rúra vypnutá**, **Udržiavanie teploty** alebo **Uchovanie v teplom stave**.
- Režimy Veľký gril a Ekologické grilovanie nepodporujú možnosť **Uchovanie v teplom stave**.

POZNÁMKA

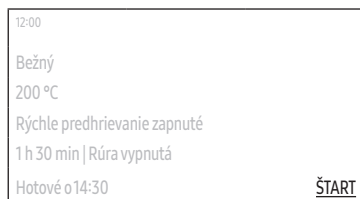
Ak začnete s prípravou jedla bez nastavenia času prípravy alebo nastavíte možnosť **Udržiavanie teploty**, rúru musíte zastaviť manuálne.

7. Zvolte **Hotové o** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas ukončenia.

- Keď nastavíte čas prípravy jedla, rúra zobrazí čas, keď sa príprava jedla skončí. (Např. **Hotové o 13:30**)



Funkcie









8. Zvoľte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.







- Ak ste nezmenili čas ukončenia, rúra začne hneď pracovať.
- Ak ste zmenili čas ukončenia, rúra automaticky nastaví čas začiatku prípravy jedla tak, aby sa príprava skončila v nastavenom čase.

POZNÁMKA

- Počas prípravy jedla môžete meniť teplotu, možnosť Rýchle predhrievanie a čas prípravy.
- Počas prípravy jedla môžete zvoliť možnosť **VYPNUTÉ** tak, že stlačíte **Otočný volič**, zvolíte **OK** a potom stlačením **Otočného voliča** proces prípravy jedla zrušíte.
- Po dokončení prípravy sa na obrazovke zobrazí **+5 min**.
 - Môžete zvoliť **+5 min** a potom stlačením **Otočného voliča** predĺžiť prípravu jedla o ďalších 5 minút.

Popisy režimov rúry

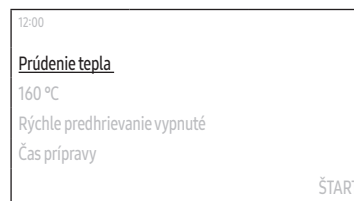
| Režim | Teplotný rozsah (°C) | | | | Odporúčaná teplota (°C) |
|---|---|----------------|----------------|---------|-------------------------|
| | Samostatný | Dvojité | | | |
| | | Horný priestor | Dolný priestor | Dvojité | |
|  Prúdenie tepla | 30-275 | 40-250 | 40-250 | 40-250 | 160 |
| | Zadný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pečenie a opekánie v rôznych úrovniach súčasne. | | | | |
|  Bežný | 30-275 | - | - | - | 180 |
| | Teplo sa generuje z horného a dolného ohrevného prvku. Túto funkciu by ste mali použiť na bežné pečenie a opekánie väčšiny typov jedál. | | | | |
|  Úsporné prúdenie tepla | 30-275 | - | - | - | 160 |
| | 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 Režim Úsporné prúdenie tepla sa používa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. | | | | |
|  Veľký gril | 100-300 | 40-250 | - | - | 220 |
| | Gril s veľkou plochou vyžaruje teplo. Tento režim používajte na zapečenie vrchnej vrstvy jedál (napríklad mäso, lazane alebo zapekané jedlá). | | | | |
|  Ekologické grilovanie | 100-300 | - | - | - | 220 |
| | Gril s malou plochou vyžaruje teplo. Použite tento režim prípravy pre jedlá, ktoré vyžadujú menej tepla, ako sú ryby alebo plnené sendviče. | | | | |
|  Grilovanie s ventilátorom | 100-275 | - | - | - | 180 |
| | Dva horné ohrevné prvky produkujú teplo, ktoré je distribuované pomocou ventilátora. Tento režim používajte na grilovanie mäsa alebo rýb. | | | | |

| Režim | Teplotný rozsah (°C) | | | | | Odporúčaná teplota (°C) |
|--|----------------------|----------------|----------------|---------|---------|-------------------------|
| | Samostatný | Dvojitý | | | Dvojitý | |
| | | Horný priestor | Dolný priestor | Dvojitý | | |
|  Horný ohrev + Prúdenie tepla | 40-275 | 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). | | | | | | |
|  Dolný ohrev + Prúdenie tepla | 40-275 | - | 40-250 | - | - | 200 |
| Dolný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pizzu, chlieb alebo koláč. | | | | | | |
|  Dolný ohrev | 100-230 | - | 40-250 | 40-250 | - | 150 |
| Dolný ohrevný prvok generuje teplo. Tento režim používajte na konci pečenia alebo varenia na zapečenie spodnej vrstvy plneného koláča quiche alebo pizze. | | | | | | |
|  Opekanie Pro | 80-200 | - | - | - | - | 160 |
| Režim Opekanie Pro automaticky spustí cyklus predhrievania, až kým rúra nedosiahne teplotu 220 °C. Potom začnú fungovať horný vyhrevný prvok a ventilátor na prúdenie vzduchu, ktoré jedlo opečú, napr. mäso. Po opečení sa bude mäso variť pri nízkych teplotách. Tento režim používajte na hovädzie mäso, hydinu alebo ryby. | | | | | | |
|  Príprava vo vákuu so vzduchom | 50-95 | - | - | - | - | 60 |
| Režim Príprava vo vákuu so vzduchom umožňuje prípravu jedál vo vákuovom balení pridaním horúceho vzduchu pri nízkych teplotách k režimu Príprava vo vákuu bez pary alebo zásobníka s vodou. V tomto režime rúra udržiava v komore konštantnú nízku teplotu. | | | | | | |
|  Teplovzdušné fritovanie | - | 150-250 | - | - | - | 220 |
| Režim Teplovzdušné fritovanie používa horúci vzduch na dosiahnutie chrumkavejších a zdravších mrazených alebo čerstvých potravín bez oleja alebo s menším množstvom oleja než bežné konvekčné režimy. | | | | | | |

Režimy s parou

⚠ UPOZORNENIE

Pred použitím režimov s parou sa uistite, že je zásobník na vodu naplnený.



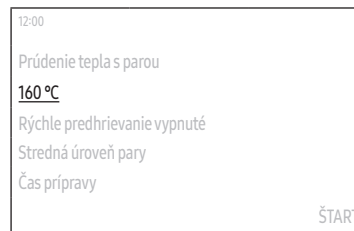
1. Na hlavnej obrazovke zvolíte **Prúdenie tepla** a potom stlačíte **Otočný volič**.
2. Zvolte požadovaný režim prípravy a potom stlačíte **Otočný volič**. (Podrobné informácie o každom režime sú uvedené v časti „Popisy režimov s parou“.)

- Ak ste vybrali **Príprava na pare**, prejdite na krok 5. (Krok 2-4 sa nevzťahuje na **Prípravu na pare**.)
- Pri niektorých režimoch môžete používať sondu na mäso. Ak chcete požívať pri príprave sondu na mäso, pozrite časť „Varenie so sondou na mäso (len príslušné modely)“.

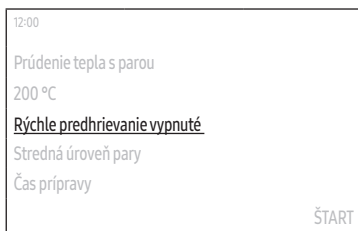
📖 POZNÁMKA

Príprava na pare je k dispozícii len na príslušných modeloch.

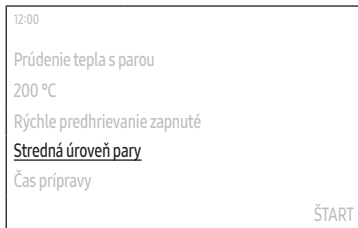
3. Nastavte požadovanú teplotu.
 - Prednastavená teplota a rozsah teplôt sa líšia v závislosti od režimu prípravy jedla.



Funkcie



4. Nastavte možnosť Rýchle predhrievanie.
- Prednastavené nastavenie je „Vypnuté“.



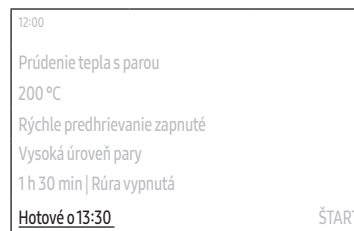
5. Nastavte úroveň pary.
- Prednastavené nastavenie je „Stredná“.



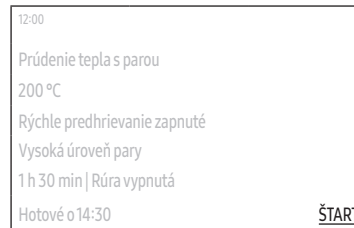
6. Zvoľte **Čas prípravy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas prípravy.
- Maximálny čas prípravy jedla je 23 hodín a 59 minút.
7. Po nastavení času prípravy zvoľte možnosť, ktorú chcete spustiť po skončení prípravy, a potom stlačte **Otočný volič**.
- Môžete vybrať možnosť **Rúra vypnutá**, **Udržiavanie teploty** alebo **Uchovanie v teplom stave**.

POZNÁMKA

Ak začnete s prípravou jedla bez nastavenia času prípravy alebo nastavíte možnosť **Udržiavanie teploty**, rúru musíte zastaviť manuálne.



8. Zvoľte **Hotové o** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas ukončenia.
- Keď nastavíte čas prípravy jedla, rúra zobrazí čas, keď sa príprava jedla skončí. (Např. **Hotové o 13:30**)







9. Zvoľte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.
- Ak ste nezmenili čas ukončenia, rúra začne hneď pracovať.
 - Ak ste zmenili čas ukončenia, rúra automaticky nastaví čas začiatku prípravy jedla tak, aby sa príprava skončila v nastavenom čase.

POZNÁMKA

- Počas prípravy jedla môžete meniť teplotu, možnosť Rýchle predhrievanie a čas prípravy.
- Počas prípravy jedla môžete zvoliť možnosť **VYPNUTÉ** tak, že stlačíte **Otočný volič**, zvolíte **OK** a potom stlačením **Otočného voliča** proces prípravy jedla zrušíte.
- Po dokončení prípravy sa na obrazovke zobrazí **+5 min**.
 - Môžete zvoliť **+5 min** a potom stlačením **Otočného voliča** predĺžiť prípravu jedla o ďalších 5 minút.

Popisy režimov s parou

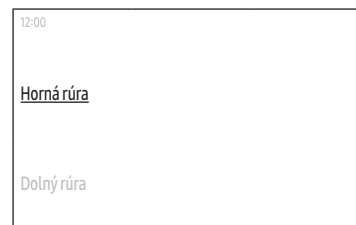
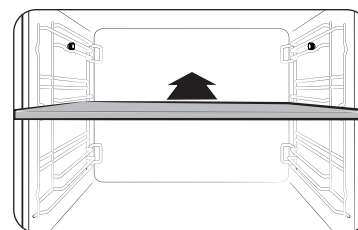
| Režim | Teplotný rozsah (°C) | Prednastavená teplota (°C) | Rýchle predhrievanie | Sonda na mäso |
|--|--|----------------------------|----------------------|---------------|
|  Príprava na pare * | - | - | X | X |
|  Prúdenie tepla s parou | 120-275 | 160 | 0 | 0 |
| | Teploto vytvárané konvekčným ohrievačom a ventilátormi je nepretržite podporované horúcou parou. Intenzitu pary môžete nastaviť na nízku, strednú alebo vysokú. Tento režim je vhodný na pečenie lístkového pečiva, kysnutých koláčov, chleba a pizze a na pečenie mäsa a rýb. | | | |
|  Horný ohrev s parou + Prúdenie tepla | 120-275 | 180 | 0 | 0 |
| | Teploto vytvárané horným výhrevným telesom a konvekčným výhrevným telesom je rovnomerne rozdeľované v rúre ventilátorom a horúca para podporuje výhrevné telesá. Tento režim je vhodný na pečenie chrumkavých pokrmov, ako je mäso, hydina alebo ryby. | | | |
|  Dolný ohrev s parou + Prúdenie tepla | 120-275 | 200 | 0 | 0 |
| | Teploto vytvárané dolným výhrevným telesom a konvekčným výhrevným telesom je rovnomerne rozdeľované v rúre ventilátorom a horúca para podporuje výhrevné telesá. Tento režim je vhodný na pečenie chrumkavých potravín, ako je pizza alebo jablkový koláč. | | | |

POZNÁMKA

- Dostupnosť režimov, označených hviezdíčkou (*), závisí od modelu rúry.
- Pri príprave v týchto režimoch vždy naplňte zásobník na vodu čerstvou vodou.

Režim Dvojitej prípravy

Môžete použiť deliaci panel na rozdelenie vnútorného priestoru rúry na hornú a dolnú zónu. Tým sa používateľovi umožní aktivovať dva odlišné režimy prípravy súčasne, alebo jednoducho zvoliť zónu, v ktorej má pripravovať jedlo.



1. Na rozdelenie vnútorného priestoru rúry na dve zóny vložte deliaci panel na úroveň 3.
 - Keď sa vloží deliaci panel, rúra ho rozpozná a hlavná obrazovka sa automaticky zmení.
2. Zvoľte požadovanú zónu prípravy a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Nastavte požadované nastavenia prípravy jedla a začnite s prípravou jedla.
 - Pokyny sú uvedené v časti „Režimy rúry“ alebo „Režimy s parou“.
 - Dostupné režimy a voľby nájdete v časti „Dostupné režimy v každom priestore“.

Funkcie



POZNÁMKA

- Po tom, ako ste začali s prípravou v ktorejkoľvek zóne, môžete začať s prípravou aj v druhej zóne. Zvoľte indikátor zóny v hornej strednej časti obrazovky, stlačte **Otočný volič** a potom zopakujte kroky 2 až 3 na spustenie prípravy v druhej zóne.
- Pri príprave jedla v oboch zónach súčasne môžu existovať určité obmedzenia režimov alebo rozsahu teplôt, ktoré môžete zvoliť.

Dostupné režimy v každom priestore

| Priestor | Dostupný režim | Teplotný rozsah (°C) | Prednastavená teplota (°C) | Rýchle predhrievanie | Sonda na mäso |
|----------------|--------------------------------------|----------------------|----------------------------|----------------------|---------------|
| Horný priestor | Prúdenie tepla | 40-250 | 160 | X | X |
| | Veľký gril | 40-250 | 220 | X | X |
| | Horný ohrev + Prúdenie tepla | 40-250 | 180 | X | X |
| | Teplovzdušné fritovanie | 150-250 | 220 | X | X |
| Dolný priestor | Prúdenie tepla | 40-250 | 160 | X | X |
| | Dolný ohrev + Prúdenie tepla | 40-250 | 200 | X | X |
| | Dolný ohrev | 40-250 | 150 | X | X |
| | Príprava na paru * | - | - | X | X |
| | Prúdenie tepla s parou | 120-250 | 160 | X | X |
| | Dolný ohrev s parou + Prúdenie tepla | 120-250 | 200 | X | X |

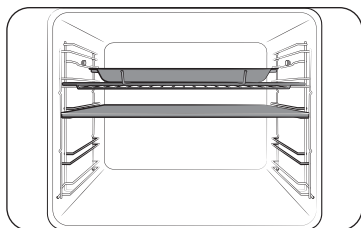
POZNÁMKA

- Popis každého režimu nájdete v časti „Popisy režimov rúry“ alebo „Popisy režimov s parou“.
- Dostupnosť režimov, označených hviezdíčkou (*), závisí od modelu rúry.

Teplovzdušné fritovanie (len príslušné modely)

Pre tento režim nie je predhrievanie potrebné. Na deliaci panel odporúčame dať plech na pečenie na zachytenie odkvapkávania.

Ak sa majú dosiahnuť lepšie výsledky prípravy jedla, potraviny počas procesu obracajte.



1. Vložte deliaci panel a položte plech s mriežkou na stojan v polohe 4.

2. Zvoľte režim **Teplovzdušné fritovanie** pomocou **Otočného voliča**.
3. Pomocou **Otočného voliča** zmeňte prednastavenú teplotu. Zadajte teplotu, odporúčanú pre vaše jedlo podľa informácií v kuchárskej knihe. Prednastavená teplota je 220 °C.
4. Zvoľte **Čas prípravy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas prípravy.
5. Po nastavení času prípravy zvoľte možnosť, ktorú chcete spustiť po skončení prípravy, a potom stlačte **Otočný volič**.
6. Zvoľte **Štart** a stlačte **Otočný volič**.
7. Po dokončení prípravy jedla klenite na **VYPNUTÉ** a vyberte jedlo.

POZNÁMKA

- Na deliaci panel dajte plech na pečenie na zachytenie odkvapkávania. Pomôže to znížiť znečistenie a dym.
- Pred použitím plechu na pečenie skontrolujte maximálnu povolenú teplotu plechu na pečenie.
- **Teplovzdušné fritovanie** je určené pre dvojité horný stojan rúry. Na dosiahnutie najlepších výsledkov vložte deliaci panel a jedlo položte na stojan v polohe 4.
- Pri príprave čerstvých alebo domácich potravín olej rovnomernejšie rozotrite na väčšiu plochu, čím sa jedlo lepšie opečie.

VAROVANIE

- Ak v dolnej zóne niečo prebieha, **Teplovzdušné fritovanie** nie je v hornej zóne k dispozícii.
- Keď prebieha **Teplovzdušné fritovanie** v hornej zóne, spodná zóna nie je vôbec k dispozícii.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame obrátiť po polovici času prípravy.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|--|--|--------|--------------|------------|
| Zemiaky | | | | |
| Mrazené hranolčky | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Mrazené hranolčky, ochutené | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Mrazené zemiakové krokety | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Mrazené Hash Brown | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Americké zemiaky z mrazených zemiakov | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Domáce hranolčky | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200-210 | 20-25 |
| Domáce zemiakové kľiny | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210-220 | 20-25 |

Funkcie

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|--------------------------|--|--------|--------------|------------|
| Zmrazená | | | | |
| Mrazené kuracie nugetky | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Mrazené kuracie krídelká | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210-220 | 25-30 |
| Mrazené cibuľové krúžky | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Mrazené kuracie prúžky | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Mrazené Churros | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 190-200 | 10-15 |
| Kurča | | | | |
| Čerstvé dolné stehná | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200-210 | 30-35 |
| Čerstvé krídelká | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200-210 | 25-30 |
| Prsia, obalované | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200-210 | 25-30 |

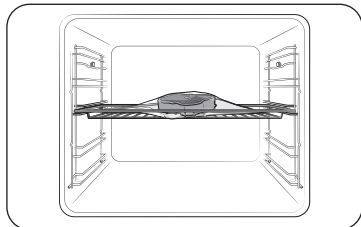
| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|--|--------|--------------|------------|
| Zelenina | | | | |
| Špargla, obalované | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Baklažán, nakrájaný na plátky a obalovaný | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Cibuľové krúžky, obalované | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Dyňa nakrájaná na kocky | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200-210 | 20-25 |
| Ružičky karfiolu | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 190-200 | 15-20 |
| Miešaná zelenina | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200-210 | 15-20 |

Príprava vo vákuu so vzduchom (len príslušné modely)

Režim **Príprava vo vákuu so vzduchom** umožňuje prípravu jedál vo vákuovom balení pridaním horúceho vzduchu pri nízkych teplotách k režimu Príprava vo vákuu bez pary alebo zásobníka s vodou. V tomto režime rúra udržiava konštantné nízke teploty vo vnútri komory na prípadu, pričom pripravované jedlo si uchováva svoju pôvodnú vôňu a ingrediencie, pričom ponúka obohatenú chuť a mäkkú textúru.



1. Umiestnite jedlo do čistého vákuového vrecká a utesnite ho. Potom umiestnite jedlo do rúry, na stojan v polohe 3.



2. Zvoľte režim **Príprava vo vákuu so vzduchom**.
3. Pomocou **Otočného voliča** zmeňte prednastavenú teplotu. Zadajte teplotu, odporúčanú pre vaše jedlo podľa informácií v kuchárskej knihe. Prednastavená teplota je 60 °C. (Môžete meniť teplotu po 1 °C)
4. Stlačte **Otočný volič** a nastavte teplotu a čas prípravy.
5. Po nastavení času prípravy zvoľte možnosť, ktorú chcete spustiť po skončení prípravy, a potom stlačte **Otočný volič**.
6. Zvoľte **Štart** a stlačte **Otočný volič**.

POZNÁMKA

- Používajte len čerstvé a kvalitné ingrediencie. Orezávajte ich v čistom stave a skladujte ich v chladenom stave.
- Na manipuláciu a skladovanie ingrediencií použite vákuové vrecká, odolné voči teplu.
- Vákuové vrecká, odolné voči teplu, nepoužívajte opakovane.
- Doba prípravy závisí na hrúbke jedla. Pridanie soli alebo cukru môže skrátiť dobu prípravy.

Rady

- Pre zachovanie pôvodnej chuti odporúčame použiť menej bylín a korenín ako pri bežnom recepte.
- Mäso a ryby lepšie chutia, ak sú prudko opečené a podávané.
- Ak jedlo nie je podávané ihneď po príprave, vložte ho do ľadovej vody a úplne ho ochladte. Potom ho skladujte pri teplote 5 °C kvôli zachovaniu jeho vône a textúry.
- Osobitne to platí pre kuracie mäso, ktoré je potrebné zjesť ihneď po príprave.

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

| Jedlo | Stupeň prepečenia | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (h.) |
|-----------------------|-------------------|---------------|--------|--------------|----------|
| Hovädzie mäso | | | | | |
| Steak, s hrúbkou 4 cm | Mierne opečený | Mriežka | 3 | 54 | 3-4 |
| Steak, s hrúbkou 4 cm | Stredne prepečený | Mriežka | 3 | 60 | 3-4 |
| Steak, s hrúbkou 4 cm | Úplne prepečený | Mriežka | 3 | 68 | 3-4 |
| Opekanie | Stredne prepečený | Mriežka | 3 | 62 | 6-8 |
| Opekanie | Úplne prepečený | Mriežka | 3 | 68 | 6-8 |

Funkcie

| Jedlo | Stupeň prepečenia | Príslušnosť | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (h.) |
|---------------------------------------|-------------------|-------------|--------|--------------|----------|
| Bravčové mäso | | | | | |
| Sekaná, bez kostí | Jemne prepečené | Mriežka | 3 | 60 | 3-4 |
| Sekaná, bez kostí | Húževnaté | Mriežka | 3 | 71 | 3-4 |
| Opekanie | Stredne prepečený | Mriežka | 3 | 62 | 4-6 |
| Opekanie | Úplne prepečený | Mriežka | 3 | 72 | 4-6 |
| Trhané bravčové | Úplne prepečený | Mriežka | 3 | 74 | 18-24 |
| Hydina | | | | | |
| Kuracie prsia | Jemne prepečené | Mriežka | 3 | 66 | 3-4 |
| Kuracie prsia | Húževnaté | Mriežka | 3 | 72 | 3-4 |
| Kačacie prsia | Jemne prepečené | Mriežka | 3 | 63 | 3-4 |
| Ryba | | | | | |
| Pečený losos | Jemne prepečené | Mriežka | 3 | 52 | 2-3 |
| Pečený losos | Úplne prepečený | Mriežka | 3 | 63 | 2-3 |
| Filé z tresky | Jemne prepečené | Mriežka | 3 | 55 | 2-3 |
| Zelenina | | | | | |
| Špargľa | | Mriežka | 3 | 85 | 2-3 |
| Zemiaky, nakrájané na kolieska | | Mriežka | 3 | 90 | 2-3 |
| Sladké zemiaky, nakrájané na kolieska | | Mriežka | 3 | 90 | 2-3 |
| Mrkva, nakrájaná na kolieska | | Mriežka | 3 | 90 | 2-3 |
| Dyňa, nakrájaná na kocky | | Mriežka | 3 | 90 | 2-3 |

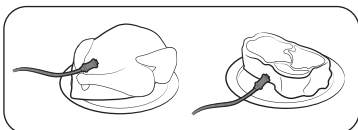
| Jedlo | Stupeň prepečenia | Príslušnosť | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (h.) |
|-------------------------------|-------------------|-------------|--------|--------------|----------|
| Ovocie | | | | | |
| Jablko, nakrájané na kolieska | | Mriežka | 3 | 80 | 2-3 |
| Ananás, nakrájaný na kolieska | | Mriežka | 3 | 85 | 1-2 |
| Hruška, nakrájaná na kolieska | | Mriežka | 3 | 83 | 2-3 |
| Iné | | | | | |
| Slepačie vajcia | Stratené vajcia | Mriežka | 3 | 63 | 2-3 |
| Slepačie vajcia | Uvarené na tvrdo | Mriežka | 3 | 71 | 2-3 |

* Služi na prípravu slepačích vajec bez vákuového tesnenia.

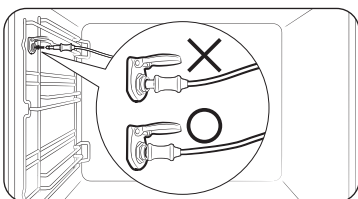
Varenie so sondou na mäso (len príslušné modely)

Sonda na mäso meria vnútornú teplotu mäsa počas jeho varenia. Keď teplota dosiahne cieľovú teplotu, rúra sa vypne sa a ukončí varenie.

- Používajte iba sondu na mäso dodávanú s vašou rúrou.
- Ak je sonda na mäso zapojená, nemôžete nastaviť dobu varenia.

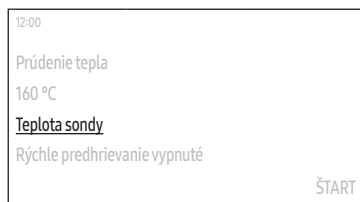


1. Vložte hrot sondy na mäso do stredu mäsa, ktoré chcete variť. Uistite sa, že gumová rúčka nie je vložená.



2. Zapojte konektor sondy do zásuvky na ľavej strane. Ak je sonda správne pripojená, zobrazí sa správa „Sonda na mäso vložená.“.

- Ak je vložená sonda na mäso, zobrazí sa **Teplota sondy** namiesto **Času prípravy**.



3. Zvoľte **Teplota sondy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte cieľovú teplotu mäsa.



4. Nastavte požadované nastavenia prípravy jedla.
 - Režimy, pri ktorých môžete používať sondu na mäso, sú uvedené v časti „Popisy režimov rúry“ alebo „Popisy režimov s parou“.
 - Postupujte podľa krokov 1-3 v časti „Režimy rúry“ alebo podľa krokov 1-4 v časti „Režimy s parou“.
5. Zvoľte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Keď vnútorná teplota mäsa dosiahne nastavenú teplotu, varenie sa dokončí a rúra prehrá melódiu.

VAROVANIE

- Sondu 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 používate sondu na mäso s nevhodnými režimami, zobrazí sa správa „Zvolený režim nepodporuje použitie sondy na mäso.“. Ak sa to stane, sondu na mäso okamžite vyberte.

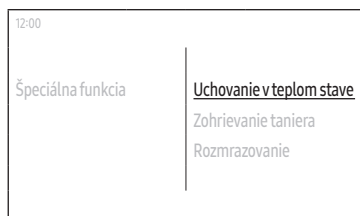
Funkcie

Špeciálna funkcia



1. Na hlavnej obrazovke zvolte **Prúdenie tepla** a potom stlačte **Otočný volič**.

2. Zvolte **Špeciálna funkcia** a potom stlačte **Otočný volič**.



3. Zvolte požadovanú funkciu a potom stlačte **Otočný volič**.

- Podrobné informácie o každej funkcii sú uvedené v časti „Popis Špeciálnej funkcie“.



4. Nastavte požadovanú teplotu.

- Prednastavená teplota a teplota sa líšia v závislosti od režimu prípravy jedla.



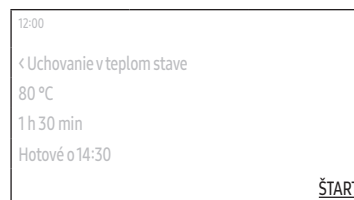
5. Zvolte **Čas prípravy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas prípravy jedla alebo zvolte **Teplota sondy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte cieľovú teplotu mäsa.

- **Teplota sondy** platí len pre **Pomalú prípravu**.
- Maximálny čas prípravy jedla je 23 hodín a 59 minút.



6. Zvolte **Hotové o** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas ukončenia.

- Keď nastavíte čas prípravy jedla, rúra zobrazí čas, keď sa príprava jedla skončí. (Napr. **Hotové o 13:30**)
- Tento krok neplatí pre **Pomalú prípravu**.



7. Zvolte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.

- Ak ste nezmenili čas ukončenia, rúra začne hneď pracovať.
- Ak ste zmenili čas ukončenia, rúra automaticky nastaví čas začiatku prípravy jedla tak, aby sa príprava skončila v nastavenom čase.
- Ak ste zvolili **Pomalú prípravu**, rúra ukončí pečenie melódiou, keď vnútorná teplota mäsa dosiahne nastavenú teplotu.

Popis Špeciálnej funkcie

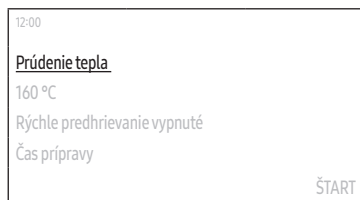
| Režim | Teplotný rozsah (°C) | Prednastavená teplota (°C) | Popis |
|--------------------------|----------------------|----------------------------|---|
| Uchovanie v teplom stave | 40-100 | 60 | Túto funkciu používajte len na uchovanie práve uvarených jedál v teplom stave. |
| Zohrievanie taniera | 30-80 | 50 | Túto funkciu používajte na ohrievanie jedál alebo nádob vhodných na vloženie do rúry. |
| Rozmrazovanie | 30-60 | 30 | Tento režim sa používa na rozmrazovanie mrazených výrobkov, pečených výrobkov, ovocia, koláčov, krémov a čokolády. Doba rozmrazovania závisí od druhu, veľkosti a množstve jedla. |
| Kysnutie cesta | 30-50 | 35 | Tento režim sa používa na kysnutie cesta a prípravu domáceho jogurtu. |
| Príprava pizze | 160-250 | 200 | Tento režim je vhodný na prípravu pizze a teplota a čas prípravy závisia od veľkosti pizze a hrúbky cesta na pizzu. |

| Režim | Teplotný rozsah (°C) | Prednastavená teplota (°C) | Popis |
|-----------------|----------------------|----------------------------|--|
| Pomalá príprava | 70-120 | 80 | V tomto režime sa používa nízka teplota na dosiahnutie jemnej textúry. Je vhodný na pečenie hovädzieho, bravčového, telacieho alebo jahňacieho mäsa, keď chcete dosiahnuť jemnú textúru. Odporúčame mäso pred pečením opieť po celej ploche pri vysokej teplote na varnej doske. |
| Sušenie | 40-90 | 60 | Tento režim sa používa na sušenie ovocia, zeleniny a bylín. Čas sušenia závisí od typu, hrúbky a množstva potravín. |

Funkcie

Zdravá príprava (len príslušné modely)

Rúra ponúka 20 programov zdravej prípravy. Nastavenia prípravy sa automaticky upravujú podľa zvoleného programu.



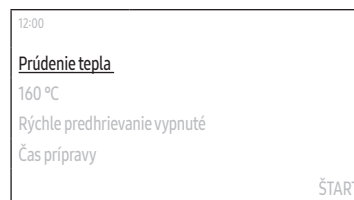
1. Na hlavnej obrazovke zvolte **Prúdenie tepla** a potom stlačte **Otočný volič**.
2. Zvolte **Zdravá príprava** a potom stlačte **Otočný volič**.



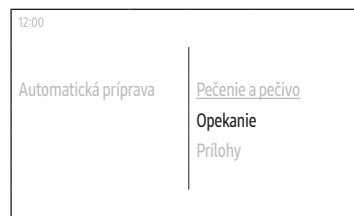
3. Zvolte požadovaný program a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Podrobné informácie o každom programe nájdete v časti „Zdravá príprava“ v časti „Inteligentné varenie“ na strane 51.)
4. Prečítajte si tip, zvolte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Nalejte vodu do zásobníka na vodu podľa pokynov na obrazovke, zvolte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
6. Pripravte potraviny a príslušenstvo podľa pokynov na obrazovke, zvolte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Ak chcete začať s prípravou v určitom čase, zvolte **Odložený štart** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas.
7. Zvolte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.

Automatická príprava

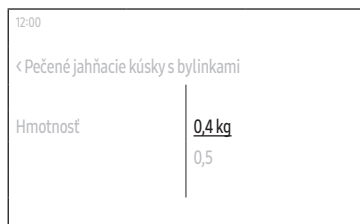
Rúra ponúka 50 alebo 70 (pre model s prípravou na pare) programov Automatická príprava. Využite túto funkciu na ušetrenie času alebo skrátenie vašej výučbovej krivky. Čas prípravy, úroveň výkonu a teplota sa nastavujú podľa zvoleného programu.



1. Na hlavnej obrazovke zvolte **Prúdenie tepla** a potom stlačte **Otočný volič**.
2. Zvolte **Automatická príprava** a potom stlačte **Otočný volič**.



3. Zvolte kategóriu a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zvolte podkategóriu a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Niektoré kategórie nemusia mať podkategóriu.
5. Zvolte požadovaný program a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Podrobné informácie o každom programe nájdete v časti „Programy automatickej prípravy“ v časti „Inteligentné varenie“ na strane 44.)
6. Prečítajte si tip, zvolte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.



7. Zvoľte hmotnosť a potom stlačte **Otočný volič**.

- Tento krok sa nemusí vzťahovať na niektoré programy.
- Dostupná hmotnosť sa líši v závislosti od zvoleného programu.

8. Nalejte vodu do zásobníka na vodu podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.

- Tento krok sa nemusí vzťahovať na niektoré programy.


9. Pripravte potraviny a príslušenstvo podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.

- Ak chcete začať s prípravou v určitom čase, zvoľte **Odložený štart** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas.


10. Zvoľte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.

Časovač

Pridanie nového časovača



1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Časovač** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Na obrazovke časovača zvoľte **+** a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Tento krok preskočte, ak pridávate časovač prvýkrát.
4. Nastavte čas.

Úprava existujúceho časovača


1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Časovač** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Na obrazovke časovača zvoľte časovač, ktorý chcete upraviť, a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zmeňte čas.

Funkcie

Odstránenie časovača

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Časovač** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Na obrazovke časovača zvoľte  a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zvoľte **Odstrániť** na pravej strane časovača, ktorý chcete odstrániť, a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Zvoľte **Hotovo** a potom stlačte **Otočný volič**.

Používanie časovača

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Časovač** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte **Štart** na pravej strane časovača, ktorý chcete použiť, a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Po spustení časovača môžete časovač pozastaviť alebo zrušiť.


POZNÁMKA

Po uplynutí nastaveného času sa zobrazí správa „Čas uplynul.“ spolu s melódiou. Zvoľte **OK** a stlačením **Otočného voliča** odmietnete správu.

Čistenie

Pyrolytické čistenie (len príslušné modely)

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

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Čistenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte **Pyrolytické čistenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zvoľte čas a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
6. Postupujte podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
7. Prečítajte si správu na obrazovke, zvoľte **Štart** a potom stlačte **Otočný volič**.
8. Počkajte, kým rúra nevychladne, a potom pomocou suchej tkaniny utrite dvierka pozdĺž okrajov.

UPOZORNENIE

- Nedotýkajte sa rúry, pretože sa počas tohto cyklu veľmi zahreje.
- Udržujte deti mimo rúry, aby ste zabránili nehodám.
- Po dokončení cyklu rúru nevyvíňajte, 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.

Čistenie parou

Táto funkcia je vhodná na čistenie jemného znečistenia pri varení v pare.

Táto automatická funkcia šetrí čas tým, že odstraňuje potrebu pravidelného manuálneho čistenia.

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Čistenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte **Čistenie parou** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Postupujte podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Zvoľte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.

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.
- Kým je vnútro rúry horúce, automatické čistenie sa neaktivuje. Počakajte, kým rúra vychladne, a skúste znovu.
- Nenalievajte do spodnej časti vodu nasilu. Urobte to opatrne. V opačnom prípade voda pretečie do prednej časti.


Odstránenie vodného kameňa

Vyčistite vnútro generátora pary, aby ste zabránili ovplyvnenia kvality a chuti potravín.

POZNÁMKA

- Rúra počíta čas režimov s parou a v prípade potreby vás upozorní na spustenie funkcie Odstránenie vodného kameňa. Režimy s parou môžete používať aj počas nasledujúcich dvoch hodín bez spustenia funkcie Odstránenie vodného kameňa. Režimy s parou však nemôžete používať po uplynutí dvoch hodín, pokiaľ nespustíte a nedokončíte funkciu Odstránenie vodného kameňa.
- Keď sa zobrazí upozorňujúce hlásenie, zvoľte **Spustiť teraz** a potom stlačením **Otočného voliča** spustíte funkciu Odstránenie vodného kameňa alebo zvoľte **Neskôr** a potom ho stlačením **Otočného voliča** odložíte.

-  : Je potrebné odstrániť vodný kameň.

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Čistenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte **Odstránenie vodného kameňa** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Postupujte podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **Štart** a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Ak sa zobrazí hlásenie s upozornením, že máte nedostatok vody, do zásobníka na vodu pridajte vodu, zvoľte **OK** a potom stlačte **Otočný volič**.
6. Po dokončení odstraňovania vodného kameňa sa z rúry automaticky vypustí voda.
7. Po vypustení vyprázdňte zásobník na vodu.
8. Naplňte zásobník na vodu 500 ml pitnej vody podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **OK** a potom stlačením **Otočného voliča** spustíte oplachovanie.
9. Po dokončení oplachovania vyprázdňte zásobník na vodu.
 - Po vyprázdnení zásobníka ho pred vložením späť do rúry vyčistite.

VAROVANIE

- Pri manipulácii so zásobníkom na vodu používajte kuchynské rukavice.
- Používajte len prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, ktoré sú určené pre parné rúry alebo kávovary.


Funkcie

UPOZORNENIE

- Odstraňovanie vodného kameňa počas procesu nezrušujte. V opačnom prípade musíte cyklus odstraňovania vodného kameňa spustiť znova a dokončiť ho v priebehu nasledujúcich troch hodín, aby sa aktivovali režimy s parou.
- Udržiavajte deti mimo rúry, aby ste zabránili nehodám.
- Pri pomere zmesi vody a prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa postupujte podľa pokynov výrobcu prostriedku.

Vypustenie

Po použití režimov s parou musíte vypustiť zvyšnú vodu, aby ste predišli ovplyvnenia ostatných režimov prípravy. Túto funkciu použijete aj v prípade, ak chcete na účely čistenia opäť vypustiť vodu.

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Čistenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte **Vypustenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zvoľte **Štart** a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Postupujte podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **OK** a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Rúra odvádza vodu z generátora pary do zásobníka na vodu.
6. Po dokončení vypúšťania vyprázdňte zásobník na vodu.
 - Po vyprázdnení zásobníka ho pred vložením späť do rúry vyčistite.


VAROVANIE



- Pri manipulácii so zásobníkom na vodu používajte kuchynské rukavice.
- Počas vypúšťania nevyberajte zásobník na vodu.

POZNÁMKA

- Keď rúra začne vypúšťanie, počkajte, kým sa cyklus vypúšťania nedokončí.
- V závislosti od prostredia výrobku môže operácia vypúšťania trvať dlho. Nejde o poruchu výrobku, je to z dôvodu bezpečnosti, preto počkajte, kým voda vychladne.

Nastavenia



Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli, zvoľte **Nastavenia** a potom stlačením **Otočného voliča** meňte rôzne nastavenia rúry. Podrobný popis nájdete v nasledujúcej tabuľke.

| Ponuka | Vedľajšia ponuka | Popis |
|------------|-----------------------|---|
| Pripojenia | Wi-Fi | Môžete zapnúť alebo vypnúť Wi-Fi. |
| | Jednoduché pripojenie | Rúru môžete pripojiť k serveru SmartThings prostredníctvom pripojenia Wi-Fi. Keď je rúra pripojená, môžete pomocou aplikácie SmartThings kontrolovať stav rúry a/alebo ju ovládať z mobilného zariadenia. |
| | Vzdialená správa | Zvoľte Aktivovať a potom stlačením Otočného voliča umožniť call centru vzdialený prístup k vašej rúre na kontrolu interných informácií. |
| Displej | Jas | Jas obrazovky displeja môžete zmeniť. |
| | Šetrič obrazovky | Šetrič obrazovky môžete zapnúť alebo vypnúť.  POZNÁMKA Šetrič obrazovky je funkcia, ktorá zobrazuje dátum a čas na obrazovke, ak v pohotovostnom režime nie je určitý čas vykonaný žiadny vstup. |
| | Motív hodín | Môžete zvoliť motív hodín. |
| | Časový limit | Môžete nastaviť dĺžku času, kým sa šetrič obrazovky zapne.  POZNÁMKA <ul style="list-style-type: none">• Spotreba energie sa môže zvýšiť v závislosti od nastavenia.• Keď je nastavenie časového limitu nastavené na „Vždy zapnuté“, jas LCD sa automaticky zmení na úroveň 2, ak počas 3 minút neprebehne žiadna činnosť. |

| Ponuka | Vedľajšia ponuka | Popis |
|--------------|---------------------------|---|
| Dátum a čas | Automatický dátum a čas | Môžete zapnúť alebo vypnúť aktualizáciu času z internetu. Musíte byť pripojení k sieti Wi-Fi. |
| | Vyberte časové pásmo | Môžete zvoliť časové pásmo. (Musíte deaktivovať funkciu Automatický dátum a čas.) |
| | Nastavenie dátumu | Dátum môžete nastaviť manuálne. (Musíte deaktivovať funkciu Automatický dátum a čas.) |
| | Nastavenie času | Čas môžete nastaviť manuálne. (Musíte deaktivovať funkciu Automatický dátum a čas.) |
| | Vyberte formát času | Formát času môžete zvoliť 12-hodinový alebo 24-hodinový formát. |
| Jazyk | | Môžete vybrať jazyk. |
| Objem | | Môžete nastaviť objem rúry. |
| Tvrdosť vody | | Pri režimoch s parou môžete nastaviť tvrdosť vody, ktorú používate. <ul style="list-style-type: none"> Mäkká: Do 120 ppm Stredná: 120-240 ppm Stredne tvrdá: 240-350 ppm Tvrdá: Nad 350 ppm |
| Pomoc | Riešenie problémov | Môžete skontrolovať riešenie problémov. |
| | Spríevodca prvým použitím | Môžete si pozrieť jednoduchý návod na základné používanie rúry. |
| O zariadení | Názov modelu | Môžete skontrolovať názov modelu našej rúry. |
| | Verzia softvéru | Môžete skontrolovať aktuálnu verziu firmvéru. Keď je k dispozícii nový softvér, v tejto ponuke sa zobrazí tlačidlo Aktualizácia softvéru . |
| | Právne informácie | Môžete si skontrolovať právne informácie. |

Zamknúť

Ovládací panel môžete zamknúť, aby ste zabránili akejkoľvek neúmyselnej operácii.

- Ak chcete aktivovať funkciu uzamknutia, dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli, zvolte **Uzamknúť** a potom stlačte **Otočný volič**.
- Ak chcete deaktivovať funkciu uzamknutia, dotknite sa tlačidla  a podržte ho, kým sa nezobrazí správa „Ovládanie je odblokované.“.

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.

⚠ UPOZORNENIE

Jedlá, ktoré sa môžu rýchlo pokaziť (ako mlieko, vajcia, ryby, mäso alebo hydina) nesmú zostať v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred zahájením prípravy a po jej dokončení musia byť odložené. Kaziace sa jedlo môže mať za následok ochorenie, spôsobené otravou z jedla.

📖 POZNÁMKA

- Pri všetkých režimoch varenia odporúčame predhrievanie, pokiaľ nie je v sprievodcovi varenia uvedené inak.
- Pri používaní funkcie Ekologické grilovanie 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 sprievodcovi varenia, 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.) |
|---|--|--------|----------------|--------------|------------|
| Piškótvý 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 |
| Domáca 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 |

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|----------------|--------------------------|--------|----------------|--------------|------------|
| 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 zachytenie odkvapkávania) | 3 1 | | 200 | 60-80 * |
| Kúsky kuraťa | Mriežka + Univerzálny plech | 3 1 | | 200-220 | 25-35 |
| Kačacie prsia | Mriežka + Univerzálny plech | 3 1 | | 200-210 | 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 polené zemiaky, 0,5 kg | Univerzálny plech | 3 | | 190-200 | 40-50 |
| Ryba | | | | | |
| Pečené filety z ryby | Mriežka + Univerzálny plech | 3 1 | | 200-220 | 20-30 |
| Opekaná ryba | Mriežka + Univerzálny plech | 3 1 | | 180-200 | 30-40 |

* Po uplynutí ⅓ doby varenia prevráťte.

Inteligentné varenie









Grilovanie

Odporúčame, aby ste rúru predhriali pomocou režimu Veľký gril. V polovici prevráťte.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|----------------------|-----------------------------|--------|---|--------------|------------|
| Chlieb | | | | | |
| Hrianka | Mriežka | 5 |  | 270-300 | 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 Camembert na pečenie | Mriežka | 3 |  | 190-200 | 10-15 |
| Mrazené bagety s polevou | 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 |

Režim s parou

Pri zapnutej funkcii pary rúra vytvára paru a rovnomerne ju rozvádza vo vnútri varnej zóny, pričom pokrýva celý priestor všetkých roštov a kútov. Vďaka tomu jedlo zhnedne, na povrchu bude chrumkavé a vnútri mäkké a šťavnaté.

Naplňte zásobník pitnou vodou po maximálnu hranicu a vyberte úroveň pary, ktorá najlepšie vyhovuje vášmu receptu.

Prúdenie tepla s parou

Na pečenie odporúčame predhriať rúru s parným režimom.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Úroveň pary | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|-----------------------------------|----------------------------------|--------|-------------|--------------|------------|
| Chladené rožky | Univerzálny plech | 3 | Nízka | 180-190 | 10-20 |
| Chladené croissanty | Univerzálny plech | 3 | Nízka | 180-190 | 10-20 |
| Bochník bieleho chleba | Mriežka + 24 cm forma na pečenie | 2 | STR | 180-190 | 30-40 |
| Bochník chleba z miešaného obilia | Mriežka + 24 cm forma na pečenie | 2 | STR | 180-190 | 30-40 |
| Lístkové cesto | Univerzálny plech | 3 | Nízka | 180-190 | 15-20 |
| Vanilkovo-karamelový koláč | Mriežka | 3 | Vysoká | 120-130 | 20-30 |
| Tvarohový koláč | Mriežka | 3 | STR | 150-160 | 55-65 |
| Bageta * | Univerzálny plech | 3 | Vysoká | 180-200 | 25-35 |
| Mrazená samokysnúca pizza | Univerzálny plech | 3 | STR | 190-210 | 15-25 |

* Bageta potrebuje paru len na začiatku pečenia. Odporúčame používať režim **Prúdenie tepla s parou** 10 min a používať režim **Prúdenie tepla** s rovnakou teplotou počas zvyšného času pečenia.

Horný ohrev s parou + Prúdenie tepla

Po polovici času prípravy jedla odporúčame režim prípravy upraviť, aby ste odstránili paru a dosiahli chrumkavú textúru. Odporúčame používať režim **Horný ohrev + Prúdenie tepla** alebo režim **Prúdenie tepla** a ponechať teplotu.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Úroveň pary | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|--|-----------------------------|--------|-------------|--------------|------------|
| Pečené bravčové s chrumkavou kožou, 1,2 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 3 1 | STR | 170-180 | 90-120 |
| Celé kura, 1,2 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 2 1 | STR | 190-200 | 55-65 |
| Kúsiky kuraťa | Mriežka + Univerzálny plech | 4 1 | Nízka | 210-220 | 25-35 |
| Kačacie prsia | Mriežka + Univerzálny plech | 4 1 | Nízka | 170-180 | 15-25 |
| Kačica, celá 2,5 kg * | Mriežka + Univerzálny plech | 2 1 | STR | 170-180 | 100-120 |
| Malá morka, celá, 4,0 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 2 1 | STR | 180-200 | 120-150 |
| Celá ryba, 0,5 kg * | Mriežka + Univerzálny plech | 4 1 | STR | 170-190 | 20-30 |
| Rybie filé * | Mriežka + Univerzálny plech | 4 1 | Nízka | 190-200 | 15-25 |

* Počas prípravy odporúčame na dosiahnutie šťavnatej textúry používať režim **Horný ohrev s parou + Prúdenie tepla**.

Inteligentné varenie

Dolný ohrev s parou + Prúdenie tepla

Na pečenie dochrumkava odporúčame predhriať rúru s parným režimom.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Úroveň pary | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|-------------------|-------------------|--------|-------------|--------------|------------|
| Domáca pizza | Univerzálny plech | 2 | STR | 190-200 | 15-20 |
| Samokysnúca pizza | Univerzálny plech | 2 | STR | 190-210 | 15-20 |
| Plnený koláč | Mriežka | 2 | Nízka | 180-190 | 25-35 |
| Veka | Univerzálny plech | 2 | Nízka | 180-190 | 15-25 |
| Focaccia | Mriežka | 2 | Nízka | 200-210 | 15-25 |

Príprava na pare (len príslušné modely)

Tento režim Príprava na pare vám umožní používať širokú škálu receptov.

Na prípravu pary použite nádobu na paru a zásobník naplňte pitnou vodou až po maximálnu hranicu.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Čas (min.) |
|---|----------------|--------|------------|
| Ružičky brokolice | Nádoba na paru | A | 10-15 |
| Zelenina na plátky (Cuketa, mrkva, paprika) | Nádoba na paru | A | 10-20 |
| Zelená špargľa | Nádoba na paru | A | 15-20 |
| Biela špargľa | Nádoba na paru | A | 15-20 |
| Zelené fazuľky | Nádoba na paru | A | 15-20 |
| Ružičkový kel | Nádoba na paru | A | 15-20 |
| Olúpané polovice zemiakov | Nádoba na paru | A | 25-35 |
| Rybie filé | Nádoba na paru | A | 15-25 |
| Slávky | Nádoba na paru | A | 10-20 |
| Krevety | Nádoba na paru | A | 10-20 |
| Kuracie prsia | Nádoba na paru | A | 20-30 |
| Varené vajcia | Nádoba na paru | A | 13-18 |

POZNÁMKA

Úroveň A sa vzťahuje na stojan vyhradený pre nádobu na paru. Presné umiestnenie úrovne A nájdete v časti Príslušenstvo na strane 14.

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 |

Dvojitá príprava

Pred použitím funkcie dvojitej prípravy vložte do rúry deliaci panel. Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Nasledujúca tabuľka predstavuje 5 návodov na varenie, opekanie a pečenie v rámci dvojitej prípravy. Pri použití funkcie dvojitej prípravy budete môcť súčasne pripravovať hlavný chod a druhý chod alebo hlavný chod a dezert.

- Pri použití funkcie dvojitej prípravy môže dôjsť k predĺženiu doby predohrevu.

| č. | Priestor | Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|----|----------------|-----------------------------|--|--------|---|--------------|------------|
| 1 | Horný priestor | Piškótvový koláč | Mriežka, forma s Ø 25-26 cm | 4 |  | 160-170 | 40-45 |
| | Dolný priestor | Domáca pizza, 1,0-1,2 kg | Univerzálny plech | 1 |  | 190-210 | 13-18 |
| 2 | Horný priestor | Pečená zelenina, 0,4-0,8 kg | Univerzálny plech | 4 |  | 220-230 | 13-18 |
| | Dolný priestor | Jablkový koláč | Mriežka, forma s Ø 20 cm | 1 |  | 165-175 | 70-80 |
| 3 | Horný priestor | Sýrsky chlieb | Univerzálny plech | 4 |  | 230-240 | 13-18 |
| | Dolný priestor | Pečené zemiaky, 1,0-1,5 kg | Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm | 1 |  | 180-190 | 45-50 |

| č. | Priestor | Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|----|----------------|-----------------------------------|--|--------|---|--------------|------------|
| 4 | Horný priestor | Kuracie stehná | Mriežka + Univerzálny plech | 4 4 |  | 230-250 | 30-35 |
| | Dolný priestor | Lazane, 1,0-1,5 kg | Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm | 1 |  | 190-200 | 30-35 |
| 5 | Horný priestor | Pečené filety z ryby | Mriežka + Univerzálny plech | 4 4 |  | 210-230 | 15-20 |
| | Dolný priestor | Jablkový koláč z lístkového cesta | Univerzálny plech | 1 |  | 170-180 | 25-30 |

Inteligentné varenie

Kvôli šetreniu energiou môžete tiež používať len horný alebo len dolný priestor. Pri použití oddeleného priestoru môže dôjsť k predĺženiu doby prípravy. Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Horný priestor

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|------------------|--|--------|----------------|--------------|------------|
| Pečené zemiaky | Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm | 4 | | 160-170 | 40-50 |
| Čajové pečivo | Univerzálny plech | 4 | | 180-190 | 30-35 |
| Lazane | Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm | 4 | | 180-190 | 25-35 |
| Kuracie stehná * | Mriežka + Univerzálny plech | 4 4 | | 230-250 | 30-35 |

* Nepredhrievajte rúru.

Dolný priestor

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Úroveň pary | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|--------------------------|---------------------------------|--------|----------------|-------------|--------------|------------|
| Holandský bochník | Mriežka, 24 cm forma na pečenie | 1 | | - | 170-180 | 50-60 |
| Jablkový koláč | Mriežka, forma s Ø 20 cm | 1 | | - | 160-170 | 70-80 |
| Domáca pizza, 1,0-1,2 kg | Univerzálny plech | 1 | | - | 190-210 | 15-20 |
| Croissanty | Univerzálny plech | 1 | | Nízka | 180-190 | 15-20 |

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Úroveň pary | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|-----------------------------|-------------------|--------|----------------|-------------|--------------|------------|
| Tvarohový koláč | Mriežka | 1 | | STR | 150-160 | 60-70 |
| Veka | Univerzálny plech | 1 | | Nízka | 180-190 | 15-25 |
| Ružičky brokolice * | Nádoba na paru | A | | - | - | 10-15 |
| Olúpané polovice zemiakov * | Nádoba na paru | A | | - | - | 25-35 |
| Rybie filé * | Nádoba na paru | A | | - | - | 15-25 |
| Varené vajcia * | Nádoba na paru | A | | - | - | 13-18 |

POZNÁMKA

- Úroveň A sa vzťahuje na stojan vyhradený pre nádobu na paru. Presné umiestnenie úrovne A nájdete v časti **Príslušenstvo** na strane **14**.
- Dostupnosť režimov prípravy závisí od režimu prípravy.

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.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|--|---|--------|--------------|------------|
| Ovocný crumble, 0,8–1,2 kg | Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 24 cm | 2 | 160–180 | 60–80 |
| Zemiaky v šupke, 0,4–0,8 kg | Univerzálny plech | 2 | 190–200 | 70–80 |
| Klobásky, 0,3–0,5 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 3 1 | 160–180 | 20–30 |
| Mrazené hranolčeky 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 |
| Pečená zelenina, 0,4–0,6 kg | Univerzálny plech | 3 | 200–220 | 25–35 |

Sonda na mäso

| Typ jedla | Teplota jadra (°C) | |
|------------------------|--------------------|-------|
| Hovädzie/Jahňacie mäso | Mierne opečený | 45–50 |
| | Stredne prepečený | 55–60 |
| | Úplne prepečený | 65–70 |
| Bravčové mäso | 80–85 | |
| Hydina | 85–90 | |

Inteligentné varenie

Programy automatickej prípravy

⚠ UPOZORNENIE

Jedlá, ktoré sa môžu rýchlo pokaziť (ako mlieko, vajcia, ryby, mäso alebo hydina) nesmú zostať v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred zahájením prípravy a po jej dokončení musia byť odložené. Kaziace sa jedlo môže mať za následok ochorenie, spôsobené otravou z jedla.

Samostatná príprava

Nasledujúca tabuľka predstavuje 50 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.

⚠ VAROVANIE

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

1. Pečenie a pečivo

Programy dvojitej automatickej prípravy zahŕňajú predohrev a zobrazujú jeho priebeh. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte jedlo. Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

Odporúčame 22-24 cm nádobu vhodnú na použitie v rúre (do 300 °C) vyrobenú zo skla alebo sklenenej keramiky.

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|----------------|--|---------------|--------|
| Pečenie | | | |
| Pečené zemiaky | 1,0-1,5 | Mriežka | 3 |
| | Pripravte čerstvé zapekané zemiaky v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22-24 cm. Spustíte program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|--------------------------------------|---|-------------------|--------|
| Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou | 0,8-1,2 | Mriežka | 3 |
| | Pripravte čerstvú zapekanú zeleninu v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22-24 cm. Spustíte program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Zapekané cestoviny | 1,2-1,5 | Mriežka | 3 |
| | Pripravte gratinované cestoviny v nádobe vhodnej pre rúru, s priemerom 22-24 cm. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Lazane | 1,0-1,5 | Mriežka | 3 |
| | Pripravte domáce lazane použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 22-24 cm. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Ratatouille | 1,2-1,5 | Mriežka | 3 |
| | Umiestnite ingrediencie na Ratatouille do hrncu s pokrievkou. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. Pečte prikryté. Pred podávaním premiešajte. | | |
| Koláče a pečivo | | | |
| Jablkový koláč | 1,2-1,4 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte jablkový koláč použitím okrúhlej kovovej formy na pečenie s veľkosťou 20-24 cm. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |
| Croissanty * | 0,3-0,4 | Univerzálny plech | 3 |
| | Príprava croissantov (z mrazeného cesta, pripraveného na pečenie). Na univerzálny plech uložte papier na pečenie. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohreву, vložte plech do rúry. | | |

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|-------------------------------------|--|-------------------|--------|
| Jablkový koláč z lístkového cesta * | 0,3-0,4 | Univerzálny plech | 3 |
| | Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň jablkový koláč z lístkového cesta. Zaháňte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry. | | |
| Ovocný koláč s tortovým korpusom | 0,4-0,5 | Mriežka | 3 |
| | Vložte cesto do čiernej kovovej nádoby na pečenie základu koláča. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte cesto na ovocný koláč, vložte ho do nádoby na ovocný koláč s priemerom 22-24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania pridajte plnku a vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Madlenky | 0,2-0,4 | Mriežka | 3 |
| | Cesto vložte do čiernych kovových formičiek na madlenky. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania pridajte plnku a vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Chlieb | | | |
| Bochník bieleho chleba * | 0,6-0,7 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25-30 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Bochník chleba z miešaného obilia * | 0,8-0,9 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25-30 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Bagety * | 0,6-0,7 | Univerzálny plech | 3 |
| | Pripravte 2 kusy cesta a položte ich na univerzálny plech. | | |

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|-------------------------|--|-------------------|--------|
| Orechový chlieb * | 1,0-1,1 | Univerzálny plech | 3 |
| | Pripravte 4 kusy cesta a rozložte ich na univerzálny plech. | | |
| Veka * | 0,3-0,5 | Univerzálny plech | 3 |
| | Príprava roliek (z mrazeného cesta, pripraveného na pečenie). Na univerzálny plech uložte papier na pečenie. Zaháňte program a po zaznení pípnutia predohrevu, vložte plech do rúry. | | |
| Koláče a dezerty | | | |
| Ovocný crumble | 0,8-1,2 | Mriežka | 3 |
| | Vložte čerstvé ovocie (maliny, černice, pokrúpané jablká alebo hrušky) do nádoby na pečenie s priemerom 22-24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Čajové pečivo | 0,5-0,6 | Univerzálny plech | 3 |
| | Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň čajové pečivo (s priemerom 5-6 cm). Zaháňte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry. | | |
| Piškótový koláč | 0,5-0,6 | Mriežka | 3 |
| | Pripravte cesto a vložte ho do čiernej okrúhlej kovovej formy na pečenie s priemerom 25-26 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |
| Mramorovaná bábovka | 0,7-0,8 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte cesto a vložte ho okrúhlej kovovej formy vhodnej na bábovku alebo kysnutý koláč. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |

Inteligentné varenie

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|-------------------|--|---------------|--------|
| Holandský bochník | 0,7-0,8 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25-26 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |
| Tvarohový koláč * | 0,8-0,9 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte cesto a vložte ho do čiernej okrúhlej kovovej formy na pečenie (20-24 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |
| Sušienky | 0,7-0,8 | Mriežka | 3 |
| | Pripravte cesto na koláč s použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 20-24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |

* Naplňte zásobník pitnou vodou až po maximálnu hranicu pre prípravu na pare.

2. Opekanie

Pre lepšiu chuť odporúčame čerstvé chladené mäso, hydinu a ryby. Ak používate mrazené suroviny, odporúčame ich dôkladne rozmraziť. Automatické programy nezahŕňajú predhrievanie a otáčanie. Ak však chcete dosiahnuť lepšie výsledky, môžete obrátiť po polovici času prípravu.

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---------------------------------------|---|-------------------|--------|
| Mäso | | | |
| 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 na mriežku s tukovou vrstvou smerom nahor. | | |
| Pomaly pečené hovädzie mäso ** | 0,8-1,2 | Mriežka | 2 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Hovädzie mäso osolte a okoreňte a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu. Položte na mriežku s tukovou vrstvou smerom nahor. | | |
| 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. | | |
| Jahňacie stehno s kosťou ** | 0,8-1,4 | Mriežka | 3 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Namarinujte jahňacie a uložte ho na mriežku. | | |
| Pečené bravčové s chrumkavou kožou ** | 0,8-1,2 | Mriežka | 3 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Bravčovinu na pečenie položte na mriežku masťou stranou nahor. | | |
| Bravčové rebierka | 0,8-1,2 | Mriežka | 3 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Uložte bravčové rebierka na rošt. | | |

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|------------------------|---|-------------------|--------|
| Hydina | | | |
| Celé kura */** | 0,8-1,4 | Mriežka | 2 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Kura opláchnite a očistite. Potrite kura olejom a koreninami. Položte ho na stojan prsiami nadol. Sondu na mäso vložte do najhrubšej oblasti prs. | | |
| Kuracie prsia | 0,5-0,9 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Prsia namarinujte a položte na rošt. | | |
| Kuracie stehná | 0,5-0,9 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Potrite olejom a koreninami a položte na rošt. | | |
| Rozrezané celé kurča * | 1,0-1,3 | Mriežka | 3 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Kura opláchnite a očistite. Rozrežte chrbát kurčaťa a potrite ho olejom a koreninami. Položte ho na mriežku a univerzálny plech a potom pečte. | | |
| Kačica, celá */** | 1,5-2,3 | Mriežka | 2 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Kačicu opláchnite a očistite. Kačicu potrite korením. Položte prsiami nahor na mriežku a univerzálny plech. Sondu na mäso vložte do najhrubšej oblasti prs. | | |
| Kačacie prsia | 0,3-0,7 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Položte kačacie prsia na rošt, masťou stranou nahor. | | |

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|----------------------------|--|--|--------|
| Ryba | | | |
| Pečené filé zo pstruha | 0,3-0,7 | Univerzálny plech | 4 |
| | | Uložte filé zo pstruha na univerzálny plech, kožou nahor. | |
| Pstruh | 0,3-0,7 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Rybu opláchnite a očistite a vcelku ju položte na plech. Vnútro ryby ochuťte citrónovou šťavou, solou a korením. Kožu narežte. Potrite olejom a posolte. | | |
| Morský jazyk | 0,3-0,7 | Univerzálny plech | 3 |
| | | Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň uložte morský jazyk. Povrch narežte nožom. | |
| Pečený losos/filé z lososa | 0,3-0,7 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Filé alebo steaky opláchnite a očistite. Položte filé kožou nahor na rošt. | | |

* Naplňte zásobník pitnou vodou až po maximálnu hranicu pre prípravu na pare.

** Sondu na mäso vložte do najhrubšej časti mäsa.

Inteligentné varenie

3. Prílohy

Automatické programy nezahŕňajú predhrievanie. Používajte čerstvú zeleninu.

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|-----------------------|--|-------------------|--------|
| 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 plech. | | |
| Plnené paradajky | 0,3-0,7 | Univerzálny plech | 3 |
| | Paradajky opláchnite, rozrežte na polovice a vykrojte stred. Naplňte zmesou (napr. ryžou, mletým hovädzím mäsom) a položte na plech. | | |
| Zemiakové klíny | 0,3-0,7 | Univerzálny plech | 3 |
| | Zemiaky opláchnite a nakrájajte na klíny. Potrite olivovým olejom, bylinkami a koreninami. Rovnomerne rozmiestnite na plech a pečte. | | |
| Pečené polené zemiaky | 0,5-0,9 | Univerzálny plech | 3 |
| | Veľké zemiaky (každý 200 g) nakrájajte pozdĺžne na polovičky. Položte na univerzálny plech rovnou stranou nahor a potrite olivovým olejom, posypte bylinkami a korením. | | |

4. Mrazené pripravené jedlá

Automatické programy nezahŕňajú predhrievanie. Používajte mrazené predvarené polotovary.

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---------------------------------------|---|-------------------|--------|
| Mrazené hranolčky do rúry | 0,3-0,7 | Univerzálny plech | 3 |
| | Rovnomerne rozmiestnite mrazené hranolčky do rúry na plech. | | |
| Americké zemiaky z mrazených zemiakov | 0,3-0,7 | Univerzálny plech | 3 |
| | Rovnomerne rozmiestnite mrazené americké zemiaky na plech. | | |
| Mrazené lazane | 0,3-0,7 | Mriežka | 3 |
| | Mrazené lasagne vložte do nádoby na pečenie a položte na mriežku. | | |

5. Pizza a cesto

Programy dvojitej automatickej prípravy zahŕňajú predohrev a zobrazujú jeho priebeh. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte jedlo. Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---------------|---|-------------------|--------|
| Mrazená pizza | 0,3-0,7 | Mriežka | 3 |
| | Zahájte program a po zaznení pípnutia predohrevu uložte mrazenú pizzu do stredu mriežky. | | |
| 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. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry. | | |
| Calzone | 0,8-1,2 | Univerzálny plech | 3 |
| | Pripravte 4 kusy čerstvej calzone a položte ich na plech. | | |
| Kysnuté cesto | 0,3-0,7 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte cesto v mise a prikryte ho prínavou fóliou. Položte do stredu stojana. | | |

Dvojité príprava

Nasledujúca tabuľka predstavuje 20 automatických programov na varenie, opekanie a pečenie. Môžete použiť horný priestor alebo dolný priestor a môžete použiť aj horný i dolný priestor súčasne.

Program obsahuje 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 dvojitej automatickej prípravy zahŕňajú predohrev a zobrazujú jeho priebeh. Po pípnutí dokončenia predhrievania vložte do rúry jedlo.

VAROVANIE

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

1. Horný priestor

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|--------------------|--|---------------|--------|
| Pečené zemiaky | 1,0-1,5 | Mriežka | 4 |
| | Pripravte čerstvé zapekané zemiaky v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22-24 cm. Spustíte program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Zapekané cestoviny | 1,2-1,5 | Mriežka | 4 |
| | Pripravte gratinované cestoviny v nádobe vhodnej pre rúru, s priemerom 22-24 cm. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Lazane | 1,0-1,5 | Mriežka | 4 |
| | Pripravte domáce lazane použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 22-24 cm. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |

Inteligentné varenie

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|--|---|--|--------|
| Čajové pečivo | 0,5-0,6 | Univerzálny plech | 4 |
| | Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň čajové pečivo (s priemerom 5-6 cm). Zaháňte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry. | | |
| Kuracie stehná | 0,5-0,9 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 4 |
| Potrite olejom a koreninami a položte na rošt. | | | |
| Pečený losos / filé z lososa | 0,3-0,7 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 4 |
| Filé alebo steaky opláchnite a očistite. Položte filé kožou nahor na rošt. | | | |
| 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 plech. | |
| Pečené polené zemiaky | 0,5-0,9 | Univerzálny plech | 4 |
| | | Veľké zemiaky (každý 200 g) nakrájajte pozdĺžne na polovičky. Položte na univerzálny plech rovnou stranou nahor a potrite olivovým olejom, posypte bylinkami a korením. | |
| Americké zemiaky z mrazených zemiakov | 0,3-0,7 | Univerzálny plech | 4 |
| | | Rovnomerne rozmiestnite mrazené americké zemiaky na plech. | |
| Mrazené hranolčky do rúry | 0,3-0,7 | Univerzálny plech | 4 |
| | | Rovnomerne rozmiestnite mrazené hranolčky do rúry na plech. | |

2. Dolný priestor

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|-------------------------------------|--|-------------------|--------|
| Jablkový koláč | 1,2-1,4 | Mriežka | 1 |
| | Pripravte jablkový koláč použitím okrúhlej kovovej formy na pečenie s veľkosťou 20-24 cm. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |
| Jablkový koláč z lístkového cesta * | 0,3-0,4 | Univerzálny plech | 1 |
| | Na plech uložte papier na pečenie a naň jablkový koláč z lístkového cesta. Zaháňte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry. | | |
| Croissanty * | 0,3-0,4 | Univerzálny plech | 1 |
| | | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Mriežka | 1 |
| | Pripravte cesto na ovocný koláč, vložte ho do nádoby na ovocný koláč s priemerom 22-24 cm. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania pridajte plnku a vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Veka * | 0,3-0,5 | Univerzálny plech | 1 |
| | | | |
| Ovocný crumble | 0,8-1,2 | Mriežka | 1 |
| | | | |

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|-------------------|---|-------------------|--------|
| Tvarohový koláč * | 0,8-0,9 | Mriežka | 1 |
| | Pripravte cesto a vložte ho do čiernej okrúhlej kovovej formy na pečenie (20-24 cm). Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |
| Plnené paradajky | 0,3-0,7 | Univerzálny plech | 1 |
| | Paradajky opláchnite, rozrežte na polovice a vykrojte stred. Naplňte zmesou (napr. ryžou, mletým hovädzím mäsom) a položte na plech. | | |
| Mrazená pizza | 0,3-0,7 | Mriežka | 1 |
| | Zahájte program a po zaznení pípnutia predohrevu uložte mrazenú pizzu do stredu mriežky. | | |
| 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. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry. | | |

* Naplňte zásobník pitnou vodou až po maximálnu hranicu pre prípravu na pare.

3. Obidva

Môžete zvoliť program automatickej prípravy pre dolný a horný priestor a pripravovať v nich rôzne jedlá súčasne.

UPOZORNENIE

Pri použití horného alebo dolného priestoru môže ohrievač druhého priestoru byť v činnosti kvôli optimalizácii výkonu. Priestor, ktorý sa nepoužíva, nesmie byť použitý na neurčené účely.

Zdravá príprava (len príslušné modely)

Rúra ponúka 20 programov zdravej prípravy. Nastavenia prípravy sa automaticky upravujú podľa zvoleného programu. Môžete použiť jednu zónu alebo spodnú zónu.

Na prípravu pary použijete nádobu na paru a zásobník naplňte pitnou vodou až po maximálnu hranicu.

VAROVANIE

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---------------------------|---------------|----------------|--------|
| Ružičky brokolice | 0,4-0,6 | Nádoba na paru | A |
| Ružičky karfiolu | 0,4-0,6 | Nádoba na paru | A |
| Plátky mrkvy | 0,4-0,6 | Nádoba na paru | A |
| Plátky cukety | 0,4-0,6 | Nádoba na paru | A |
| Tekvicové kocky | 0,4-0,6 | Nádoba na paru | A |
| Zelená špargľa | 0,4-0,6 | Nádoba na paru | A |
| Biela špargľa | 0,4-0,6 | Nádoba na paru | A |
| Zelené fazuľky | 0,4-0,6 | Nádoba na paru | A |
| Ružičkový kel | 0,4-0,6 | Nádoba na paru | A |
| Olúpané polovice zemiakov | 0,6-0,8 | Nádoba na paru | A |
| Jablkové plátky | 0,4-0,6 | Nádoba na paru | A |
| Krevety | 0,6-0,8 | Nádoba na paru | A |
| Slávky | 0,8-1,0 | Nádoba na paru | A |
| Rybie filé | 0,6-0,8 | Nádoba na paru | A |
| Kuracie prsia | 0,8-1,0 | Nádoba na paru | A |
| Karamelový krém | - | Nádoba na paru | A |
| Mrazené buchty | 0,4-0,6 | Nádoba na paru | A |

Inteligentné varenie

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|------------------------|---------------|----------------|--------|
| Vajce, natvrdo | 0,5-0,7 | Nádoba na paru | A |
| Vajce, stredne uvarené | 0,5-0,7 | Nádoba na paru | A |
| Vajce, namätko | 0,5-0,7 | Nádoba na paru | A |

POZNÁMKA

Úroveň A sa vzťahuje na stojan vyhradený pre nádobu na paru. Presné umiestnenie úrovne A nájdete v časti Príslušenstvo na strane 14.

Špeciálna funkcia

Rozmrazovanie

Tento režim sa používa na rozmrazovanie mrazených výrobkov, pečených výrobkov, ovocia, koláčov, krémov a čokolády. Doba rozmrazovania závisí od druhu, veľkosti a množstva jedla.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|-------------------------------|--------|--------------|------------|
| Mrazené výrobky Kuracie nugetky, klobása, zemiaky | Mriežka + Univerzálny plech | 3 1 | 50 | - |
| Pekárenské výrobky Chlieb a rožky | Mriežka + Univerzálny plech | 3 1 | 50 | - |
| Ovocie | Mriežka, miska vhodná do rúry | 3 | 30 | - |
| Koláč, smotana, čokoláda | Mriežka, miska vhodná do rúry | 3 | 30 | - |

Sušenie

Tento režim sa používa na sušenie ovocia, zeleniny a bylín. Čas sušenia závisí od typu, hrúbky a množstva potravín.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|----------|---------------|--------|--------------|------------|
| Ovocie | Mriežka | 3 | 70-80 | 300-420 |
| Zelenina | Mriežka | 3 | 70-80 | 200-500 |
| Byliny | Mriežka | 3 | 70-80 | 60-90 |

Kysnutie cesta

Tento režim sa používa na kysnutie cesta a prípravu domáceho jogurtu.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|------------------------|-------------------------------|--------|--------------|-------------|
| Cesto na pizzu | Mriežka | 2 | 30-40 | 30-40 |
| Cesto na koláče/Chlieb | Mriežka, miska vhodná do rúry | 2 | 30-40 | 40-50 |
| Domáci jogurt | Mriežka, miska vhodná do rúry | 2 | 40-50 | 6-7 (hodín) |

Príprava pizze

Tento režim je vhodný na prípravu pizze. Teplota a čas prípravy závisia od veľkosti pizze a hrúbky cesta na pizzu.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|--------------------|-------------------|--------|--------------|------------|
| Domáca pizza | Univerzálny plech | 2 | 190-210 | 15-25 |
| Domáca tenká pizza | Univerzálny plech | 2 | 210-230 | 10-15 |

Pomalá príprava

V tomto režime sa používa nízka teplota na dosiahnutie jemnej textúry. Tento režim je vhodný na pečenie hovädzieho, bravčového, telacieho alebo jahňacieho mäsa, keď chcete dosiahnuť jemnú textúru. Odporúčame mäso pred pečením opieť po celej ploche pri vysokej teplote na varnej doske.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (hodiny) |
|---------------------------|-----------------------------|--------|--------------|--------------|
| Pečené hovädzie | Mriežka + Univerzálny plech | 3 1 | 80-100 | 3-4 |
| Sviečkovica, 5-6 cm hrubá | Mriežka + Univerzálny plech | 3 1 | 70-80 | 4-5 |
| 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 | 70-90 | 2-3 |

Testovacie jedlá

V súlade s normou EN 60350-1.

1. Pečenie

Odporúčania na pečenie sa týkajú predhriatej rúry. Nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia. 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 | | 165 | 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), zvýšte 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.

Inteligentné varenie



2. Grilovanie

Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút pomocou funkcie veľkého grilu.

| Typ jedla | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|-------------------------------|---|--------|---|--------------|--------------------|
| Hrianka z bieleho chleba | Mriežka | 5 |  | 300 (Max.) | 1-2 |
| Hovädzie karbonátky * (12 ks) | Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania) | 4 1 |  | 300 (Max.) | 1. 15-18 2. 5-8 |

* Po uplynutí 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 zachytenie odkvapkávania) | 3 1 |  | 200 | 60-75 |
| Celé kura * 1,5-1,7 kg | Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania) | 3 1 |  | 200 | 70-85 |

* V polovici prevráťte.

4. Príprava na pare

Naplňte zásobník pitnou vodou až po maximálnu hranicu pre prípravu na paru.

| Typ jedla | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Čas (min.) |
|--------------------------|----------------|--------|---|------------|
| Ružičky brokolice 0,5 kg | Nádoba na paru | A |  | 12-15 |
| Vajcia na pare 10 ks | Nádoba na paru | A |  | 15-18 |
| Ošúpané zemiaky 0,5 kg | Nádoba na paru | A |  | 18-23 |
| Mrazený losos | Nádoba na paru | A |  | 18-23 |

POZNÁMKA

Úroveň A sa vzťahuje na stojan vyhradený pre nádobu na paru. Presné umiestnenie úrovne A nájdete v časti **Príslušenstvo** na strane **14**.

Zbierka často používaných receptov na Automatickú prípravu

Pečené zemiaky

- Ingrediencie** 800 g zemiakov, 100 ml mlieka, 100 ml smotany, 50 g celého rozšľahaného vajca, 1 polievková lyžica soli, korenie, muškátový orech, 150 g strúhaného syra, maslo, tymián.
- Postup** Olúpte zemiaky a nakrájajte ich na kolieska s hrúbkou 3 mm. Potrite celý povrch nádoby na gratinovanie (22-24 cm) maslom. Rozložte kolieska na čistú utierku a nechajte ich prikryté utierkou kým pripravíte zvyšné ingrediencie. Zmiešajte zvyšné ingrediencie okrem strúhaného syra vo veľkej miske a dobre ich pomiešajte. Poukladajte kolieska zemiakov do nádoby tak, aby sa mierne prekrývali a vylejte zmes na zemiaky. Posypte po vrchu strúhaným syrom a dajte piecť. Po príprave podávajte posypané čerstvými tymianovými lístkami.

Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou

- Ingrediencie** 800 g zeleniny (cukety, paradajky, cibuľa, mrkva, paprika, predvarené zemiaky), 150 ml smotany, 50 g celého rozšľahaného vajca, 1 polievková lyžica soli, bylinky (paprika, petržlen alebo rozmarín), 150 g strúhaného syra, 3 polievkové lyžice olivového oleja, pár lístkov tymianu.
- Postup** Umyte zeleninu a pokrájajte ju na kolieska s hrúbkou 3-5 mm. Rozložte kolieska zeleniny do nádoby na gratinovanie (22-24 cm) a polejte ich olejom. Zmiešajte zvyšné ingrediencie okrem strúhaného syra a vylejte zmes na zeleninu. Posypte po vrchu strúhaným syrom a dajte piecť. Podávajte posypané čerstvými tymianovými lístkami.

Lazane

- Ingrediencie** 2 polievkové lyžice olivového oleja, 500 g mletého hovädzieho mäsa, 500 ml paradajkovej omáčky, 100 ml hovädzieho vývaru, 150 g suchých listov lazani, 1 cibuľa (pokrájaná), 200 g strúhaného syra, 1 lyžička sušenej petržlenovej vňate, oregano, bazalka.
- Postup** Pripravte mäso s paradajkovou omáčkou. Zohrejte olej na panvici, opražte pomleté hovädzie mäso a pokrájanú cibuľu po dobu 10 min až kým nebude opražená do hnedá. Nalejte paradajkovú omáčku a hovädzí vývar, a pridajte sušené bylinky. Privedte do varu a potom varte na miernom ohni po dobu 30 min. Uvarte lazane podľa pokynov na obale. Uložte vrstvu lazani, mäsovej omáčky a syra. Pokračujte uložením ďalších vrstiev. Potom rovnomerne posypte po vrchu zvyšným syrom a dajte piecť.

Inteligentné varenie

Jablkový koláč

- Ingrediencie**
- **Cesto:** 275 g múky, 1/2 polievkovú lyžicu soli, 125 g bieleho práškového cukru, 8 g vanilkového cukru, 175 g studeného masla, 1 vajce (rozšľahané).
 - **Plnka:** 750 g tvrdých celých jablák, 1 polievková lyžica citrónovej šťavy, 40 g cukru, 1/2 polievková lyžica škorice, 50 g hrozienok bez jadier, 2 polievkové lyžice strúhanky.

Postup Preosejte múku so soľou do veľkej misky. Preosejte práškový cukor s vanilkovým cukrom. Odrežte dva plátky masla a nakrájajte ho na malé kocky. Pridajte 3/4 rozšľahaného vajca. Zamiešajte všetky ingrediencie v kuchynskom robote až do vytvorenia drobivej hmoty. Vymiešajte cesto rukami do gúľ. Rozložte ho na plastovú fóliu a nechajte vychladnúť približne na 30 min. Namažte formu (s priemerom 24-26 cm) a posypte povrch múkou. Rozvalkajte 3/4 cesto na hrúbku 5 mm. Uložte ho na plech (spodok aj boky). Olúpte a povykrajujte jablká. Nakrájajte ich na kocky s veľkosťou približne 3/4 x 3/4 cm. Polejte jablká citrónovou šťavou a dobre premiešajte. Umyte a osušte ríbezle a hrozienka. Pridajte cukor, škoricu a ríbezle. Dobré premiešajte a vyložte na spodné cesto so strúhankou. Miernu stlačte. Rozvalkajte zvyšné cesto. Narežte cesto na malé pásy a uložte ho krížom na plnku. Potrite koláč zvyškom rozšľahaného vajca.

Quiche Lorraine

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

Postup Na prípravu cesta vložte múku, maslo a vajce do misky a rozmiešajte na vláčne cesto. Uložte ho na 30 min do chladničky. Rozvalkajte cesto a umiestnite ho do pomastenej keramickej nádoby na lquiche (s priemerom 25 cm). Prepichnete spodok vidličkou. Zmiešajte vajce, smotanu, crème fraiche, syr, soľ a korenie. Vylejte zmes na cesto a dajte piecť.

Ovocný crumble

- Ingrediencie**
- **Obloženie:** 200 g múky, 100 g masla, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g práškovej škorice.
 - **Ovocie:** 600 g miešaného ovocia.

Postup Na prípravu mrveného cesta zmiešajte všetky ingrediencie, až kým sa nezačnú mrvíť. Rozložte miešané ovocie na nádobu na pečenie a posypte mrveným cestom.

Domáca pizza

- Ingrediencie**
- **Cesto na pizzu:** 300 g múky, 7 g sušených kvasníc, 1 polievková lyžica olivového oleja, 200 ml teplej vody, 1 polievková lyžica cukru a soľ.
 - **Obloženie:** 400 g zeleniny nakrájanej na kolieska (baklažán, cukety, cibuľa, paradajky), 100 g šunky alebo slaniny (nakrájanej), 100 g strúhaného syra.

Postup Vložte múku, kvasnice, olej, soľ, cukor a teplú vodu do misky a rozmiešajte na vlhké cesto. Nechajte miesiť v miešači alebo zamieste rukou po dobu 5-10 min. Prikryte vekom a uložte do rúry na 30 min pri teplote 35 °C, aby cesto nakyslo. Rozvaľkajte cesto na povrchu posypanom múkou, vytvarujte ho do obdĺžnikového tvaru a uložte na plech alebo do formy na pizzu. Vylejte na cesto paradajkový pretlak a umiestnite šunku, huby, olivy a paradajky. Posypte rovnomerne po vrchu strúhaným syrom a dajte piecť.

Pečená hovädzia sviečkovica

Ingrediencie 1 kg hovädzej roštenky, 5 g soli, 1 g korenia, po 3 g rozmarínu a tymianu.

Postup Hovädzie mäso osolte, okoreňte, pridajte rozmarín a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu. Uložte ho na mriežku. Vložte do rúry a nechajte piecť.

Pečené jahňacie kúsky s bylinkami

Ingrediencie 1 kg jahňacieho karé (6 ks), 4 veľké strúčiky cesnaku (pretlačené), 1 polievková lyžica čerstvého tymianu (rozdrveného), 1 polievková lyžica čerstvého rozmarínu (rozdrveného), 2 polievkové lyžice soli, 2 polievkové lyžice olivového oleja.

Postup Rozmiešajte soľ, cesnak, bylinky a olej a pridajte jahňacinu. Pootáčajte mäso v pripravenej zmesi a nechajte pri izbovej teplote najmenej na 30 min až 1 hodinu.

Bravčové rebierka

Ingrediencie 2 pláty bravčových rebierok, 1 polievková lyžica celého čierneho korenia, 3 bobkové listy, 1 cibuľa (pokrájaná), 3 strúčiky cesnaku (pokrájané), 85 g hnedého cukru, 3 polievkové lyžice Worcestrovej omáčky, 2 polievkové lyžice paradajkového pretlaku, 2 polievkové lyžice olivového oleja.

Postup Pripravte grilovaciu omáčku. Zohrejte olej na panvici a pridajte cibuľu. Osmažte do zmäknutia a pridajte zvyšné ingrediencie. Prudko osmažte, znížte teplotu a varte po dobu 30 min, až kým nezhustne. Rebierka marinujte v grilovacej omáčke najmenej na 30 min až 1 hodinu.

Údržba

Čistenie

⚠ 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 čistou 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.
- Vzhľadom na to, že teplota v kuchyni sa na začiatku zvýši, na vnútornom skle dvierok sa môžu objaviť škvrny. V takom prípade vypnite rúru a vyčkajte na jej ochladenie. Potom použite papierové kuchynské utierky alebo neutrálny čistiaci prostriedok a čistou handru na utretie vnútorného skla.

Exteriér rúry

Ak sú na vonkajšej strane (napríklad na povrchu dvierok, rukoväti alebo displeji) odtlačky prstov, masť alebo škvrny, očistite ich mäkkou handričkou s čistiacim prostriedkom na sklo alebo neutrálnym čistiacim prostriedkom a potom ich utrite do sucha mäkkou, čistou a suchou handričkou.

V dôsledku horúceho vzduchu vychádzajúceho z rúry sa môže najmä na rúčke zachytiť masť alebo 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 mydlovej vody po dobu približne 30 minút.

Katalytický smaltovaný povrch (len príslušné modely)

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

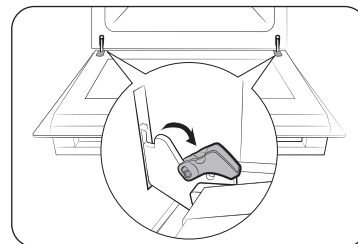
1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Vyčistite vnútro rúry.
3. Vyberte režim **Prúdenie tepla** s max. teplotou a spustite cyklus na jednu hodinu.

Dvierka (len príslušné modely)

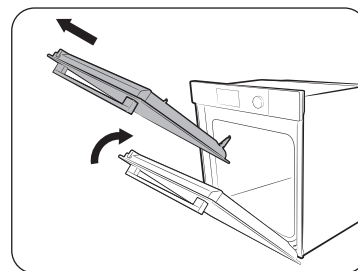
Nedemontujte dvierka rúry s výnimkou prípadu ich čistenia. Pri demontáži dvierok kvôli čisteniu postupujte podľa týchto pokynov.

⚠ VAROVANIE

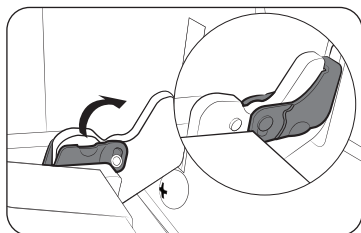
Dvierka rúry sú ťažké.



1. Otvorte dvierka a úplne prepnite príchytky na oboch závesoch.



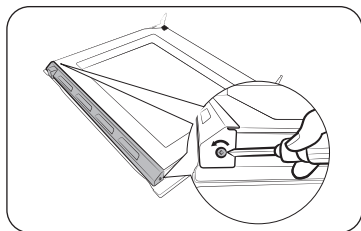
2. Zatvorte dvierka o približne 70°. Uchopte dvierka rúry obidvomi rukami, zdvihnite a potiahnite ich, až kým nevytiahnete závesy.
3. Vyčistite dvierka mydlovou vodou a čistou handrou.



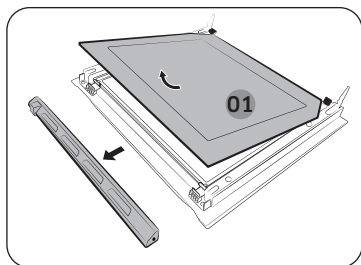
4. Po dokončení postupujte podľa krokov 1 a 2, ale v opačnom poradí, aby ste dvierka nainštalovali späť. Uistite sa, že úchyty sú na oboch stranách zaháknuté.

Sklo dvierok

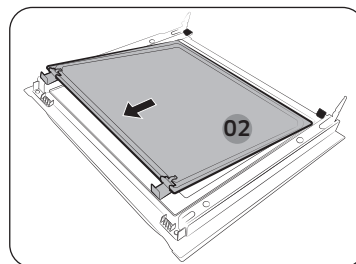
V závislosti od modelu sú dvierka rúry vybavené 3-4 tabuľami skla, umiestnenými proti sebe. Nedemontujte sklo dvierok s výnimkou prípadu ich čistenia. Pri demontáži skla dvierok kvôli čisteniu postupujte podľa týchto pokynov.



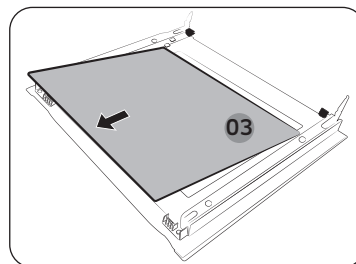
1. Na odskrutkovanie skrutiek na ľavej i na pravej strane použite skrutkovač.



2. Odpojte kryty v smere šípok.
3. Najprv odmontujte prvú tabuľu z dvierok.



4. Potom odmontujte druhú tabuľu z dvierok v smere šípky.



5. Potom odmontujte tretiu tabuľu z dvierok v smere šípky.
6. Vyčistite sklo mydlovou vodou a čistou handrou.

⚠ UPOZORNENIE

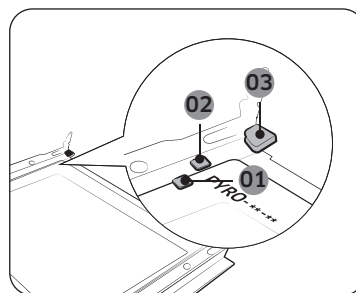
Na identifikáciu správnej strany tabule nájdite značku „PYRO“ v rohu každej tabule.

Správny smer: PYRO-**-**

Nesprávny smer: **--**-ORYP

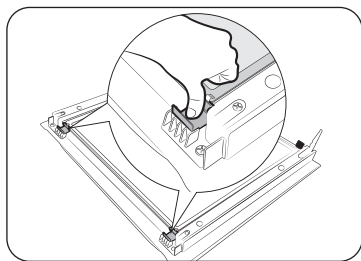
7. Po dokončení vložte tabule skla nasledovne:

- Pozrite si obrázok a nájdite závesy. Vložte tabuľu 3 pod nosný úchyt 1, tabuľu 2 medzi nosný úchyt 1 a 2 a tabuľu 1 do nosného úchytu 3 v tomto poradí. Uistite sa, že potlačená strana tabúľ je vložená smerom dovnútra.



- 01 Nosný úchyt 1
02 Nosný úchyt 2
03 Nosný úchyt 3

Údržba

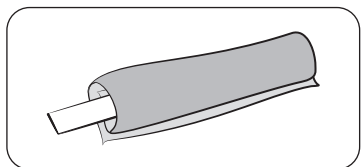


8. Po vložení tabule 2 stlačte úchyty na sklo a skontrolujte, či správne držia sklenenú tabuľu.
9. Postupujte podľa vyššie uvedených krokov 1-2, ale v opačnom poradí, aby ste kryty nainštalovali späť.

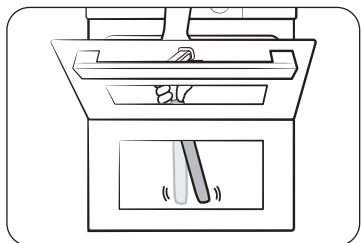
⚠ VAROVANIE

Aby sa zabránilo úniku tepla, uistite sa, že ste vložili sklenenú tabuľu správnym spôsobom.

Sklo dvojitých dvierok (len príslušné modely)



1. Naviňte mokrú utierku na palicu.

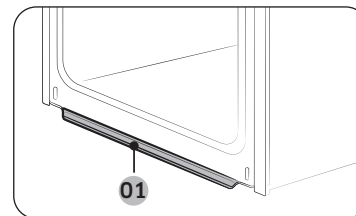


2. Poutierajte dolné dvierka.
3. Vyčistite dvierka.
4. Aplikujte na utierku čistiaci prostriedok a znovu vyčistite dvierka.
5. Vytierajte dosucha kvôli odstráneniu vlhkosti a peny.

⚠ UPOZORNENIE

Neodpájajte dvierka kvôli čisteniu.

Kolektor vody



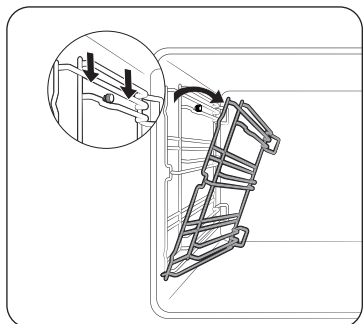
01 Kolektor vody

Kolektor vody zhromažďuje nielen prebytočnú vlhkosť z varenia, ale aj zvyšky jedla. Kolektor vody sa nedá odpojiť. Utrite vodu z kolektora vody, keď rúra po procese varenia vychladne.

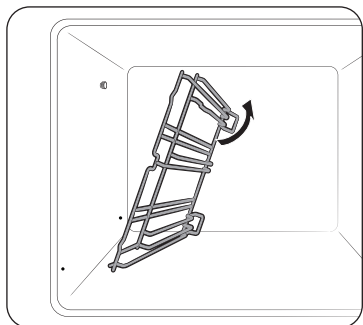
⚠ VAROVANIE

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

Bočné stojany (len prislúšné modely)



1. Zatlačte hornú tyčku stojana na ľavej strane, a znížte ju približne o 45°.



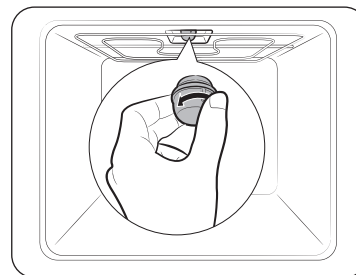
2. Potiahnite a odložte dolnú tyčku stojana na ľavej strane.
3. Rovnakým spôsobom vyberte pravý bočný stojan.
4. Vyčistite oba bočné stojany.
5. Po dokončení postupujte podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2 v opačnom poradí, aby ste bočné stojany vložili späť.

POZNÁMKA

Rúra funguje bez vodiacich líšt a stojanov na svojom mieste.

Výmena

Žiarovky

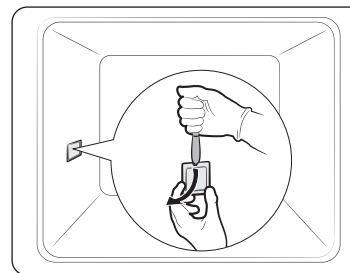


1. Odstráňte sklenený kryt jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
2. Vymeňte osvetlenie rúry.
3. Sklenený kryt vyčistite.
4. Po dokončení postupujte podľa kroku 1 v opačnom poradí, aby ste sklenený kryt opätovne nasadili.

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 osvetlenie rúry



1. Jednou rukou uchopte dolný koniec krytu bočného svetla rúry a s použitím plochého ostrého nástroja, ako napr. kuchynský nôž odmontujte kryt zobrazeným spôsobom.
2. Vymeňte bočné svetlo rúry.
3. Nasadte späť 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. |
| 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. Skontrolujte, či je zapnutý režim ukážky. |
| 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. |

| Problém | Príčina | Riešenie |
|---|---|--|
| 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 výrobku. Použite jednu zástrčku. |
| 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 výrobku. |
| 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. |
| Vnútro rúry je stmavené alebo sa nerozsvieti. | <ul style="list-style-type: none"> Ak sa lampa rozsvieti a potom zhasne Ak je lampa pokrytá neznámou látkou pri varení | <ul style="list-style-type: none"> Lampa sa automaticky vypne po určitej dobe, aby sa šetrila energia. Môžete ju opäť zapnúť stlačením tlačidla Svetlo rúry. Vyčistite vnútro rúry a potom skontrolujte. |

| Problém | Príčina | Riešenie |
|--|---|---|
| Zo spotrebiča vychádza elektrina. | <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. Cez štrbinu vo dverách uniká para. V rúre zostala 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"> Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou. |
| 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. |
| 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. |

| Problém | Príčina | Riešenie |
|--|---|--|
| Rúra nezohrieva. | <ul style="list-style-type: none"> Ak sú dverka otvorené Ak nie sú ovládacie prvky rúry správne nastavené Ak domáca poisťka vyhořela alebo sa prepol istič | <ul style="list-style-type: none"> Zatvorte dverka a reštartujte. Pozrite si kapitolu o prevádzke rúry a resetujte ju. Vymeňte poisťku alebo znovu prepnite istič. Ak sa to stane opakovanne, obráťte sa na elektrikára. Skontrolujte, či je zapnutý režim ukážky. |
| 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 cítiť 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. |

Riešenie problémov

| 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. |
| Počas prípravy na pare počujem, že voda vrije. | <ul style="list-style-type: none"> Je to preto, lebo voda sa zohrieva pomocou parného ohrievača | <ul style="list-style-type: none"> Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať. |
| Príprava na pare nefunguje. | <ul style="list-style-type: none"> Ak sa v zásobníku na vodu nenachádza žiadna voda | <ul style="list-style-type: none"> Do nádrže nalejte vodu a skúste to znova. |
| Súprava je počas pyrolytického čistenia horúca | <ul style="list-style-type: none"> Je to preto, že pyrolytické čistenie využíva vysoké teploty | <ul style="list-style-type: none"> Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať. |
| Počas pyrolytického čistenia je cítiť spálený zápach. | <ul style="list-style-type: none"> Pyrolytické čistenie využíva vysoké teploty, takže môžete cítiť zápach spálených zvyškov jedla. | <ul style="list-style-type: none"> Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať. |
| 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 ochladiť a použite ju potom. |

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-70 | Problémy súvisiace s parou | |
| C-72 | | |
| 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 | |
| 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 znova. Ak problém pretrváva, kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung. |

Riešenie problémov

| Kód | Význam | Riešenie |
|--------------------|---|---|
| -dvojitá príprava- | Ak dôjde k odloženiu deliaceho panelu počas prípravy v režime Dvojitej prípravy. Ak dôjde k odloženiu deliaceho panelu počas prípravy v režime Samostatnej prípravy. | Deliaci panel nesmie byť odložený počas prípravy v režime Dvojitej prípravy. 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, kontaktuje 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 skúste bežne znova. |

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 zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti <G>.

Príloha

Katalógový list výrobku

| | |
|---|--|
| SAMSUNG | SAMSUNG |
| Identifikácia modelu | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* |
| Index energetickej účinnosti na zónu (EEI zóna) | 81,6 |
| Trieda energetickej účinnosti na zónu | A+ |
| Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu v zóne rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na zónu (konečná elektrická energia) (EC el. energia na zónu) | 1,05 kWh/cykus |
| Spotreba energie, potrebnej na ohrev štandardnej náplne v priestore na pečenie elektricky vyhrievanej rúry počas cyklu v režime nútenej ventilácie (konečná elektrická energia) (EC el. energia na zónu) | 0,71 kWh/cykus |
| Počet zón | 1 |
| Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn) | elektrina |
| Objem jednej zóny (V) | 76 L |
| Typ rúry na pečenie | Vstavaná |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Hmotnosť spotrebiča (M) | NV7B666**** : 35,6kg NV7B667**** : 40,6kg NV7B668**** : 35,6kg NV7B669**** : 40,6kg | NV7B666**C* : 37,6 kg NV7B668**C* : 37,6 kg | NV7B676**** : 39,1kg NV7B677**** : 43,1kg NV7B678**** : 39,1kg NV7B679**** : 43,1kg |
| Celkový príkon v pohotovostnom režime (W) (Porty všetkých sietí sú v stave „zap.“) | 1,9 W | | |
| Doba riadenie elektrického napájania (min) | 20 min. | | |
| Wi-Fi | Príkon v pohotovostnom režime (W) | 1,9 W | |
| | Doba riadenie elektrického napájania (min) | 20 min. | |
| Režim vypnutia | Príkon | 0,5 W | |
| | Doba riadenie elektrického napájania (min) | 30 min. | |

Uvedené údaje boli určené v súlade s normami EN 60350-1 a EN 50564, a nariadení Komisie (EÚ) č. 65/2014, (EÚ) č. 66/2014 a na riadenia (ES) č. 1275/2008.

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

Firma Samsung týmto vyhlasujem že toto rádiové zariadenie je v zhode so smernicou 2014/53/EÚ a s príslušnými zákonnými požiadavkami v UK.

Úplný text EÚ vyhlásenia o zhode a UK vyhlásenia zhode je dostupný na nasledovnej internetovej adrese: Oficiálne vyhlásenie o zhode môžete nájsť na internetovej stránke <http://www.samsung.com>, kde prejdite na Podpora > Vyhľadať podporu výrobku a zadajte názov modelu.

UPOZORNENIE

Funkcia WLAN 5 GHz tohto zariadenia sa môže prevádzkovať len vo vnútorných priestoroch vo všetkých krajinách EÚ a v Spojenom kráľovstve.

| | Frekvenčný rozsah | Výkon vysielacza (Max.) |
|-------|-------------------|-------------------------|
| Wi-Fi | 2400-2484 MHz | 20 dBm |
| | 5150-5250 MHz | 23 dBm |
| | 5250-5350 MHz | 23 dBm |
| | 5470-5725 MHz | 23 dBm |

Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde

Softvér, ktorý je súčasťou tohto výrobku, obsahuje softvér s otvoreným zdrojovým kódom. Úplný zodpovedajúci zdrojový kód môžete získať po dobu troch rokov od poslednej dodávky tohto produktu kontaktovaním nášho tímu podpory prostredníctvom <http://opensource.samsung.com> (Prosím, použite ponuku „Dopyt“.)

Úplný zodpovedajúci zdrojový kód je možné získať aj na fyzickom médiu, napríklad na CD-ROM, za minimálny poplatok.

Informácie o licencií na otvorený zdrojový kód týkajúcej sa tohto výrobku sú dostupné na internetovej stránke http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0.

Táto ponuka platí pre každého, kto dostane tieto informácie.



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 |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |

| KRAJINA | ZAVOLAJTE NÁM | ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE |
|-----------------|--|---|
| 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 |



DG68-01411C-00