

Vestavná trouba

Uživatelská a instalační příručka

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****



SAMSUNG

Obsah

Používání této příručky **3**

V této uživatelské příručce se používají následující symboly: 3

Bezpečnostní pokyny **3**

Důležitá bezpečnostní opatření 3

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad) 6

Funkce automatické úspory energie 6

Umístění a zapojení **6**

Co je součástí balení výrobku 6

Připojení k napájení 7

Instalace do skříňky 8

Než začnete **10**

Počáteční nastavení 10

Zápach nové trouby 10

Chytrý bezpečnostní mechanismus 10

Měkké zavření dvířek 11

Příslušenství 11

Ohebná dvířka 12

Mechanický zámek 13

Režim dvojího vaření 13

Úkony **14**

Ovládací panel 14

Častá nastavení 15

Režimy vaření (kromě funkce Gril) 18

Režimy vaření (Gril) 20

Rozsah nastavení teploty v režimu dvojího vaření 22

Air Sous Vide 24

Ukončení vaření 26

Speciální funkce 26

Přírodní pára 27

Automatické vaření 28

Čištění 29

Časovač 31

Vypnutí/Zapnutí zvuku 31

Wi-Fi Zapnuta/Vypnuta 31

Chytré vaření **32**

Ruční vaření 32

Programy automatického vaření 37

Testovací pokrmy 43

Sbírka častých receptů Automatického vaření 44

Údržba **47**

Čištění 47

Výměna 50

Odstraňování problémů **51**

Kontrolní body 51

Informační kódy 53

Technické údaje **54**

Dodatek **54**

Katalogový list výrobku 54

Prohlášení ohledně softwaru Open Source 55

Používání této příručky

Děkujeme, že jste si vybrali vestavnou troubu SAMSUNG.

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

Před zahájením používání trouby si 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.

Použijte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

(Pouze modely s teplotní sondou na maso)

Nepoužívejte parní čistič.

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

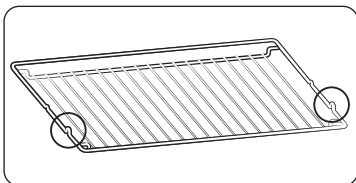
Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. 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 rošť 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.

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 pečící nádoby na otevřená dvířka trouby.

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

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

Neotevírejte dvířka zbytečně velkou silou.

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

VAROVÁNÍ: Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

Bezpečnostní pokyny

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

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

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

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

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

Funkce automatické úspory energie

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

Umístění a zapojení

⚠ VAROVÁNÍ

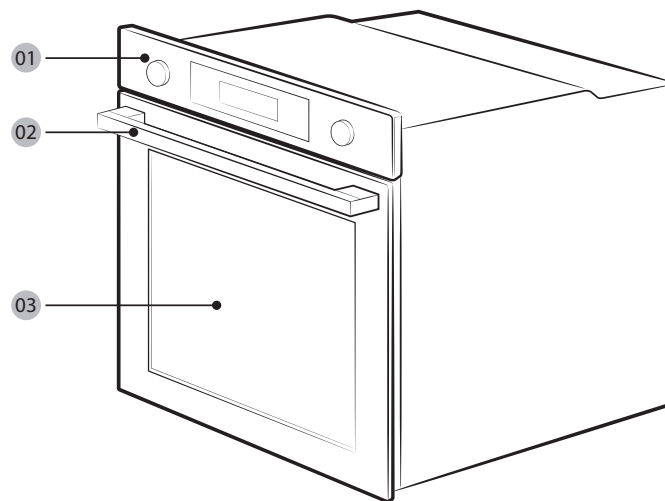
Tento spotřebič je vyhrazen pro vestavěné spotřebiče.

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

Co je součástí balení výrobku

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

Trouba přehledně



01 Ovládací panel

02 Rukojeť dvířek

03 Dvířka

POZNÁMKA

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

Příslušenství

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



Velký rošt



Malý rošt *



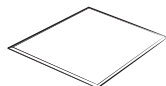
Pečící plech *



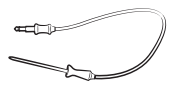
Univerzální plech *



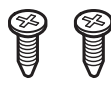
Hluboký plech *



Dělicí prvek



Teplotní sonda *



2 šrouby (M4 L25)

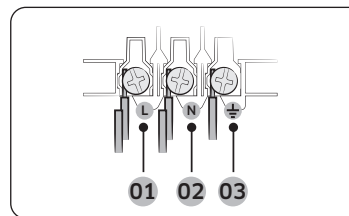


Parní plech *

POZNÁMKA

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

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

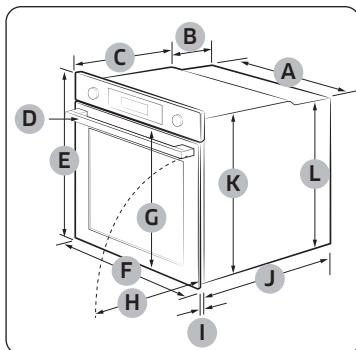
Dbejte na to, aby nedošlo během instalace ke skřípnutí nebo zkroucení připojovacích kabelů a aby se nedostaly do kontaktu s horkými částmi trouby.

Umístění a zapojení

Instalace do skříňky

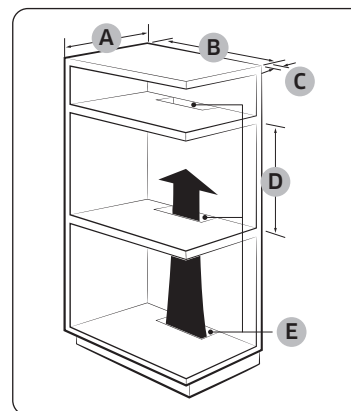
Při instalaci trouby do vestavné skříňky musí plastové a lepené povrchy odolávat teplotám až 90 °C. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození nábytku vlivem tepla. Je nutné zajistit dostatečnou ventilaci trouby. Pro účely ventilace je mezi spodní polici skříňky a nosnou stěnou nutné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

Požadované rozměry pro instalaci



Trouba (mm)

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

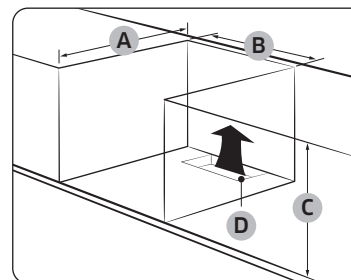


Vestavná skříňka (mm)

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

POZNÁMKA

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

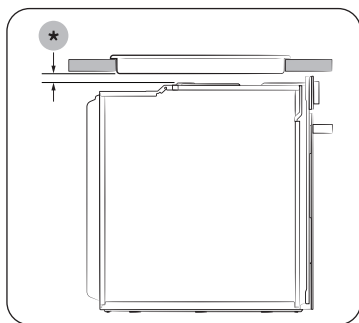


Skříňka pod dřezem (mm)

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

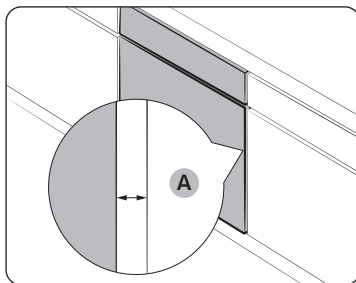
POZNÁMKA

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

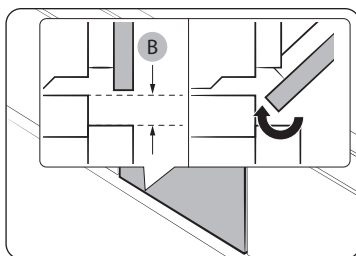


Instalace pod varnou desku
Při instalaci trouby pod varnou desku najdete požadavky ohledně rozměrů pro instalaci v instalační příručce varné desky (*).

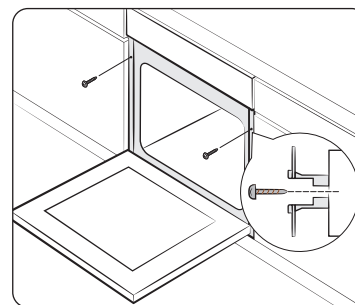
Instalace trouby



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



Zajistěte nejméně 3 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

Počáteční nastavení

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



1. Ve chvíli, kdy bliká číslo označující čas v hodinách, otočte ovládacím kolečkem (pravým), abyste nastavili správnou hodinu, a poté stiskněte **OK**, abyste se přesunuli k nastavení minut.



2. Ve chvíli, kdy bliká číslo označující čas v minutách, otočte ovladačem, abyste nastavili minuty, a poté stiskněte **OK**.



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

Zápach nové trouby

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

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

POZNÁMKA

- 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

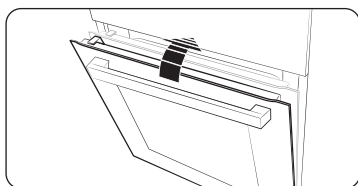
Pokud otevřete dvířka během provozu trouby, rozsvítí se světlo trouby a zastaví se jak ventilátor, tak topné články. Účelem je zabránit fyzickým zraněním, jako jsou popáleniny, a také zabránit zbytečným ztrátám energie. Pokud k tomu dojde, jednoduše zavřete dvířka a trouba bude dále normálně fungovat,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

Měkké zavření dvířek (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.

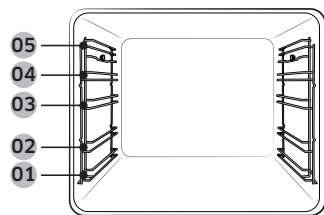
(Dostupnost této funkce závisí na modelu trouby.)



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

Příslušenství

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



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

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

Základní používání

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

Velký rošt	Velký rošt slouží ke grilování a opékání pokrmů. Rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu.
Malý rošt *	Používá se v kombinaci s nádobou na odkapávání, která zabraňuje odkapávání tekutin na dno trouby.
Pečicí plech *	Pečicí plech (hloubka: 20 mm) slouží k přípravě koláčů, sušenek a dalšího pečiva. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Univerzální plech *	Univerzální plech (hloubka: 30 mm) slouží k vaření a pečení. 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.
Teplotní sonda *	Teplotní sonda na maso měří vnitřní teplotu masa při vaření. Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.
Teleskopické výsuvy *	Plech vložte na teleskopické výsuvy následujícím způsobem: 1. Vytáhněte teleskopické výsuvy ven z trouby. 2. Umístěte plech na výsuvy a zasuňte je do trouby. 3. Zavřete dvířka trouby.
Dělicí prvek	Dělicí příčka slouží k rozdělení trouby do dvou oddílů. V režimu dvojité teploty použijte dělicí příčku. Dělicí příčku nepoužívejte k jinému účelu než k rozdělení vnitřního prostoru na dva varné oddíly. Nepoužívejte dělicí příčku jako odkládací prostor.
Parní plech *	Parní plech používejte pouze v režimu přírodní pára. Vložte plech na spodek do středu prostoru a naplňte jej čistou vodou. Chcete-li plech odstranit, když se plech ohřeje během vaření nebo bezprostředně po něm, musíte používat ochranné rukavice nebo počkat, až trouba vychladne.

POZNÁMKA

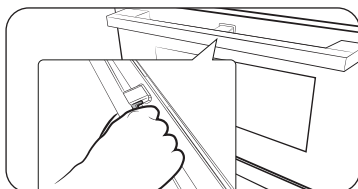
Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Než začnete

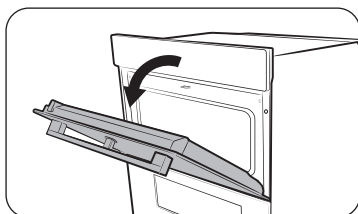
Ohebná dvířka (pouze příslušné modely)

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.

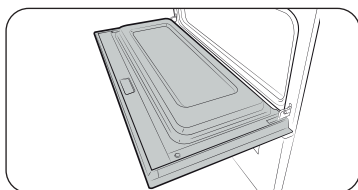
Jak používat horní dvířka



1. Plně stlačte páku rukojeti.

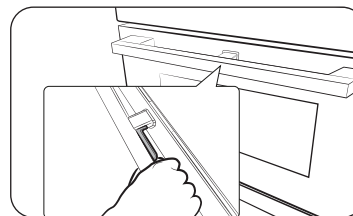


2. Vytáhněte rukojeť.

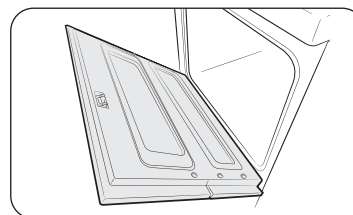


3. Tím se otevřou pouze horní dvířka podle vyobrazení.

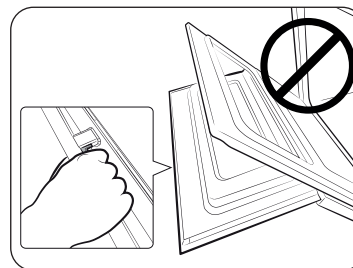
Jak používat celá dvířka



1. Uchopte oblast rukojeti bez páčky a poté zatáhněte.



2. Tím se otevřou celá dvířka podle vyobrazení.



⚠ UPOZORNĚNÍ

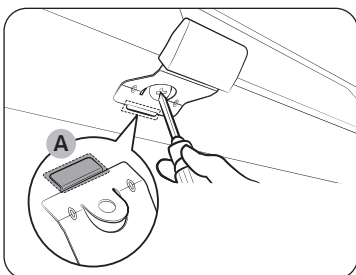
Při otvírání celých dvířek dbejte na to, abyste uchopili rukojeť za část bez páčky. Pokud páčku stisknete do poloviny otevření dvířek, horní dvířka se mohou otevřít a způsobit zranění.

📖 POZNÁMKA

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

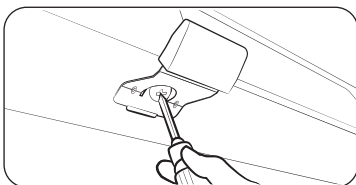
Mechanický zámek (pouze příslušné modely)

Umístění a zapojení



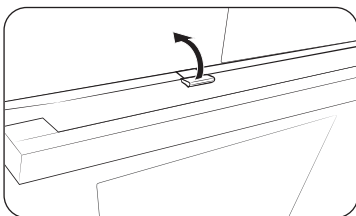
1. Vložte tenkou část **(A)** mechanického zámku do odpovídající drážky rukojeti zámku, jak je znázorněno na obrázku.
2. Utáhněte šroubek na rukojeti zámku.

Demontáž



- Povolte a vyjměte šroubek z rukojeti zámku.

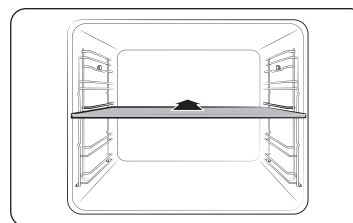
Zamknutí/odemknutí



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

Režim dvojího vaření

K vaření dvou různých receptů můžete použít horní i spodní přihrádku, nebo si jednoduše vybrat jednu přihrádku, se kterou budete vařit.



Vložte přepážku do úrovně 3, abyste rozdělili varný prostor na dvě přihrádky. Trouba detekuje dělicí prvek a standardně aktivuje horní přihrádku.

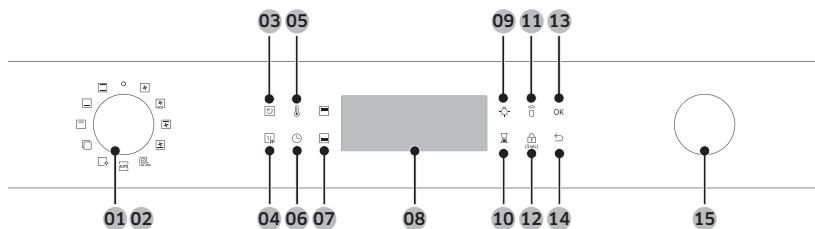
POZNÁMKA

Dostupnost režimu dvojího vaření závisí na receptu. Další informace najdete v části **Chytré vaření** v tomto návodu.

Úkony

Ovládací panel

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



01 Napájení	Otočením doleva/doprava troubu zapnete/vypnete.
02 Ovladač pro výběr režimu	Otočením doleva/doprava vyberte režim vaření nebo funkci.
03 Přírodní pára	Použijte k přidání páry do aktuálního režimu vaření.
04 Rychlé předeheřtí	Rychlé předeheřtí troubu rychle ohřeje na zadanou teplotu. <ul style="list-style-type: none">• Dotykem zapněte či vypněte volbu rychlého předeheřtí.• K dispozici pouze se samostatným režimem. (Horkovzdušný režim, Běžný režim, Ohřev shora + Horkovzdušný režim, Ohřev zdola + Horkovzdušný režim)• Deaktivováno pro teploty nastavené na méně než 100 °C.
05 Teplota	Použijte k nastavení teploty.
06 Časový spínač přípravy	Použijte pro nastavení doby přípravy.
07 Horní/spodní přihrádka	Když je vložen dělicí prvek, pečicí komora je rozdělena na dvě přihrádky: horní a spodní přihrádku. A zapne si příslušný indikátor. Pokud dělicí prvek odstraníte, varná komora bude pracovat v samostatném režimu.
08 Displej	Zobrazuje nezbytné informace ke zvolenému režimu nebo aktuálním nastavením.

09 Světlo	Stisknutím zapnete nebo vypnete vnitřní osvětlení trouby. Osvětlení trouby se zapne automaticky, když se dvířka otevřou nebo při zahájení provozu. Po určité době neaktivity se automaticky vypne v zájmu úspory energie.
10 Časovač	Pomáhá Vám hlídat čas nebo dobu vaření.
11 Chytré ovládání	Stiskněte na dobu 3 sekund, abyste aktivovali/deaktivovali funkci chytrého ovládání.
12 Dětská pojistka	Dětská pojistka deaktivuje všechny ovládací prvky, aby bylo možné zabránit nehodám. Aktivujte dětskou pojistku přidržením tlačítka na ovládacím panelu po dobu 3 sekund, deaktivujte ji opětovným stisknutím také po dobu 3 sekund.
13 OK	Stisknutím potvrdíte nastavení.
14 Zpět	Ruší aktuální nastavení a vrací se do výchozího nastavení.
15 Ovladač hodnot	Ovladač hodnot můžete použít pro: <ul style="list-style-type: none">• Nastavení doby přípravy nebo teploty.• Volbu položek pod nabídkami hlavní úrovně: Čištění, Automatické vaření, Speciální funkce nebo Gril.• Volba velikosti porce u Programy automatického vaření.

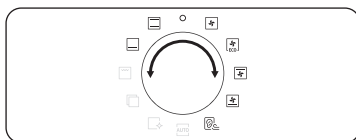
POZNÁMKA

Displej nemusí správně reagovat na dotek, pokud máte nasazené plastové nebo kuchyňské rukavice.

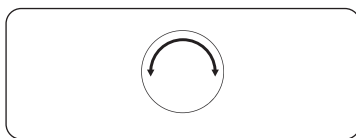
Častá nastavení

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

Teplota



1. Otočte ovladačem výběru režimu pro výběr režimu nebo funkce. Pro každou volbu se zobrazí výchozí teplota.




2. Otočte ovladač hodnot pro nastavení požadované teploty.

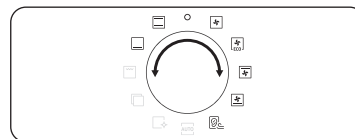


3. Stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení změn.

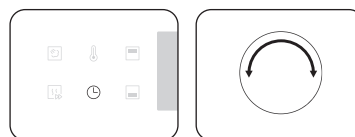
POZNÁMKA


- Pokud během několika sekund neprovedete další změny, začne trouba automaticky vařit s výchozím nastavením.
- Teplotu změníte tak, že stisknete tlačítko  a postupujete podle výše uvedených kroků.
- Přesnou teplotu uvnitř trouby lze měřit certifikovaným teploměrem a způsobem stanoveným autorizovanou institucí.
Při používání jiných teploměrů může docházet k chybám měření.

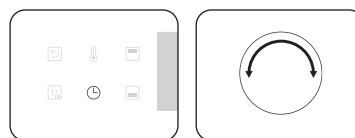
Doba přípravy




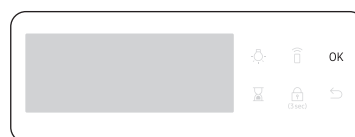
1. Otočte ovladačem výběru režimu pro výběr režimu nebo funkce.



2. Stiskněte tlačítko  a otočte ovladač hodnot pro nastavení požadované doby přípravy až na 23 hodin, 59 minut.




3. Volitelně můžete zpozdit dobu ukončení vaření do požadovaného momentu. Stiskněte tlačítko  a otočte ovladačem hodnot pro nastavení okamžiku ukončení. Další informace najdete v části **Odložený konec**.



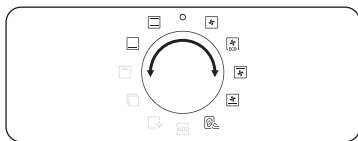
4. Stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení změn.

POZNÁMKA

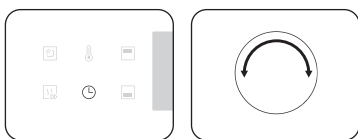
- Pokud chcete, můžete vařit, aniž byste nastavovali dobu přípravy. V takovém případě začne trouba vařit při nastavené teplotě bez nastavení času a budete ji muset vypnout ručně, až bude jídlo připravené.
- Dobu přípravy změníte tak, že stisknete tlačítko  a postupujete podle výše uvedených kroků.


Úkony

Doba ukončení



1. Otočte ovladačem výběru režimu pro výběr režimu nebo funkce.




2. Stiskněte dvakrát tlačítko  a otočte ovladačem hodnot pro nastavení požadované doby ukončení.



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

POZNÁMKA

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

Odložený konec

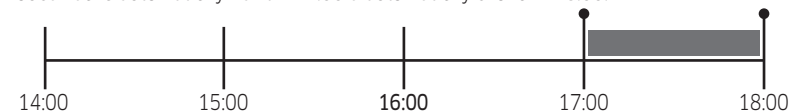
Odložený konec je určen ke zvýšení pohodlí při vaření.

1. případ

Předpokládejme, že vyberete jednohodinový recept ve 14:00 a chcete, aby trouba skončila s vařením v 18:00. Chcete-li nastavit dobu ukončení, změňte čas Hotovo na 18:00. Trouba začne vařit v 17:00 a skončí v 18:00, jak jste nastavili.

Aktuální čas: 14:00	Nastavená doba přípravy: 1 hodina	Nastavená doba odloženého konce: 18:00
------------------------	--------------------------------------	--

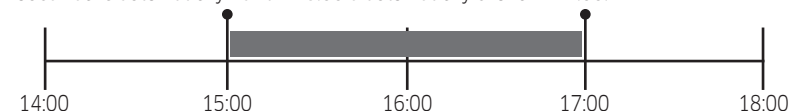
Trouba začne automaticky vařit v 17:00 a automaticky skončí v 18:00.



2. případ

Aktuální čas: 14:00	Nastavená doba přípravy: 2 hodiny	Nastavená doba odloženého konce: 17:00
------------------------	--------------------------------------	--

Trouba začne automaticky vařit v 15:00 a automaticky skončí v 17:00.




UPOZORNĚNÍ

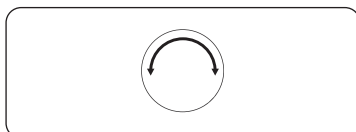
- Odložený konec není k dispozici v režimu dvojího vaření.
- Nenechávejte připravené jídlo v troubě příliš dlouho. Jídlo se může zkazit.


Vymazání doby přípravy

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



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



2. Otočte ovladačem hodnot a nastavte dobu přípravy na „0:00“. Alternativně jednoduše stiskněte .



3. Stiskněte tlačítko **OK**.


POZNÁMKA

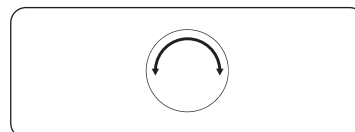
V režimu dvojího vaření musíte nejprve vybrat horní nebo dolní přihrádku, pro který chcete vymazat dobu přípravy.


Vymazání doby ukončení

Dobu ukončení můžete vymazat. To se hodí, pokud chcete kdykoli během přípravy ručně vypnout troubu.



1. Během přípravy pokrmu stiskněte dvakrát tlačítko , abyste zobrazili nastavenou dobu ukončení.



2. Otočte ovladačem hodnot a nastavte dobu ukončení na aktuální čas. Alternativně jednoduše stiskněte .

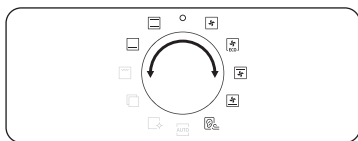


3. Stiskněte tlačítko **OK**.

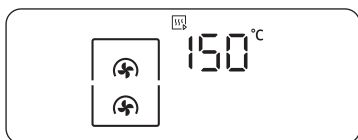
POZNÁMKA

V režimu dvojího vaření musíte nejprve vybrat horní nebo dolní přihrádku, pro který chcete vymazat dobu přípravy.

Režimy vaření (kromě funkce Gril)



1. Otočte ovladačem výběru režimu pro výběr režimu vaření.
2. V případě potřeby nastavte dobu přípravy nebo teplotu. Podrobnosti najdete v části **Častá nastavení**.
3. Troubu můžete v případě potřeby rychle přehřát. Chcete-li to provést, stiskněte tlačítko a nastavte cílovou teplotu. Na displeji se objeví příslušného indikátoru.



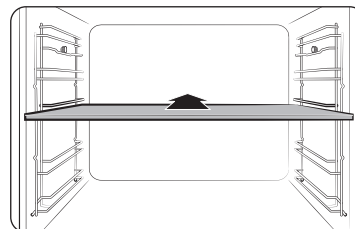
Trouba se začne přehřívát a zobrazí se symbol , dokud vnitřní teplota nedosáhne nastavené teploty. Jakmile bude přehřívání dokončeno, indikátor s pípnutím zmizí. U všech režimů přípravy doporučujeme používat přehřívání, pokud není v **Chytré vaření** uvedeno jinak.

POZNÁMKA

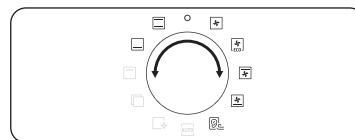
Dobu přípravy a/nebo teplotu lze během vaření změnit.

Režim dvojího vaření

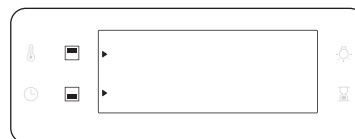
K oddělení varné komory v horní a dolní části můžete použít dodaný dělicí prvek. To umožňuje uživatelům povolit dva různé režimy přípravy současně nebo si jednoduše vybrat jednu přihrádku pro vaření.



1. Vložte dělicí prvek do úrovně 3, abyste rozdělili varný prostor na dva oddíly.



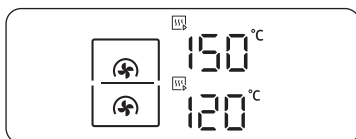
2. Otočte ovladačem výběru režimu pro výběr režimu vaření. Můžete vybrat režim gril, horkovzdušný ohřev a ohřev shora + horkovzdušný ohřev v horní přihrádce a režim horkovzdušný ohřev, ohřev zdola + horkovzdušný ohřev a ohřev zdola ve spodní přihrádce.




3. Stisknutím vyberte horní přihrádku nebo stiskněte pro výběr dolní přihrádky. Na vybrané přihrádce se objeví ikona ►.
4. V případě potřeby nastavte dobu přípravy nebo teplotu. Podrobnosti najdete v části **Častá nastavení**.



5. Když to provedete, stiskněte tlačítko **OK**.



Trouba se začne předehřívát a zobrazí se symbol , dokud vnitřní teplota nedosáhne nastavené teploty.




U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není v **Chytré vaření** uvedeno jinak.






POZNÁMKA

Dostupnost režimu dvojího vaření závisí na režimu přípravy. Další informace najdete v části **Chytré vaření** v tomto návodu.

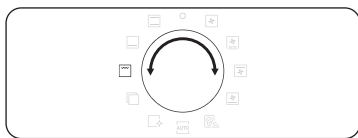
Režimy vaření (kromě funkce Gril)


Režimy vaření s hvězdičkou (*) jsou dostupné pro rychlé předehřívání a jsou deaktivovány pro teploty nastavené na méně než 100 °C.

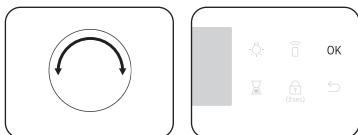
Režim	Rozsah teplot (°C)					Doporučená teplota (°C)
	Samostatný	Dvojí				
		Horní	Dolní	Dvojí		
 Horkovzdušný režim	* 30-250	40-250	40-250	-		160
	Zadní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pečení v různých úrovních současně.					
 Běžný režim	* 30-250	-	-	-		180
	Teplo je vyzařováno horním a dolním topným článkem. Tento režim je určen pro standardní pečení a opékání většiny typů pokrmů.					
 Ohřev shora + Horkovzdušný režim	* 40-250	40-250	-	-		180
	Horní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pečení pokrmů, u kterých je žádoucí vytvoření křupavé kůrky na horní straně (například maso nebo lasagne).					

Režim	Rozsah teplot (°C)				Doporučená teplota (°C)
	Samostatný	Dvojí			
		Horní	Dolní		
 Ohřev zdola + Horkovzdušný režim	* 40-250	-	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	-	150
	Teplo je vytvářeno spodním topným článkem. Tento režim používejte na konci pečení nebo vaření pro dopečení spodní části koláče nebo pizzy.				
 Horkovzdušný ohřev Eco	30-250	-	-	-	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 pokrmu 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.				
 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.				

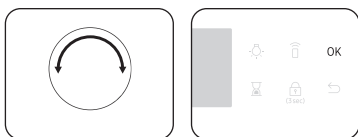
Režimy vaření (Gril)



1. Ovladač pro výběr režimu nastavte na .



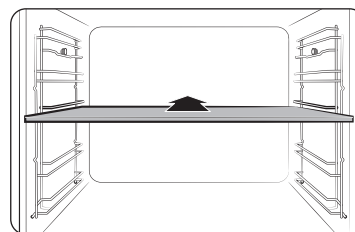
2. Použijte ovladač hodnot pro výběr **Velkého grilu (G 1)** nebo **Úsporného grilu (G 2)** nebo **Ventilátorového grilu (G 3)** a poté stiskněte tlačítko **OK**.



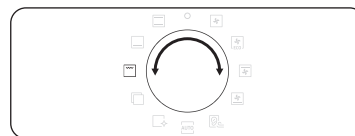
3. Pomocí ovladače hodnot nastavte teplotu a poté stiskněte tlačítko **OK**.


Režim dvojího vaření

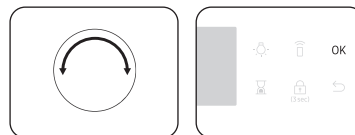
Grilování v režimu dvojího vaření je užitečné pro malé velikosti porcí, abyste ušetřili za energii. Ve výchozím nastavení je k dispozici pouze možnost Velký gril v horní přihrádce, protože trouba používá pouze horní topné těleso.



1. Vložením dělicího prvku do úrovně 3 aktivujte režim dvojího vaření.



2. Ovladač pro výběr režimu nastavte na . Ve výchozím nastavení je automaticky vybrán pouze **Velký gril (G 1)**.



3. Pomocí ovladače hodnot nastavte teplotu a poté stiskněte tlačítko **OK**.

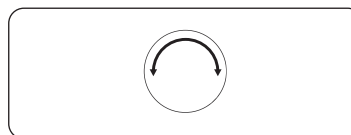
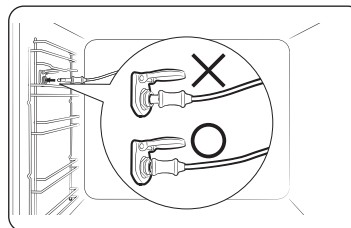
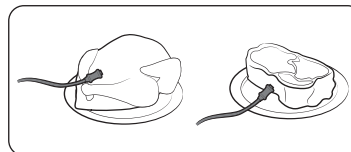
Režimy vaření (Gril)


Režim		Rozsah teplot (°C)				Doporučená teplota (°C)
		Samostatný	Dvojí			
			Horní	Dolní	Dvojí	
G 1	Velký gril	100-270	40-250	-	-	220
		Teplota je vyzařována na ploše velkého grilu. Tento režim použijte pro zapékání pokrmů (jako například maso, lasagne nebo francouzské brambory).				
G 2	Úsporný gril	100-270	-	-	-	220
		Teplota je vyzařována na malé ploše grilu. Tento režim použijte pro jídlo, které vyžaduje méně tepla, například ryby a plněné bagety.				
G 3	Ventilátorový gril	100-250	-	-	-	180
		Dva horní topné články vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí ventilátoru. Tento režim použijte pro grilování masa nebo ryb.				

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. Na panelu funkcí stisknutím zvolte režim přípravy a teplotu.
2. Vložte špičku teplotní sondy na maso do středu masa, které chcete uvařit. Ujistěte se, že gumová rukojeť není zasunuta.
3. Zasuňte konektor sondy do zdiřky na levé stěně. Ujistěte se, že se na displeji zobrazuje indikátor sondy na maso, když je konektor sondy připojen.
4. Znovu stiskněte tlačítko  a otočte ovladačem hodnot (ovladač na pravé straně) pro nastavení vnitřní teploty masa.
5. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte proces. Jakmile vnitřní teplota masa dosáhne nastavené teploty, trouba proces ukončí a přehraje melodii.

Úkony

⚠ VÝSTRAHA před akrylamidem

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

📖 POZNÁMKA

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

Rozsah nastavení teploty v režimu dvojího vaření

K různým činnostem přípravy můžete použít horní i spodní přihrádku.

V režimu dvojího vaření je teplotní rozsah jedné přihrádky ovlivněn nastavením teploty druhé přihrádky. Například grilování v horní přihrádce bude omezeno provozem ve spodní přihrádce z hlediska teplot přípravy. Nastavení teploty je v kterékoliv přihrádce v mezích od minimálně 40 °C do maximálně 250 °C.

Pokud bude horní nastavena na (°C)	Dolní přihrádka je omezena na (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Pokud bude dolní nastavena na (°C)	Horní přihrádka je omezena na (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Dostupné režimy v každé zóně

Zóna	Dostupný režim	Rozsah teplot (°C)	Výchozí teplota (°C)	Rychlé předehřátí	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
Dolní	Horkovzdušný režim	40-250	160	X	X
	Ohřev zdola + Horkovzdušný režim	40-250	200	X	X
	Ohřev zdola	40-250	150	X	X

 **POZNÁMKA**

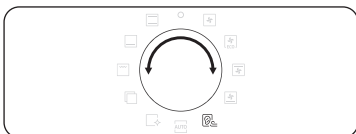
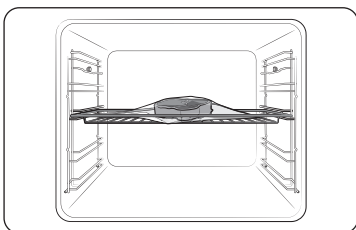
Dostupnost režimů s hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.


Air Sous Vide (pouze příslušné režimy)

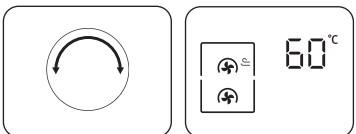
Režim Air Sous Vide používá horký vzduch o nízké teplotě k realizaci režimu Sous Vide bez páry nebo nádrže na vodu. V tomto režimu udržuje trouba konstantní nízké teploty uvnitř varné komory, příprava potravin, které si mohou zachovat svou původní vůni a živiny a zároveň nabízejí obohacenou chuť a jemnou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



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



2. Ovladač pro výběr režimu nastavte na výběr **Air Sous Vide** .



3. Otočte ovladačem hodnot pro výběr 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  a otočte ovladačem hodnot pro nastavení doby přípravy.

5. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte proces.



POZNÁMKA

- Používejte pouze čerstvé a kvalitní přísady. Ořízněte 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.

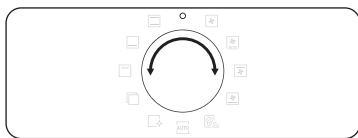
Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

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
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
Pomalu 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

Pokrm	Jak je jídlo hotové	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
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
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.

Ukončení vaření



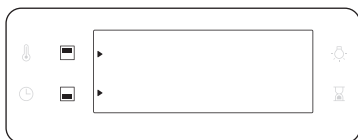
Během vaření otočte ovladač pro výběr režimu na pozici „0“. Trouba se během několika sekund vypne. Důvodem je, aby nedošlo k přijetí nesprávných povelů ze strany uživatele, proto trouba čeká několik sekund, aby mohli svůj výběr opravit.



Ukončení přípravy pro individuální přihrádku

Chcete-li ukončit přípravu v režimu dvojího vaření, postupujte podle těchto pokynů.



1. Stisknutím ↵ zastavíte přípravu.



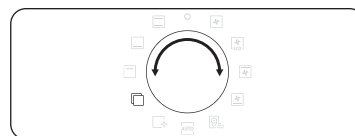
2. Stisknutím  vyberte horní přihrádku nebo stiskněte  pro výběr dolní přihrádky. Na vybrané přihrádce se bude blikat ikona ►.



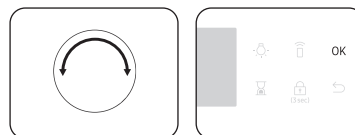
3. Stiskněte tlačítko **OK**. Trouba zastaví přípravu ve vybrané přihrádce.

Speciální funkce

Přidejte speciální nebo přídatné funkce ke zdokonalení vašich výsledků vaření. Speciální funkce nejsou k dispozici v režimu dvojího vaření.



1. Ovladač pro výběr režimu nastavte na .



2. Otočením ovladače hodnot zvolte funkci a poté stiskněte tlačítko **OK**. Zobrazí se výchozí teplota.
3. V případě potřeby nastavte dobu přípravy nebo teplotu. Podrobnosti najdete v části **Častá nastavení**.

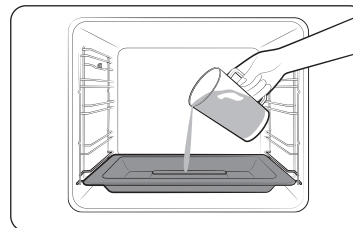


4. Stisknutím tlačítka **OK** zapněte funkci.

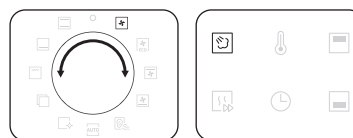
Režim		Rozsah teplot (°C)	Doporučená teplota (°C)	Pokyny
F 1	Udržování teploty	40-100	60	Používejte pouze k uchování teploty jídla, které se právě uvařilo.
F 2	Nahřívání talířů	30-80	50	Tuto funkci používejte pro nahřívání talířů nebo pečicího nádobí.
F 3	Rozmrazování	30-60	30	Tento režim slouží k rozmrazování zmražených výrobků, pečiva, ovoce, dortů, smetany a čokolády. Doba rozmrazování závisí na typu, velikosti a množství potravin.

Přírodní pára (pouze příslušné modely)

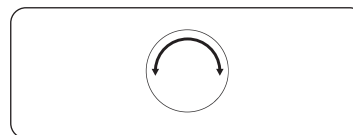
Pomocí Přírodní páry můžete péci chléb, který je na povrchu křupavý a uvnitř vlhký. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.



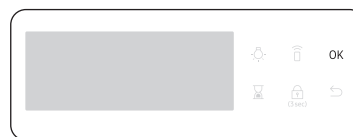
1. Vložte parní plech na dno přihrádky.
2. Plech naplňte 250 ml vody, ale pouze tehdy, je-li trouba chladná.



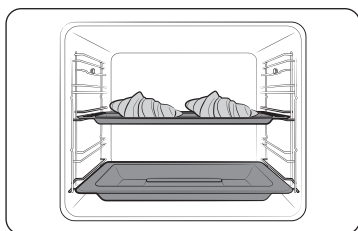
3. Nastavte **Horkovzdušný režim** a vyberte **Přírodní páru** .



4. Otočením ovladače hodnot nastavíte požadovanou teplotu.



5. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte předehřívání.



6. Umístěte jídlo v troubě na kterýkoli rošt a začněte s přípravou.

POZNÁMKA

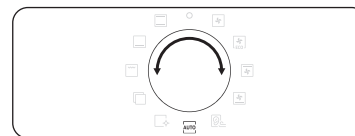
- Během přípravy nebo když je trouba horká vodu nedoplňujte.
- Jakmile trouba zcela vychladne po použití funkce **Přírodní páry** otřete dno přihrádky vlhkou látkou.
- K odstranění vodního kamene, který vzniká po dlouhodobém používání trouby použijte měkkou látku s předurčeným saponátem.

Přírodní pára pracuje pouze v **Horkovzdušném** režimu.

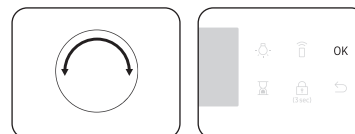
Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Loupáky, 4-6 kusů	Univerzální plech	3	190	20-25
Jablečné listové těsto	Univerzální plech	3	190	20-25
Dánské pečivo	Univerzální plech	3	190	20-30
Houska	Univerzální plech	3	180	20-30
Bílý chléb	Velký rošt	2	180	30-40

Automatické vaření

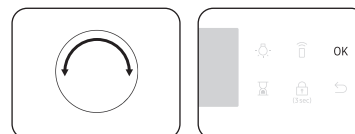
Pro nezkušené kuchaře nabízí trouba celkem 50 automatických programů vaření. Využijte této funkce, která vám ušetří čas nebo vám pomůže se rychleji zdokonalit. Doba přípravy pokrmu a teplota budou nastaveny v závislosti na vybraném receptu.



1. Ovladač pro výběr režimu nastavte na .



2. Otočením ovladače hodnot zvolte program a poté stiskněte tlačítko **OK**.

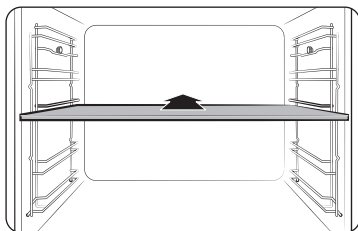


3. Otočením ovladače hodnot vyberete velikost porce. Hmotnostní rozsah závisí na programu.
4. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte proces.

POZNÁMKA

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

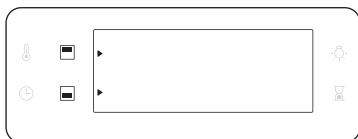
Režim dvojího vaření



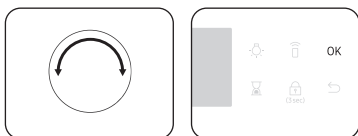
1. Vložením dělicího prvku do úrovně 3 aktivujete režim dvojího vaření.



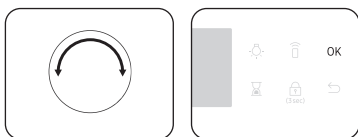
2. Ovladač pro výběr režimu nastavte na **AUTO**.



3. Stisknutím vyberte horní přihrádku nebo stiskněte pro výběr dolní přihrádky. Na vybrané přihrádce se objeví ikona ►.



4. Otočením ovladače hodnot zvolte program pro horní přihrádku a poté stiskněte tlačítko **OK**.



5. Otočením ovladače hodnot vyberete velikost porce. Hmotnostní rozsah závisí na programu.
6. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte proces.

POZNÁMKA

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

Čištění

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

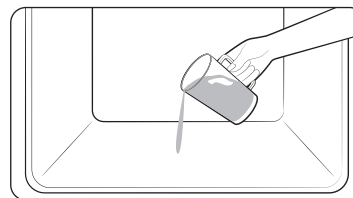
Funkce		Pokyny
C 1	Parní čištění	Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.
C 2	Pyrolýza *	Pyrolýza představuje tepelné čištění za použití vysoké teploty. Dochází ke spálení mastných zbytků, což usnadňuje ruční čištění. 1 h 50 min (výchozí nastavení) / 2 h 10 min / 2 h 30 min

POZNÁMKA

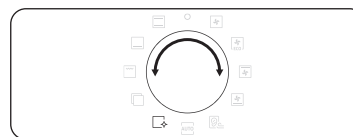
Funkce s hvězdičkou (*) je k dispozici pouze u příslušných modelů.

Parní čištění

Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry. Tato funkce vám ušetří čas, protože troubu nebudete muset pravidelně čistit ručně. Během tohoto procesu se na displeji zobrazí zbývajíc čas.

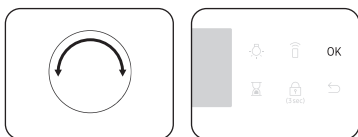


1. Na dno trouby nalijte 400 ml vody a zavřete dvířka.

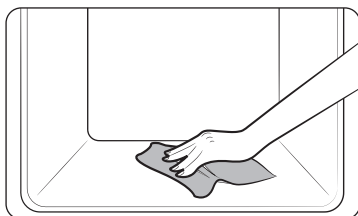


2. Ovladač pro výběr režimu nastavte na .

Úkony



- Otočením ovladače hodnot vyberete C 1 a poté stiskněte tlačítko **OK**.
Cyklus parního čištění bude trvat 26 minut.



- Pomocí suchého hadříku očistěte vnitřní prostor trouby.

VAROVÁNÍ

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

POZNÁMKA

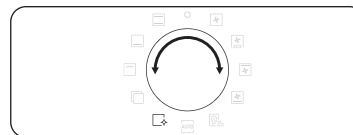
- Jestliže je trouba velmi znečištěna mastnotou, například po opékání či grilování, doporučujeme před aktivací funkce parního čištění odstranit připečenou špínu ručně s pomocí čistícího prostředku.
- Po dokončení cyklu nechte dvířka trouby pootevřená. Tak bude moci vnitřní smaltovaný povrch zcela vyschnout.
- Když je trouba uvnitř horká, čištění nebude 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.

Pyrolýza

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

POZNÁMKA

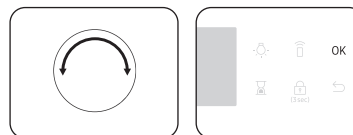
Funkce pyrolýzy je k dispozici pouze u příslušných modelů.



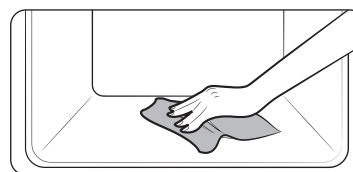
- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství včetně bočních vodicích lišt a ručně vytřete větší zbytky potravin a velké znečištěné plochy. Jinak by mohlo během cyklu čištění dojít ke vzplanutí a následnému vzniku požáru.
- Ovladač pro výběr režimu nastavte na



- Otočením ovladače hodnot vyberete C 2 a poté stiskněte tlačítko **OK**.



- Otočením ovladače hodnot zvolte dobu čištění ze 3 možných úrovní: 1 h 50 min (výchozí nastavení), 2 h 10 min a 2 h 30 min.
- Stisknutím tlačítka **OK** zahájíte čištění.



- Po dokončení čištění vyčkejte až do vychladnutí trouby 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 nevyvínejte, dokud je v provozu ventilátor, který troubu ochlazuje.

📖 POZNÁMKA

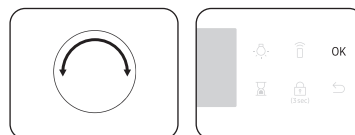
- Po zahájení cyklu se vnitřek trouby zahřívá. Z toho důvodu jsou pro zajištění vaší bezpečnosti dvířka zablokována. Po dokončení cyklu a vychladnutí trouby dojde k odblokování dvířek.
- Před čištěním se ujistěte, že je trouba prázdná. Mohlo by dojít k deformaci příslušenství uvnitř trouby vlivem vysoké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

Časovač

Časovač vám pomáhá hlídat čas nebo dobu vaření.



1. Stiskněte tlačítko .

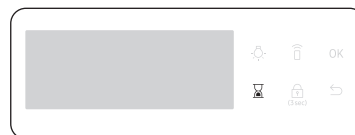



2. Otočením ovladače hodnot nastavte čas a poté stiskněte tlačítko **OK**.
Dobu lze nastavit maximálně na 23 hodin a 59 minut.

📖 POZNÁMKA

- Po uplynutí doby trouba pípá a na displeji se objevuje blikající zpráva „0:00“.
- Nastavení časového spínače můžete kdykoliv změnit.


Vypnutí/Zapnutí zvuku



1. Pokud chcete ztlumit zvuk, stiskněte a podržte na 3 sekundy tlačítko . Pak přerušovaně svítí **1**.
2. Vyberte **1** a stiskněte tlačítko **OK**. A otočením ovladače hodnot nastavte Zapnuto a stiskněte tlačítko **OK**.
3. Chcete-li zrušit ztlumení zvuku, opakujte krok **1, 2**, nastavte Vypnuto a stiskněte tlačítko **OK**.

Wi-Fi Zapnuta/Vypnuta



1. Pokud chcete nastavit Wi-Fi na zapnuto, stiskněte a podržte na 3 sekundy tlačítko . Pak přerušovaně svítí **1**.
2. Vyberte **2** a stiskněte tlačítko **OK**. A otočením ovladače hodnot nastavte Zapnuto a stiskněte tlačítko **OK**.
3. Chcete-li Wi-Fi vypnout, opakujte krok **1, 2**, nastavte Vypnuto a stiskněte tlačítko **OK**.

Chytré vaření

Ruční vaření

⚠ VÝSTRAHA před akrylamidem

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

📖 POZNÁMKA

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

Tipy pro používání příslušenství



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

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






Pečení









Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Piškotový moučník	Velký rošt, plechová forma Ø 25-26 cm	2		160-170	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, pečicí nádoba 22-24 cm	3		170-180	25-30
Koláčky	Univerzální plech	3		180-190	30-35
Lasagne	Velký rošt, pečicí 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, pečicí nádoba 22-24 cm	2		180-190	25-35

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Jablkový koláč	Velký rošt, 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		205	80-100 *
Kuřecí kousky	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200-220	25-35
Kachní prsa	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180-200	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		200	45-50
Ryby					
Rybí fileť, pečený	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200-230	10-15
Pečené ryby	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180-200	30-40

* Po uplynutí poloviny doby otočte.

Chytré vaření

Grilování

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Pečivo					
Toasty	Velký rošt	5		270	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 rybi hamburger	Velký rošt	3		180-200	20-35

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

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.

Můžete podle svých preferencí zvýšit nebo snížit dobu přípravy a/nebo teplotu.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Ovocný koláč s drobenkou, 0,8-1,2 kg	Velký rošt	2	160-180	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
Pečené rybí filety, 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

Chytré vaření

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.

Ne	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		160-170	70-80
3	Horní	Chléb pita	Univerzální plech	4		230-240	13-18
	Dolní	Zapékané brambory, 1,0-1,5 kg	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	1		180-190	45-50

Ne	Zóna	Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
4	Horní	Kuřecí stehýnka	Velký rošt + Univerzální plech	4 4		210-230	30-35
	Dolní	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Velký rošt, pečicí 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

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 předehřát.

Horní

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

* Troubu nepředehřívajte.

Dolní

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

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

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

Poté stiskněte tlačítko **OK** pro spuštění Automatického vaření.

⚠ VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy použijte ochranné rukavice.

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

Chytré vaření

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 3	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.		
A 4	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.		
A 5	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.		
A 6	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.		
A 7	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.		
A 8	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.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 9	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.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Velký rošt	2
		Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu.		
A 11	Bochník z bílého chleba	0,6-0,7	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 12	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 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 13	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.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 14	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.		
A 15	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.		
A 16	Piškotový moučník	0,5-0,6	Velký rošt	3
		Připravte dortové těsto a vložte jej do černé kulaté plechové formy na bábovku o průměru 26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 17	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.		
A 18	Holandský podlouhlý dort	0,7-0,8	Velký rošt	2
		Připravte dortové těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy (o délce 25 cm). Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 19	Šotky	0,7-0,8	Velký rošt	3
		Připravte dortové těsto v pečicí nádobě o rozměru 20-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 20	Hovězí svičková	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.				
A 21	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.				
A 22	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.				
A 23	Jehněčí kýta s kostí	1,0-1,4	Velký rošt	3
			Univerzální plech	1
Marinujte jehněčí a položte na velký rošt.				
A 24	Vepřová pečeně se škvarkem	0,8-1,2	Velký rošt	3
			Univerzální plech	1
Vepřovou pečeně položte tučnou stranou nahoru na velký rošt.				

Chytré vaření

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 25	Vepřová žebírka z boků	0,8-1,2	Velký rošt	3
			Univerzální plech	1
Vepřová žebírka z boků položte na rošt.				
A 26	Celé kuře	1,0-1,4	Velký rošt	2
			Univerzální plech	1
Kuře omyjte a očistěte. Kuře potřete olejem a kořením. Vložte prsní stranou směrem dolů na rošt a otočte jej, jakmile trouba zapípá.				
A 27	Kuřecí prsa	0,5-0,9	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
Namarinujte kuřecí prsa a položte je na rošt.				
A 28	Kuřecí stehýnka	0,5-0,9	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
Potřeme olejem a kořením a dáme na rošt.				
A 29	Kachní prsa	0,3-0,7	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
Položte kachní prsa tučnou stranou nahoru na rošt. První nastavení je pro střední, druhé pro střední až dobře propečenou úroveň přípravy.				
A 30	Filet z pstruha, pečený	0,3-0,7	Univerzální plech	4
			Filety ze pstruha dejte kůží nahoru na univerzální plech.	

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 31	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.				
A 32	Mořský jazyk	0,3-0,7	Univerzální plech	3
			Položte mořský jazyk na pečicí papír na univerzálním plechu. Nožem nařízněte povrch.	
A 33	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.				
A 34	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 univerzální plech.	
A 35	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.	
A 36	Mražené hranolky	0,3-0,7	Univerzální plech	3
			Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na univerzální plech.	

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 37	Mražené americké brambory	0,3-0,7	Univerzální plech	3
		Rozprostřete mražené americké brambory rovnoměrně na plech.		
A 38	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.		
A 39	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.		
A 40	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 10 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 dvojího automatického vaření zahrnují předehřátí a zobrazují průběh předehřívání.

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

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

⚠ VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

1. Horní

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	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.		
2	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.		
3	Kuřecí stehýnka	0,5-0,9	Velký rošt	4
			Univerzální plech	4
Potřeme olejem a kořením a dáme na rošt.				

Chytré vaření

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
4	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.		
5	Mražené hranolky	0,3-0,7	Univerzální plech	4
		Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na univerzální plech.		

2. Dolní

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Jablkový koláč	1,2-1,4	Velký rošt	1
		Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 20-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
2	Jablečné listové těsto	0,3-0,4	Univerzální plech	1
		Položte jablečné listové těsto na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
3	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.		
4	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.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
5	Čerstvá 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.		

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.

Testovací pokrmy

Podle normy EN 60350-1.

1. Pečení

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

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Malé koláčky	Univerzální plech	3		165	23-28
		3		155	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), zvýšte dobu přípravy o 5 minut.

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

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



2. Grilování

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		270 (Max)	1-2
Hamburgery z hovězího masa * (12 ea)	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	4 1		270 (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 až 1,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	3 1		200	60-75
Celé kuře * 1,5 až 1,7 kg	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	3 1		200	70-85

* Po uplynutí poloviny doby otočte.

Sbírka častých receptů Automatického vaření

Zapékané brambory

- Ingredience** 800 g brambor, 100 ml mléka, 100 ml smetany, 50 g rozšlehaného celého vejce, 1 polévková lžice 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 zapékací 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 lžici jednotlivě soli, bylinek (paprika, petržel nebo rozmarýn) 150 g strouhaného sýra, 3 polévkové lžice olivového oleje
- Pokyny** Omyjte zeleninu a nakrájejte ji na plátky o tloušťce 3-5 mm. Plátky naskládejte na zapékací 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 lžice 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 lžici sušených vloček 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.

Jablkový koláč

- Ingredience**
- **Těsto:** 275 g mouky, 1/2 polévkové lžice 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 lžice citronové šťávy, 40 g cukru, 1/2 polévkové lžice skořice, 50 g bezsemenných rozinek, 2 polévkové lžice 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 změkklého 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 lžička olivového oleje, 200 ml teplé vody, po 1 polévkové lžičce 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 lžička čerstvého tymiánu (drceného), 1 lžička čerstvého rozmarýnu (drceného), 2 lžičce soli, 2 lžičce 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 lžička černého pepře, 3 bobkové listy, 1 cibule (nakrájená), 3 stroužky česneku (nakrájené), 85 g hnědého cukru, 3 lžičce worcesterské omáčky, 2 lžičce rajčatového protlaku, 2 lžičce olivového oleje

Pokyny Připravte si grilovací omáčku. V hrnci rozeřte 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.

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 očištění vnitřního skla.

Vnější části trouby

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

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

Příslušenství

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

Katalytický smaltovaný povrch (pouze příslušné modely)

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

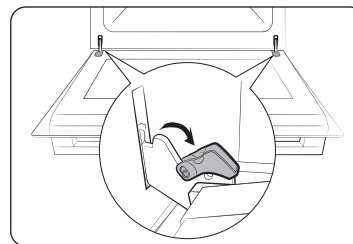
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Očistěte vnitřní prostor trouby.
3. Zvolte režim Horkovzdušný ohřev s maximální teplotou a spusťte cyklus na dobu jedné hodiny.

Dvířka

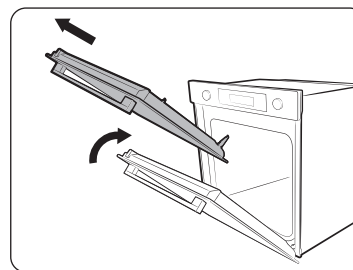
Neodstraňujte dvířka trouby, pokud to nebude pro účely čištění. Chcete-li odstranit dvířka kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů.

⚠ VAROVÁNÍ

Dvířka trouby jsou těžká.

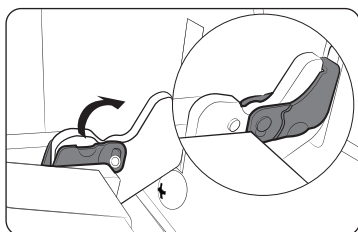


1. Otevřete dvířka a zcela odklopte zámky u obou závěsů.



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.

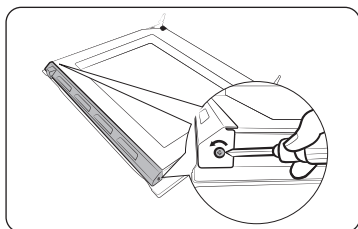
Údržba



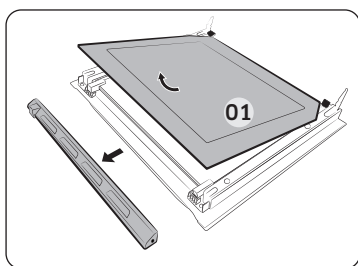
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž dvířek podle výše uvedených kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Ujistěte se, že jsou spony zavěšené na obou stranách.

Sklo dvířek

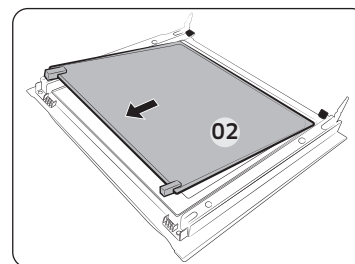
Dvířka trouby jsou vybavena 3-4 vrstvami skla umístěnými proti sobě v závislosti na modelu. Neodstraňujte sklo dvířek, pokud to nebude pro účely čištění. Chcete-li odstranit sklo dvířek kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů.



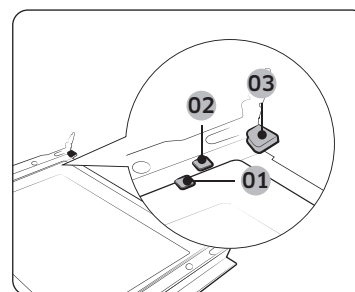
1. K odstranění šroubů na levé a pravé straně použijte šroubovák.



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

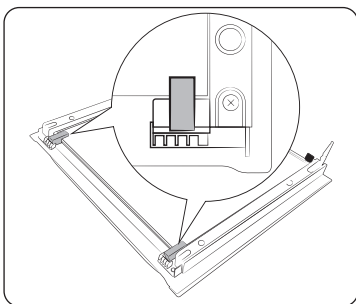


4. Vyjměte druhou tabuli z dvířek ve směru šipky.
5. Vyčistěte sklo mýdlovou vodou a čistým hadříkem.



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

6. Po dokončení znovu vložte tabule zpět následovně:
 - Vložte tabuli 2 mezi opěrnou sponu 1 a 2 a tabuli 1 do opěrné svorky 3 v tomto pořadí.

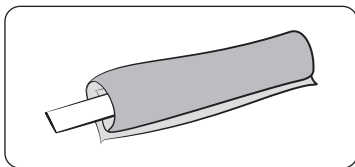


7. Zkontrolujte, zda pryžové lemy okolo skla zapadají do skleněné tabule a řádně ji zabezpečují.
8. Proveďte opětovnou montáž dvířek podle výše uvedených kroků 1 a 2.

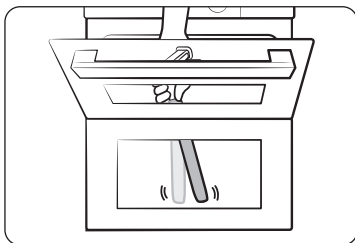
⚠ VAROVÁNÍ

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.

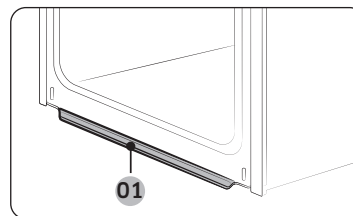


2. Položte na ručník pod dvířka.
3. Dvířka vyčistěte.
4. Na tkáň naneste šampón a znovu vyčistěte.
5. Otřete suchou tkáň od vlhkosti a bublin.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při čištění neodpojujte dvířka.

Sběrač vody



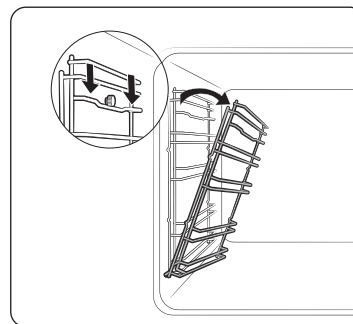
01 Sběrač vody

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

⚠ VAROVÁNÍ

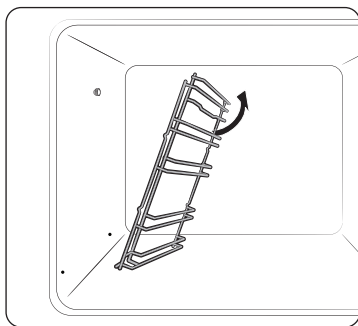
Pokud zjistíte, že dochází k úniku vody ze sběrače, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung.

Boční jezdce (pouze příslušné modely)



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

Údržba



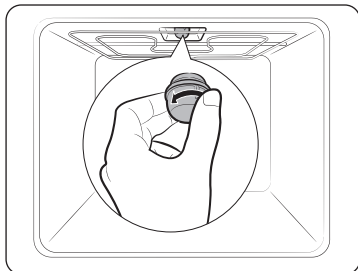
2. Vytáhněte a vyjměte spodní lištu levého bočního vodítka.
3. Stejným způsobem vyjměte pravé boční vodítka.
4. Vyčistěte obě boční vodítka.
5. Po dokončení proveďte opětovnou montáž bočního vodítka podle výše uvedeného kroku 1 a 2 v opačném pořadí.

POZNÁMKA

Trouba funguje i bez nasazených bočních vodítek a roštů.

Výměna

Žárovky

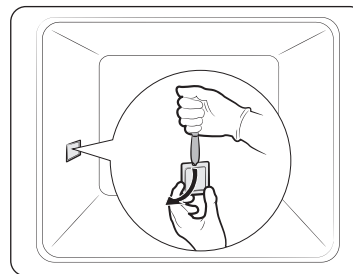


1. Odstraňte skleněný kryt otočením směrem doleva.
2. Vyměňte žárovku v troubě.
3. Očistěte skleněný kryt.
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž skleněného krytu podle výše uvedeného kroku 1 v opačném pořadí.

VAROVÁNÍ

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

Boční světlo 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.	• Pokud se mezi tlačítka nachází nečistoty	• Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
	• Dotykový model: pokud je vnější povrch vlhký	• Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu.
	• Pokud je nastavený zámek	• Zkontrolujte, zda není nastavena funkce zámku.
Nezobrazuje se čas.	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Trouba nefunguje.	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Trouba se za provozu sama vypne.	• Pokud je odpojena ze síťové zásuvky	• Znovu připojte napájení.
Za provozu se vypne napájení.	• Pokud trvá nepřetržitě vaření dlouhou dobu	• Po dlouhém vaření nechte troubu vychladnout.
	• Pokud ventilátor chlazení nefunguje	• Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	• Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací	• Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	• Při používání několika síťových zástrček ve stejné zásuvce	• Použijte samostatný síťový kabel.
Není napájení trouby.	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.

Problém	Příčina	Akce
Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký.	• Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací	• Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
Dvířka nelze řádně otevřít.	• Pokud mezi dvířky a vnitřním prostorem spotřebiče ulpěly zbytky potravin	• Vyčistěte důkladně troubu a potom znovu otevřete dvířka.
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	• Pokud se světlo rozsvítí a zhasne	• Pro zajištění úspory energie světlo po určité době automaticky zhasne. Můžete jej znovu rozsvítit stisknutím tlačítka světla.
	• Pokud je světlo pokryto nečistotami během vaření	• Očistěte vnitřní povrch trouby a znovu to zkontrolujte.
Trouba probíjí.	• Pokud není napájení správně uzemněno • Pokud používáte zásuvku bez uzemnění	• Zkontrolujte, zda je napájení správně uzemněno.
Odkapává voda.	• V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o poruchu spotřebiče.	• Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Škvírou ve dvířkách vystupuje pára.		
V troubě zůstala voda.		

Odstraňování problémů

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

Problém	Příčina	Akce
Trouba nevaří správně.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud jsou dvířka často během vaření otvírána 	<ul style="list-style-type: none"> Pokud nevaříte pokrmy, které je nutné otáčet, neotvírejte často dvířka. Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
Parní čištění nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Příčinou může být příliš vysoká teplota. 	<ul style="list-style-type: none"> Nechte troubu vychladnout a poté použijte.
Režim dvojího vaření nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud není dělicí prvek správně sestaven. 	<ul style="list-style-type: none"> Správně vložte a použijte dělicí prvek.
Režim samostatného vaření nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud v troubě není zasunut dělicí prvek. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyjměte dělicí prvek a 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 nedoradí k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
C-20	Poruchy snímače	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Vyskytuje se pouze při Čtení/Zápisu EEPROM	
C-F0	Neprobíhá komunikace mezi hlavní jednotkou PCB a dílčí jednotkou PCB	
C-F2	Zobrazí se při výskytu chyby komunikace mezi dotykovým IC <-> hlavní nebo dílčí komunikační jednotkou	Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedoradí k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
C-d0	Problém s tlačítkem Dochází k tomu, pokud je tlačítko stisknuto a drženo delší dobu.	Očistěte tlačítka a ujistěte se, že se na nich ani v jejich blízkosti nenachází voda. Vypněte troubu a zkuste to znovu. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Kód	Význam	Akce
-dC-	Pokud 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 nedoradí k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
S-01	Bezpečnostní vypnutí Trouba byla v provozu při nastavené teplotě příliš dlouho. <ul style="list-style-type: none"> • 100 °C a méně - po dobu 16 hodin • 105 °C až 240 °C - po dobu 8 hodin • 245 °C až maximální teplota - po dobu 4 hodin 	Nejedná se o chybu systému. Vypněte troubu a vyjměte pokrm. Následně to zkuste obvyklým způsobem znovu.

Technické údaje

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

Napětí pro připojení		230-240 V ~ 50 Hz
Maximální příkon		3650 až 3950 W
Rozměry (Š x V x H)	Celý spotřebič	595 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	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
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)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

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

Celková spotřeba energie v pohotovostním režimu (W) (Všechny síťové porty jsou ve stavu „zapnuto“)		1,9 W
Doba pro správu napájení (min)		20 min
WIFI	Spotřeba energie v pohotovostním režimu (W)	1,9 W
	Doba pro správu napájení (min)	20 min
Pohotovostní režim	Spotřeba energie	1,0 W
	Doba pro správu napájení (min)	30 min

Tipy, jak šetřit energii

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

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

Prohlášení ohledně softwaru Open Source

Software obsažený v tomto produktu obsahuje software s otevřeným zdrojovým kódem. Následující adresa URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vede k informacím o licenci open source souvisejícím s tímto produktem.



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

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



Vstavaná rúra

Používateľská a inštalačná príručka

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****



SAMSUNG

Obsah

Používanie tejto príručky **3**

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly: 3

Bezpečnostné pokyny **3**

Dôležité bezpečnostné opatrenia 3

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad) 6

Funkcia automatickej úspory energie 6

Inštalácia **6**

Čo nájdete v škatuli 6

Prípojenie na zdroj 7

Inštalácia do skrinky 8

Skôr než začnete **10**

Úvodné nastavenia 10

Zápach novej rúry 10

Inteligentný bezpečnostný mechanizmus 10

Jemne zatvárané dvierka 11

Príslušenstvo 11

Pružné dvierka 12

Mechanická zámka 13

Režim Dvojitej prípravy 13

Funkcie **14**

Ovládací panel 14

Bežné nastavenia 15

Režimy prípravy (s výnimkou režimu Grilovanie) 18

Režimy prípravy (Grilovanie) 20

Rozsah nastavenia teplôt pre režim Dvojitej prípravy 22

Príprava vo vákuu so vzduchom 24

Zastavenie varenia 26

Špeciálna funkcia 26

Prírodná para 27

Automatické varenie 28

Čistenie 29

Časovač 31

Zap./Vyp. zvuku 31

Zap./Vyp. Wi-Fi 31

Inteligentné varenie **32**

Manuálne varenie 32

Programy automatického varenia 37

Testovacie jedlá 43

Zbierka často používaných receptov na Automatickú prípravu 44

Údržba **47**

Čistenie 47

Výmena 50

Riešenie problémov **51**

Kontrolné body 51

Informačné kódy 53

Technické údaje **54**

Príloha **54**

Katalógový list výrobku 54

Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde 55

Používanie tejto príručky

Ďakujeme vám za výber vstavanej rúry značky SAMSUNG.

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

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

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly:

VAROVANIE

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

UPOZORNENIE

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

POZNÁMKA

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

Bezpečnostné pokyny

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

Dôležité bezpečnostné opatrenia

VAROVANIE

Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú so zariadením hrať.

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

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

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

Bezpečnostné pokyny

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

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na ne bude dozerať alebo ak budú poučené o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením.

Deti by bez dozoru nemali vykonávať čistenie ani údržbu zariadenia. Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

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

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať.

K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.

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

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

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

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

Nepoužívajte parný čistič.

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

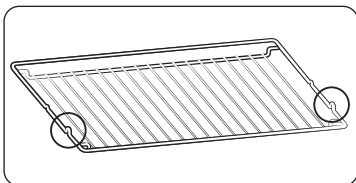
Zariadenie nesmie byť namontované za dekoratívnymi dvierkami, aby sa predišlo prehrievaniu.

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

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

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

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



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

⚠ UPOZORNENIE

Ak sa rúra počas prepravy poškodila, nezapájajte ju.

Tento spotrebič môže pripojiť k hlavnému napájaciemu 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 napájaciemu zdroju prostredníctvom schváleného ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte adaptéry s viacerými zásuvkami ani predĺžovacie káble.

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

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

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

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

Táto rúra bola navrhnutá výlučne pre varenie jedla v domácnosti.

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

V rúre nikdy neskladujte horľavé materiály.

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

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

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

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

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

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

Nenaliavajte do spodnej časti rúry vodu, keď je horúca. Mohlo by to poškodiť smaltovaný povrch. Počas varenia musia byť dvierka rúry zatvorené.

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

Ovocné džúzy 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 nechcane udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.

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

Neotvárajte dvierka zariadenia použitím zbytočne veľkej sily.

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

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

Bezpečnostné pokyny

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

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

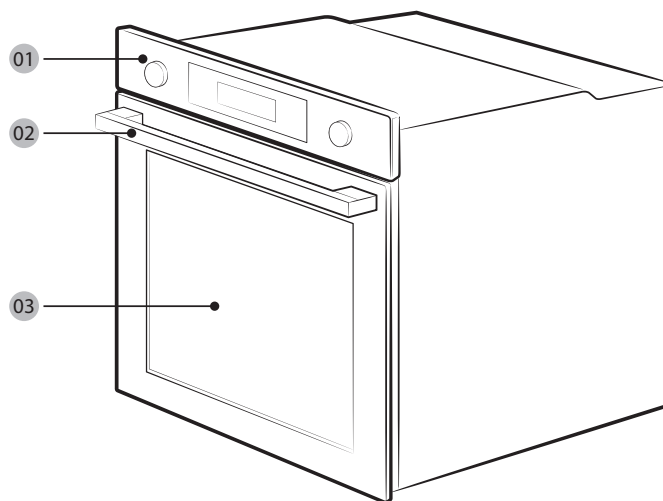
Tento výrobok je určený na vstavenie.

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

Čo nájdete v škatuli

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

Prehľad rúry



01 Ovládací panel

02 Rukoväť dverí

03 Dvere

POZNÁMKA

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

Príslušenstvo

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



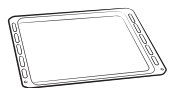
Mriežka



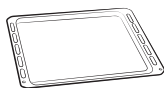
Vkladacia mriežka *



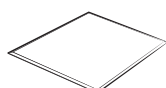
Plech na pečenie *



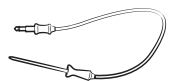
Univerzálny plech *



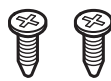
Extrahlboký plech *



Deliaci panel



Sonda na mäso *



2 skrutky (M4 L25)

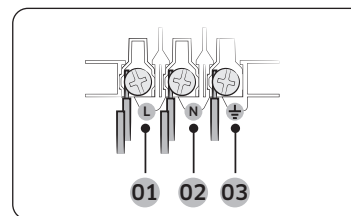


Plech na paru *

POZNÁMKA

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

Pripojenie na zdroj



- 01 HNEDÁ alebo ČIERNÁ
- 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 rúre.

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 nepostupajte káble, neohýbajte ich a udržujte ich mimo častí rúry, ktoré vyžarujú teplo.

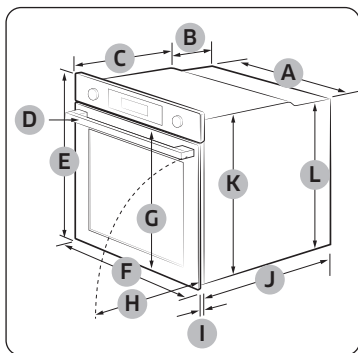
Inštalácia

Inštalácia do skrinky

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

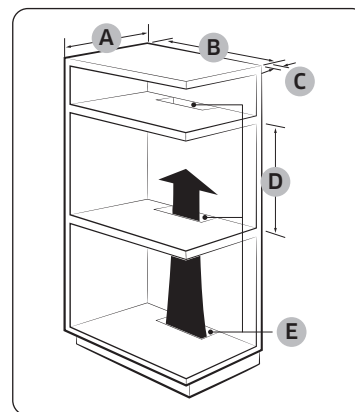
Rúra sa musí riadne vetrať. Medzi spodnou policičkou a podpornou stenou nechajte medzeru na vetranie približne 50 mm. Ak nainštalujete rúru pod varnú dosku, postupujte podľa pokynov na inštaláciu varnej dosky.

Požadované rozmery na inštaláciu



Rúra (mm)

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

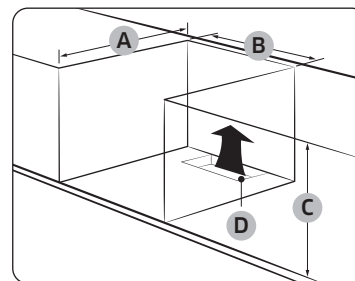


Vstavaná skrinka (mm)

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

POZNÁMKA

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

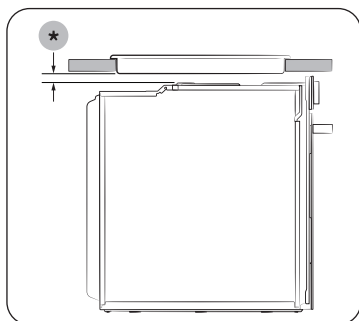


Skrinka pod umývadlom (mm)

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

POZNÁMKA

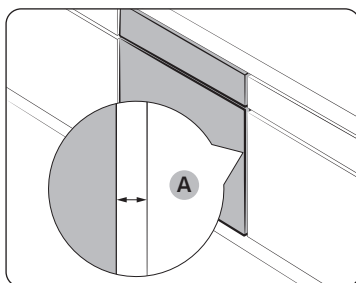
Vstavaná skrinka musí mať otvory **(D)** na vetranie tepla a cirkuláciu vzduchu.



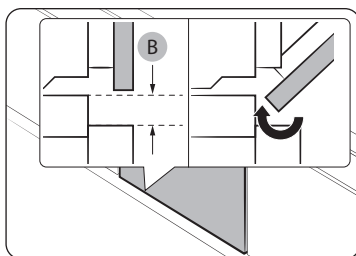
Inštalácia s platňou

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

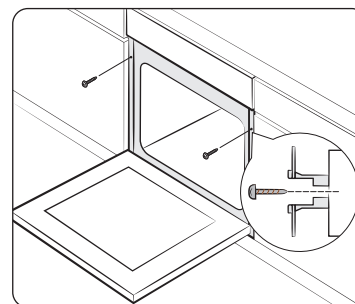
Inštalácia rúry



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



Zaistite medzeru s veľkosťou minimálne 3 mm **(B)**, aby sa dverka 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.

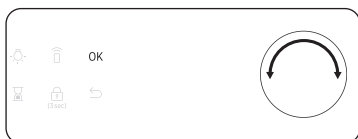
Skôr než začnete

Úvodné nastavenia

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




1. Keď bliká ukazovateľ hodín, otočením (pravého) voliča hodnôt nastavte požadovanú hodinu a potom stlačte tlačidlo **OK**, čím sa presuniete na ukazovateľ minút.



2. Keď bliká ukazovateľ minút, pomocou otočného voliča hodnôt nastavte požadovanú minútu a potom stlačte tlačidlo **OK**.



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

Zápach novej rúry

Pred prvým použitím 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

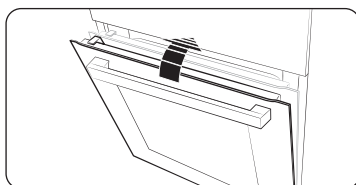
Ak počas činnosti rúry otvoríte dvierka, svetlo rúry sa zasvieti a ventilátor aj ohrevné prvky zastavia činnosť. Zabráni sa tak fyzickým zraneniam, ako napr. popáleninám, ako aj zbytočnej strate energie. Ak sa tak stane, jednoducho zatvorte dvierka a rúra bude ďalej bežne fungovať, pretože nejde o poruchu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

Jemne zatvárané dverka (len pre príslušné modely)

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

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

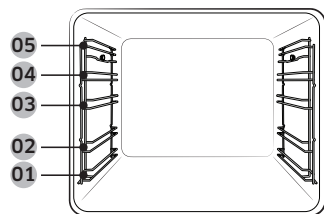
(Dostupnosť tejto funkcie závisí od modelu rúry.)



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

Príslušenstvo

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



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

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

Základné použitie

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

Mriežka	Mriežka je určená na grilovanie a opekanie. Vložte mriežku na miesto s vyčnievajúcimi časťami (zarážkami po oboch stranách) smerujúcimi dopredu.
Vkladacia mriežka *	Vkladacia mriežka sa používa v kombinácii s plechom, aby kvapaliny nekvapali na dno rúry.
Plech na pečenie *	Plech na pečenie (hĺbka: 20 mm) sa používa na pečenie koláčov, keksíkov a ďalšieho pečiva. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.
Univerzálny plech *	Univerzálny plech (hĺbka: 30 mm) sa používa na varenie a opekanie. Používajte vkladaciu mriežku, aby kvapaliny nekvapali na dno rúry. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.
Extrahlboký plech *	Extrahlboký plech (hĺbka: 50 mm) sa používa na opekanie s vkladacou mriežkou alebo bez nej. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.
Sonda na mäso *	Sonda na mäso meria vnútornú teplotu mäsa, ktoré sa bude variť. Používajte iba sondu na mäso dodávanú s vašou rúrou.
Teleskopické kolajnice *	Pomocou teleskopической lišty umiestnite plech nasledovne: <ol style="list-style-type: none">1. Vytiahnite lištu z rúry.2. Položte plech na lištu a zasuňte ju do rúry.3. Zatvorte dverka rúry.
Deliaci panel	Rozdeľovač rúry rozdeľuje na dve zóny. Rozdeľovač používajte v režime dvojitého varenia. Nepoužívajte rozdeľovač na iné účely, než je rozdelenie vnútorného priestoru rúry na dve varné zóny. Nepoužívajte rozdeľovač ako poličku.
Plech na paru *	Plech na paru používajte len v režime Prírodná para. Vložte plech do stredu spodnej časti priestoru na prípravu a naplňte ho čistou vodou. 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.

POZNÁMKA

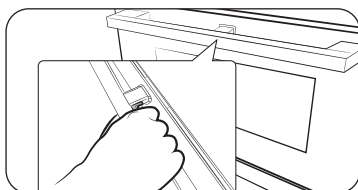
Dostupnosť príslušenstva označeného hviezdíčkom (*) závisí od modelu rúry.

Skôr než začnete

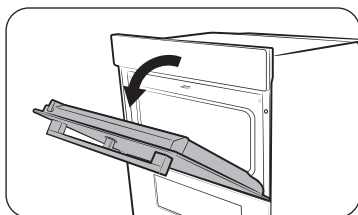
Pružné dvierka (len pre príslušné modely)

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

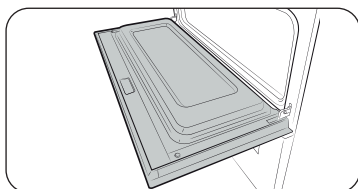
Použitie horných dvierok



1. Úplne zatlačte páku rukoväte.

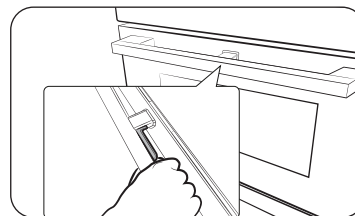


2. Potiahnite rukoväť.

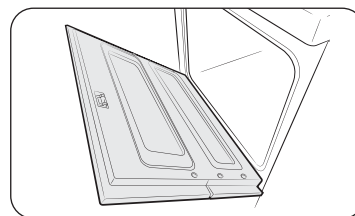


3. Tým dôjde k otvoreniu len horných dvierok - viď obrázok.

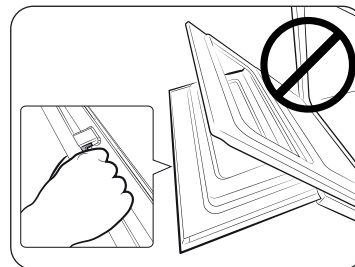
Použitie celých dvierok



1. Uchopte plochu rukoväte bez páky a potiahnite.



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



⚠ UPOZORNENIE

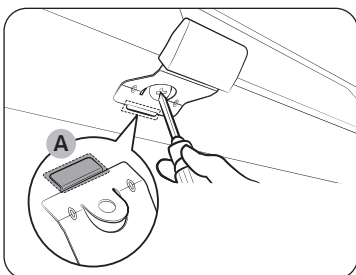
Pri otváraní celých dvierok sa uistite, že ste uchopili rukoväť prostredníctvom časti bez páky. Pri stlačení páky do polovice prostredníctvom otvorenia dvierok, horné dvierka sa môžu otvoriť a spôsobiť tak zranenie.

📖 POZNÁMKA

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

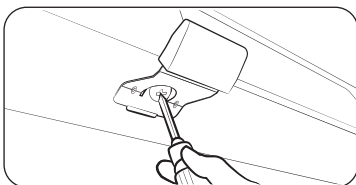
Mechanická zámka (len príslušné modely)

Inštalácia



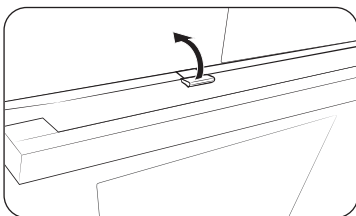
1. Vložte tenkú časť **(A)** mechanickej zámky do príslušného otvoru uzamykacej rukoväte podľa obrázka.
2. Pritiahnite skrutku na uzamykacej rukoväti.

Odinštalácia



- Uvoľnite a odstráňte skrutku z uzamykacej rukoväte.

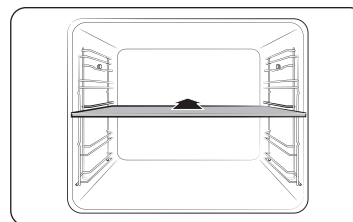
Zamknutie/odmknutie



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

Režim Dvojitej prípravy

V tomto režime môžete používať horný i dolný priestor na prípravu dvoch rôznych receptov alebo jednoducho pripravovať jedlo len v jednom priestore.



Na rozdelenie vnútorného priestoru rúry na dva priestory vložte deliaci panel na úroveň 3. Rúra zaznamená prítomnosť deliaceho panelu a v rámci prednastavenia aktivuje horný priestor.

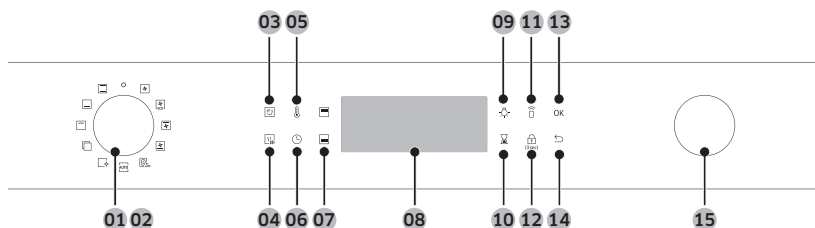
POZNÁMKA

Dostupnosť režimu Dvojitej prípravy závisí na recepte. Ďalšie informácie si pozrite v časti **Inteligentné varenie** v tejto príručke.

Funkcie

Ovládací panel

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



01 Elektrické napájanie	Na zap./vyp. rúry otočte doľava/doprava.
02 Volič režimu	Otočením doľava/doprava zvolíte režim prípravy alebo funkciu.
03 Prirodzená para	Používa sa na pridanie pary k aktuálnemu režimu prípravy.
04 Rýchly predohrev	Rýchly predohrev rýchlo ohreje rúru na nastavenú teplotu. <ul style="list-style-type: none"> • Dotknite sa tlačidla zap. alebo vyp. možnosti Rýchly predohrev. • Je dostupný len v Jednoduchom režime. (Prúdenie tepla, Bežný režim, Horný ohrev + Prúdenie tepla, Dolný ohrev + Prúdenie tepla) • Je neprístupný pre teploty nastavené na menej ako 100 °C.
05 Teplota	Použite na nastavenie teploty.
06 Doba varenia	Použite na nastavenie doby prípravy.
07 Horný/Dolný priestor	Pri vložení deliacim paneli je komora rúry rozdelená a dva priestory: horný priestor a dolný priestor. A je rozsvietený odpovedajúci indikátor. Ak odložíte deliaci panel, komora rúry pracuje v samostatnom režime.
08 Displej	Zobrazuje potrebné informácie o zvolenom režime alebo o aktuálnych nastaveniach.

09 Svetlo rúry	Pomocou tohto tlačidla môžete vypnúť a zapnúť vnútorné svetlo. Svetlo rúry sa zapne automaticky pri otvorení rúry alebo pri spustení jej činnosti. A automaticky sa vypne po určitej dobe nečinnosti, aby sa šetrila energia.
10 Časovač	Pomáha vám sledovať čas alebo dobu trvania počas prípravy.
11 Inteligentné ovládanie	Pre aktiváciu/zrušenie funkcie Inteligentného ovládania stlačte toto tlačidlo na 3 sekundy.
12 Detská zámka	Aby ste zabránili nehodám, funkcia Detská zámka deaktivuje všetky ovládacie prvky. Podržte po dobu 3 sekúnd, čím aktivujete zámku na ovládacom paneli, alebo ich znova podržte po dobu 3 sekúnd, čím ju deaktivujete.
13 OK	Stlačte na potvrdenie nastavení.
14 Späť	Slúži na zrušenie aktuálnych nastavení a obnovenie prednastavených hodnôt.
15 Otočný volič hodnôt	Pomocou otočeného voliča hodnôt môžete: <ul style="list-style-type: none"> • Nastaviť dobu alebo teplotu varenia. • Zvoliť podpoložku z horných ponúk: Čistenie, Automatické varenie, Špeciálna funkcia alebo Grilovanie. • Zvoľte veľkosť porcie pre Programy automatického varenia.

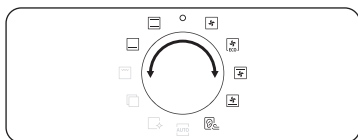
POZNÁMKA

Ťkanie na displej plastovými rukavicami alebo chňapkami nemusí fungovať správne.

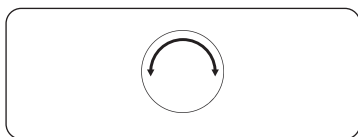
Bežné nastavenia

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

Teplota



1. Otočením voliča režimu zvolte požadovaný režim alebo funkciu. Objaví sa predvolená teplota pre každý výber.




2. Pomocou otočného voliča hodnôt nastavte požadovanú teplotu.

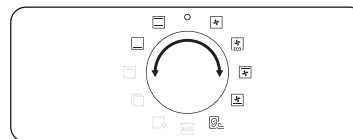


3. Stlačením tlačidla **OK** potvrdte zmeny.

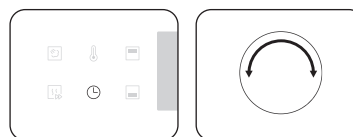
POZNÁMKA


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

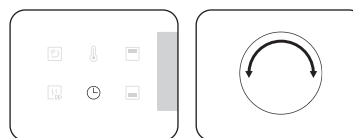
Doba varenia




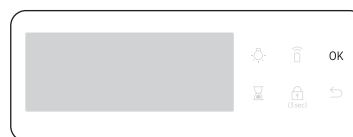
1. Otočením voliča režimu zvolte požadovaný režim alebo funkciu.



2. Stlačte tlačidlo  a potom pomocou otočného voliča hodnôt nastavte požadovaný čas v rozsahu až do 23 hodín a 59 minút.




3. Alebo môžete odložiť ukončenie prípravy jedla na požadovaný čas. Stlačte tlačidlo  a potom pomocou otočného voliča hodnôt nastavte požadovaný čas ukončenia. Pre podrobnejšie informácie si pozrite **Odložené ukončenie**.



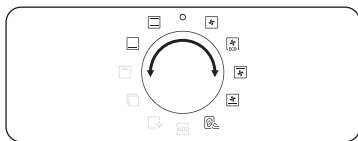
4. Stlačením tlačidla **OK** potvrdte zmeny.

POZNÁMKA

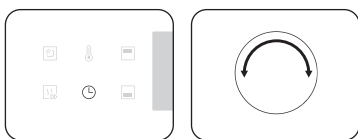
- Variť môžete aj bez nastavenia doby varenia. V tomto prípade sa rúra spustí s nastavenými teplotami bez údaju o čase a rúru musíte po dokončení varenia vypnúť manuálne.
- Ak chcete nastaviť dobu varenia, stlačte tlačidlo  a postupujte podľa pokynov uvedených nižšie.

Funkcie

Čas ukončenia



1. Otočením voliča režimu zvolíte požadovaný režim alebo funkciu.



2. Dvakrát stlačte tlačidlo a potom pomocou otočného voliča hodnôt nastavte požadovaný čas ukončenia.



3. Stlačením tlačidla **OK** potvrdíte zmeny.

POZNÁMKA

- Jedlo v rúre môžete pripravovať aj bez nastavenia doby prípravy. V tomto prípade sa rúra spustí s nastavenými teplotami bez údajov o čase a rúru musíte po dokončení varenia vypnúť manuálne.
- Pre nastavenie času ukončenia dvakrát stlačte tlačidlo a postupujte podľa vyššie uvedených krokov.

Odložené ukončenie

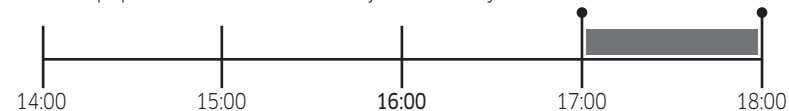
Funkcia Odložené ukončenie je navrhnutá pre pohodlnejšiu prípravu.

Prípád 1

Vychádzajme z predpokladu, že zvolíte hodinový recept o 14:00 hod. a chcete, aby rúra ukončila prípravu o 18:00 hod. Pre nastavenie času ukončenia zmeňte čas Pripravené o na hodnotu 18:00 hod. Rúra začne prípravu o 17:00 hod. a ukončí ju o 18:00 hod. v súlade s vašim nastavením.

Aktuálny čas: 14:00 hod.	Nastavená doba prípravy: 1 hodiny	Nastavený čas odloženého ukončenia: 18:00 hod.
-----------------------------	--------------------------------------	--

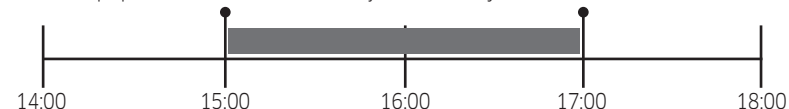
Rúra začne prípravu o 17:00 hod. a ukončí ju automaticky o 18:00 hod.



Prípád 2

Aktuálny čas: 14:00 hod.	Nastavená doba prípravy: 2 hodiny	Nastavený čas odloženého ukončenia: 17:00 hod.
-----------------------------	--------------------------------------	--

Rúra začne prípravu o 15:00 hod. a ukončí ju automaticky o 17:00 hod.



UPOZORNENIE

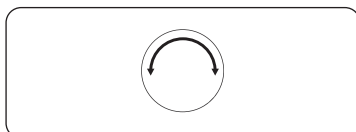
- V režime Dvojitej prípravy nie je Oneskorené ukončenie dostupné.
- Nenechávajte pripravené jedlo v rúre príliš dlho. Mohlo by sa pokaziť.

Vynulovanie doby varenia

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



1. Ak chcete počas prípravy jedla v rúre zobrazit prednastavenú dobu prípravy, stlačte tlačidlo ⏹.



2. Pomocou otočného voliča hodnôt nastavte dobu varenia na „00:00“. Alebo jednoducho stlačte ↶.



3. Stlačte tlačidlo **OK**.

POZNÁMKA

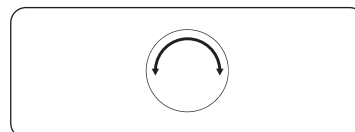
V režime Dvojitej prípravy musíte najprv zvolit horný a dolný priestor, pre ktorý chcete vymazať dobu prípravy.

Vynulovanie času ukončenia

Čas ukončenia môžete zrušiť. Je to užitočné, ak chcete rúru vypnúť manuálne kedykoľvek v priebehu procesu.



1. Ak chcete nastaviť čas ukončenia počas prípravy jedla v rúre, dvakrát stlačte tlačidlo ⏹.



2. Pomocou otočného voliča hodnôt nastavte čas ukončenia na aktuálny čas. Alebo jednoducho stlačte ↶.



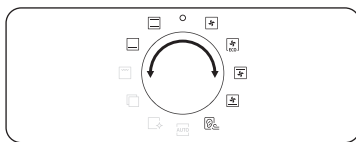
3. Stlačte tlačidlo **OK**.

POZNÁMKA

V režime Dvojitej prípravy musíte najprv zvolit horný a dolný priestor, pre ktorý chcete vymazať dobu prípravy.

Funkcie

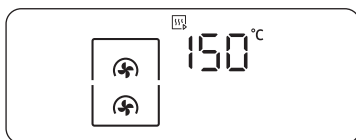
Režimy prípravy (s výnimkou režimu Grilovanie)



1. Otáčaním voliča režimu zvolte režim prípravy.
2. Podľa potreby nastavte dobu alebo teplotu varenia. Podrobnosti si pozrite v časti **Bežné nastavenia**.



3. Voliteľne si môžete rúru rýchlo predhriať. Pre tento účel stlačte tlačidlo a nastavte cieľovú teplotu. Na displeji sa zobrazí odpovedajúci indikátor .



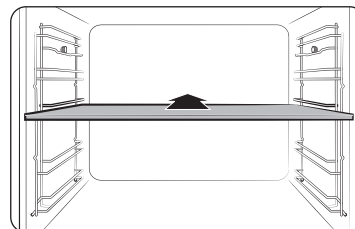
Rúra sa začne predhrievať so zobrazenou ikonou , až kým vnútorná teplota nedosiahne cieľovú teplotu. Po dokončení predohreву indikátor zmizne a ozve sa pípnutie. Použitie predohreву sa odporúča pri všetkých režimoch prípravy, ak nie je výslovne uvedené inak v **Inteligentné varenie**.

POZNÁMKA

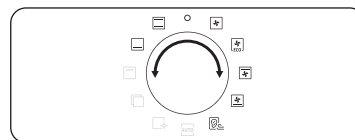
Počas varenia môžete zmeniť dobu alebo teplotu varenia.

Režim Dvojitej prípravy

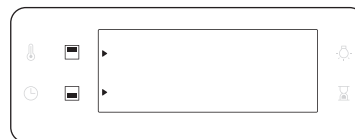
Môžete použiť deliaci panel na rozdelenie komory rúry na horný priestor a dolný priestor. Tým sa používateľovi umožní aktívovať dva odlišné režimy prípravy súčasne, alebo jednoducho zvoliť priestor, v ktorom vykonať prípravu jedla.



1. Na rozdelenie vnútorného priestoru rúry na dva priestory vložte deliaci panel na úroveň 3.



2. Otáčaním voliča režimu zvolte režim prípravy. Môžete zvoliť režimy Grilovanie, Prúdenie tepla, Horný ohrev + Prúdenie tepla v hornom priestore a Prúdenie tepla, Dolný ohrev + Prúdenie tepla, Dolný ohrev v dolnom priestore.

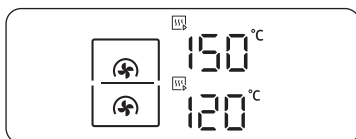



3. Stlačte tlačidlo kvôli voľbe horného priestoru alebo stlačte tlačidlo kvôli voľbe dolného priestoru. Na zvolenom priestore sa zobrazí ikona ►.

4. Podľa potreby nastavte dobu alebo teplotu varenia. Podrobnosti si pozrite v časti **Bežné nastavenia**.



5. Po ukončení stlačte tlačidlo **OK**.



Rúra sa začne predhrievať so zobrazenou ikonou , až kým vnútorná teplota nedosiahne cieľovú teplotu.




Použitie predohrevu sa odporúča pri všetkých režimoch prípravy, ak nie je výslovne uvedené inak v **Inteligentné varenie**.






POZNÁMKA

Dostupnosť režimu Dvojitý prípravy závisí na režime prípravy. Ďalšie informácie si pozrite v časti **Inteligentné varenie** v tejto príručke.

Režimy prípravy (s výnimkou režimu Grilovanie)

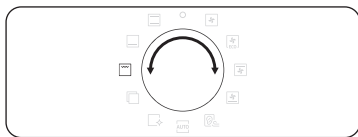
Režimy prípravy, označené hviezdičkou (*) sú dostupné na rýchly predohrev a sú deaktivované pre teploty nastavené na menej ako na 100 °C.

Režim		Teplotný rozsah (°C)				Odporúčaná teplota (°C)
		Samostatný	Dvojitý			
			Horný priestor	Dolný priestor	Dvojitý	
	Prúdenie tepla	* 30-250	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 opekanie v rôznych úrovniach súčasne.				
	Bežný	* 30-250	-	-	-	180
		Teplo sa generuje z horného a dolného ohrevného prvku. Túto funkciu by ste mali použiť na bežné pečenie a opekanie väčšiny typov jedál.				
	Horný ohrev + Prúdenie tepla	* 40-250	40-250	-	-	180
		Horný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na opekanie, pri ktorom chcete chrumkavú vrchnú vrstvu (napríklad mäso alebo lazane).				

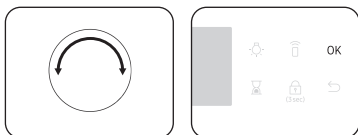
Režim		Teplotný rozsah (°C)				Odporúčaná teplota (°C)
		Samostatný	Dvojitý			
				Horný priestor	Dolný priestor	Dvojitý
	Spodný ohrev + Prúdenie tepla	* 40-250	-	40-250	-	200
		Spodný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pizzu, chlieb alebo koláč.				
	Spodný ohrev	100-230	-	40-250	-	150
		Spodný ohrevný prvok generuje teplo. Tento režim používajte na konci pečenia alebo varenia na zapečenie spodnej vrstvy plneného koláča quiche alebo pizze.				
	Úsporné prúdenie tepla	30-250	-	-	-	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				
	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.				

Funkcie

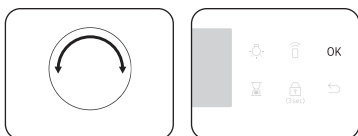
Režimy prípravy (Grilovanie)



1. Otočte volič režimov do polohy .



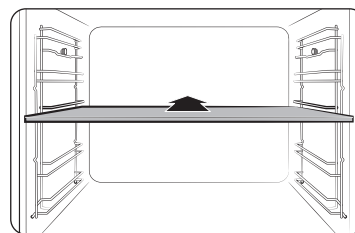
2. Pomocou otočného voliča hodnôt zvolte **Veľké grilovanie (G 1)** alebo **Ekologické grilovanie (G 2)** alebo **Grilovanie s ventilátorom (G 3)**, a potom stlačte tlačidlo **OK**.



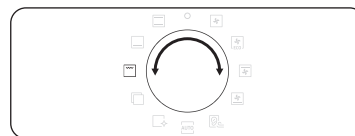
3. Pomocou otočného voliča hodnôt nastavte teplotu a potom stlačte **OK**.


Režim Dvojitej prípravy

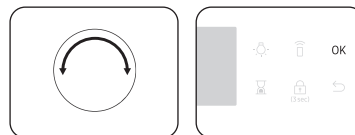
Grilovanie s režimom Dvojitej prípravy je užitočné na prípravu malých porcií kvôli šetreniu energiou. V rámci prednastavenia je v hornom priestore dostupná len možnosť Veľké grilovanie, pretože rúra používa len horný ohrevný prvok.



1. Vložte deliaci panel na úroveň 3 kvôli aktivácii režimu Dvojitej prípravy.



2. Otočte volič režimov do polohy . V rámci prednastavenia je automaticky zvolený len režim **Veľké grilovanie (G 1)**.



3. Pomocou otočného voliča hodnôt nastavte teplotu a potom stlačte **OK**.

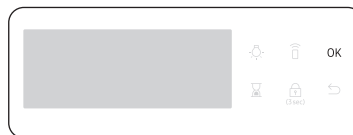
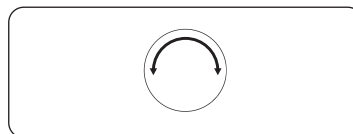
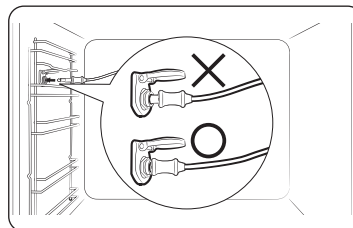
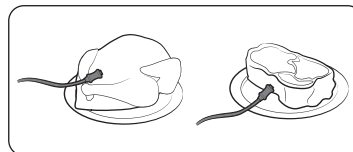
Režimy prípravy (Grilovanie)


Režim		Teplotný rozsah (°C)				Odporúčaná teplota (°C)
		Samostatný	Dvojitý			
			Horný priestor	Dolný priestor	Dvojitý	
G 1	Veľký grilovanie	100-270	40-250	-	-	220
		Gril s veľkou plochou vyžaruje teplo. Tento režim používajte na zapečenie vrchnej vrstvy jedál (napríklad mäso, lazane alebo zapekané jedlá).				
G 2	Ekologické grilovanie	100-270	-	-	-	220
		Gril s malou plochou vyžaruje teplo. Použite tento režim prípravy pre jedlá, ktoré vyžadujú menej tepla, ako sú ryby alebo plnené sendviče.				
G 3	Grilovanie s ventilátorom	100-250	-	-	-	180
		Dva horné ohrevné prvky produkujú teplo, ktoré je distribuované pomocou ventilátora. Tento režim používajte na grilovanie mäsa alebo rýb.				

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. Na paneli funkcií stlačte príslušné tlačidlá kvôli voľbe režimu prípravy a požadovanej teploty.
2. Vložte hrot sondy na mäso do stredu mäsa, ktoré chcete variť. Uistite sa, že gumová rúčka nie je vložená.
3. Zapojte konektor sondy do zásuvky na ľavej strane. Pri zapojenom konektore sondy sa uistite, že vidíte indikátor zapojenej sondy na mäso.
4. Znovu stlačte tlačidlo  a otáčaním voliča hodnoty (otočný volič na pravej strane) nastavte teplotu vo vnútri mäsa.
5. Varenie spustíte stlačením tlačidla **OK**. Keď vnútorná teplota mäsa dosiahne nastavenú teplotu, varenie sa dokončí a rúra prehrá melódiu.

Funkcie

VAROVANIE týkajúce sa akrylamidov

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

POZNÁMKA

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

Rozsah nastavenia teplôt pre režim Dvojitej prípravy

Môžete použiť horný aj dolný priestor súčasne kvôli súčasnej príprave dvoch rôznych jedál. V režim Dvojitej prípravy je rozsah teplôt jedného priestoru ovplyvnený nastaveniami teploty druhého priestoru. Napríklad grilovanie v hornom priestore bude obmedzovať činnosť v dolnom priestore z hľadiska teplôt prípravy. Avšak obidva priestory obmedzia nastavenie svojej teploty medzi minimom 40 a maximom 250.

Ak je Horný priestor nastavený na (°C)	Dolný priestor je obmedzený na (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Ak je Dolný priestor nastavený na (°C)	Horný priestor je obmedzený na (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Dostupné režimy 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 grilovanie	40-250	220	X	X
	Horný ohrev + Prúdenie tepla	40-250	180	X	X
Dolný priestor	Prúdenie tepla	40-250	160	X	X
	Spodný ohrev + Prúdenie tepla	40-250	200	X	X
	Spodný ohrev	40-250	150	X	X

 **POZNÁMKA**

Dostupnosť režimov, označených hviezdíčkou (*), závisí od modelu rúry.

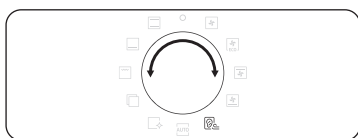
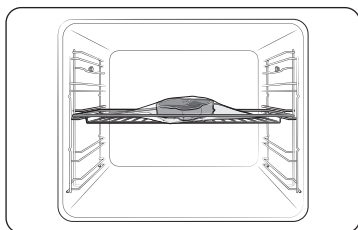
Funkcie

Príprava vo vákuu so vzduchom (len pre príslušné modely)

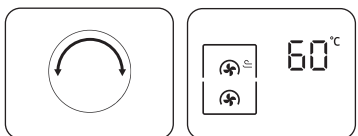
Režim Príprava vo vákuu so vzduchom umožňuje prípravu jedál vo vákuovom balení pridaním horúceho vzduchu pri nízkych teplotách k režimu Príprava vo vákuu bez pary alebo zásobníka s vodou. V tomto režime rúra udržiava konštantné nízke teploty vo vnútri komory na prípadu, pričom pripravované jedlo si uchováva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



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



2. Otáčaním voliča režimu zvolte režim **Príprava vo vákuu so vzduchom**



3. Pomocou otočného voliča hodnôt zmeňte prednastavenú teplotu na požadovanú. Zadajte teplotu, odporúčanú pre vaše jedlo podľa informácií v kuchárskej knihe. Prednastavená teplota je 60 °C. (Môžete meniť teplotu po 1 °C.)



4. Stlačte tlačidlo a otáčaním otočného voliča hodnôt nastavte požadovanú dobu prípravy.
5. Varenie spustíte stlačením tlačidla **OK**.

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 vrečky, odolné voči teplu.
- Vákuové vrečky, 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.

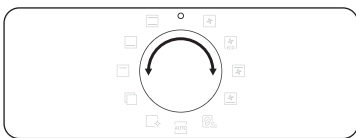
Jedlo	Stupeň prepečenia	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (h)
Hovädzie mäso					
Steak, s hrúbkou 4 cm	Mierne opečený	Mriežka	3	54	3-4
Steak, s hrúbkou 4 cm	Stredne prepečený	Mriežka	3	60	3-4
Steak, s hrúbkou 4 cm	Úplne prepečený	Mriežka	3	68	3-4
Opekanie	Stredne prepečený	Mriežka	3	62	6-8
Opekanie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

Jedlo	Stupeň prepečenia	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (h)
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
Ovocie					
Jablká, 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.

Funkcie

Zastavenie varenia



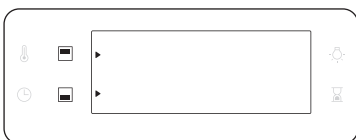
Počas varenia otočte volič režimov do polohy „**○**“. V priebehu pár sekúnd dôjde k vypnutiu rúry. Dôvodom je, aby sa zabránilo prijatiu nesprávnych príkazov od používateľa, rúra pár sekúnd počká, aby mohla byť voľba opravená.




Zastavenie prípravy v samostatnom priestore

Pri zastavení prípravy v režime Dvojitej prípravy postupujte podľa týchto pokynov.



1. Pre zastavenie prípravy stlačte tlačidlo .



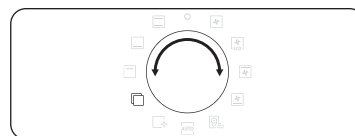
2. Stlačte tlačidlo  kvôli voľbe horného priestoru alebo stlačte tlačidlo  kvôli voľbe dolného priestoru. Na zvolenom priestore bude blikať ikona .



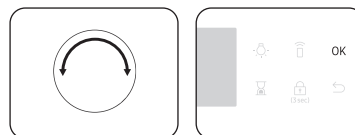
3. Stlačte tlačidlo **OK**. Dôjde k zastaveniu prípravy vo zvolenom priestore.

Špeciálna funkcia

Pre zlepšenie vášho zážitku z prípravy jedla pridajte špeciálne alebo prídavné funkcie. V režime Dvojitej prípravy nie sú špeciálne funkcie aktivované.



1. Otočte volič režimov do polohy .



2. Pomocou otočného voliča hodnôt vyberte požadovanú funkciu a stlačte tlačidlo **OK**. Objaví sa predvolená teplota.
3. Podľa potreby nastavte dobu alebo teplotu varenia. Podrobnosti si pozrite v časti **Bežné nastavenia**.

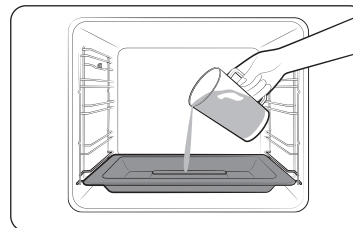


4. Stlačením tlačidla **OK** spustíte funkciu.

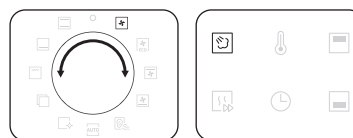
Režim		Teplotný rozsah (°C)	Odporúčaná teplota (°C)	Pokyny
F 1	Uchovanie v teplom stave	40-100	60	Túto funkciu používajte len na uchovanie práve uvarených jedál v teplom stave.
F 2	Zohrievanie taniera	30-80	50	Túto funkciu používajte na ohrievanie jedál alebo nádob vhodných na vloženie do rúry.
F 3	Rozmrazovanie	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 množstva jedla.

Prirodzená para (len pre príslušné modely)

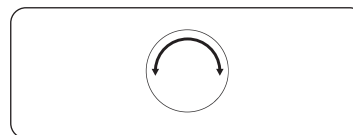
Pomocou Prirodzenej pary môžete piecť chlieb, ktorý je chrumkavý na vonkajšej strane a vlhký vo vnútri. Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.



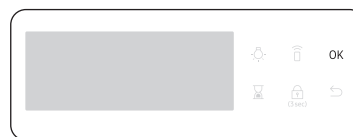
1. Vložte plech na paru na spodnú časť vnútorného priestoru rúry.
2. Naplňte plech 250 ml vody pri vychladnutej rúre.



3. Nastavte režim **Prúdenie tepla** a zvolte funkciu **Prirodzená para** .

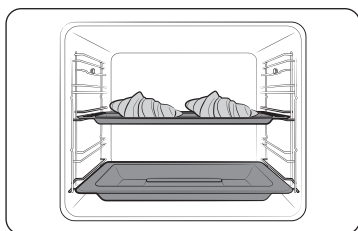


4. Otočným voličom hodnôt nastavte teplotu.



5. Na spustenie predohreву stlačte **OK**.

Funkcie



6. Umiestnite jedlo do rúry do ľubovolnej výška a spustíte prípravu.

POZNÁMKA

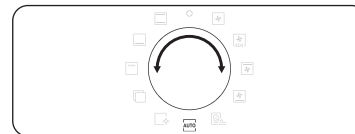
- Nenapĺňujte plech vodou počas prípravy jedla alebo keď je rúra horúca.
- Po úplnom vychladnutí rúry po použití funkcie **Prirodzená para** utrite spodok vnútorného priestoru rúry mokrou handrou.
- Na odstránenie vodného kameňa, ktorý sa vytvára po dlhodobom používaní rúry, použite mäkkú handru s určeným čistiacim prostriedkom.

Funkcia **Prirodzená para**  pracuje len v režime **Prúdenie tepla** .

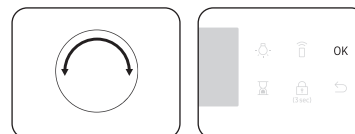
Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (min.)
Croissanty, 4-6 kusov	Univerzálny plech	3	190	20-25
Jablkový koláč z lístkového cesta	Univerzálny plech	3	190	20-25
Dánske pečivo	Univerzálny plech	3	190	20-30
Veka	Univerzálny plech	3	180	20-30
Biely chlieb	Mriežka	2	180	30-40

Automatické varenie

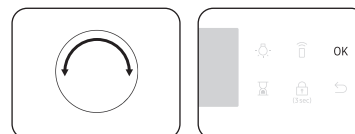
Pre neskúsených kuchárov rúra ponúka celkovo 50 receptov pre režim automatického varenia. Využite túto funkciu na ušetrenie času alebo skrátenie vašej výtlačovej krivky. Doba prípravy a teplota budú nastavené podľa zvoleného receptu.



1. Otočte volič režimov do polohy .



2. Pomocou otočného voliča hodnôt vyberte požadovaný program a potom stlačte tlačidlo **OK**.

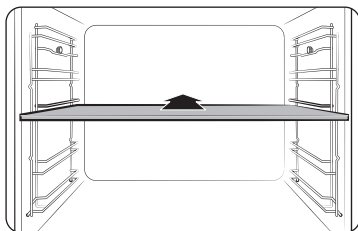


3. Otočným voličom hodnôt nastavte veľkosť porcie. Rozsah hmotností závisí od programu.
4. Varenie spustíte stlačením tlačidla **OK**.

POZNÁMKA

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

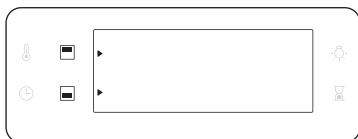
Režim Dvojitej prípravy





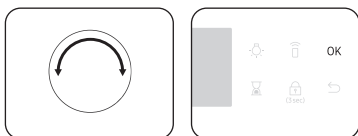
1. Vložte deliaci panel na úroveň 3 kvôli aktivácii režimu Dvojitej prípravy.



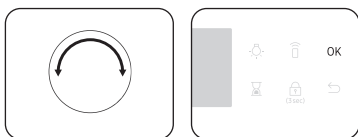
2. Otočte volič režimov do polohy **AUTO**.



3. Stlačte tlačidlo  kvôli voľbe horného priestoru alebo stlačte tlačidlo  kvôli voľbe dolného priestoru. Na zvolenom priestore sa zobrazí ikona ►.



4. Pomocou otočného voliča hodnôt zvolte program pre horný priestor a potom stlačte tlačidlo **OK**.



5. Otočným voličom hodnôt nastavte veľkosť porcie. Rozsah hmotností závisí od programu.
6. Varenie spustíte stlačením tlačidla **OK**.

POZNÁMKA

Ďalšie informácie si pozrite v časti **Programy automatického varenia** v tejto príručke.

Čistenie

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

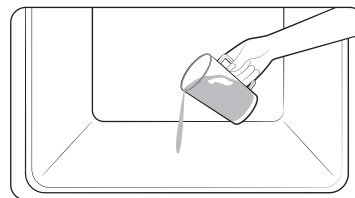
Funkcia	Pokyny
C 1	Čistenie parou
C 2	Pyrolytické čistenie *

POZNÁMKA

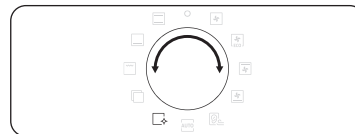
Funkcia s hviezdíčkou (*) je dostupná len pre príslušné modely.

Čistenie parou

Táto funkcia je vhodná na čistenie jemného znečistenia pri varení v pare. Táto funkcia šetrí čas tým, že odstraňuje potrebu pravidelného manuálneho čistenia. Na displeji je počas tohto procesu zobrazený zostávajúci čas.

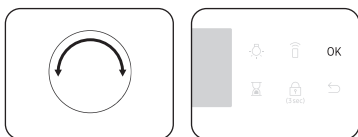


1. Na dno rúry nalejte 400 ml ($\frac{3}{4}$ pinty) vody a zatvorte dverka rúry.

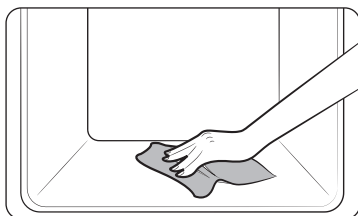


2. Otočte volič režimov do polohy .

Funkcie



3. Pomocou otočného voliča hodnôt zvolte hodnotu **C 1** a potom stlačte tlačidlo **OK**. Čistenie parou bude trvať 26 minút.



4. Vnútro rúry očistite suchou tkaninou.

VAROVANIE

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

POZNÁMKA

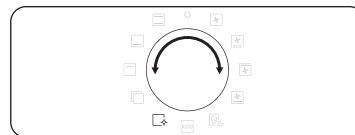
- Ak je rúra veľmi znečistená tukom, napríklad po opekaní alebo grilovaní, odporúča sa, aby ste pred aktiváciou čistenia parou odstránili čistiacim roztokom nepoddajnú špinu.
- Po dokončení cyklu nechajte dvierka rúry otvorené. Umožní sa tak dôkladné vysušenie vnútorného smaltovaného povrchu.
- Kým je vnútro rúry horúce, čistenie nebude aktivované. Počkajte, kým rúra vychladne, a skúste znovu.
- Nenaliievajte do spodnej časti vodu nasilu. Urobte to opatrne. V opačnom prípade voda pretečie do prednej časti.

Pyrolytické čistenie


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

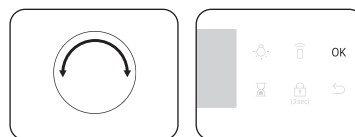
POZNÁMKA

Funkcia Pyrolytického čistenia je dostupná len pre príslušné modely.

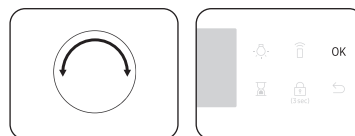


1. Vyberte všetko príslušenstvo vrátane vodiacich líšt a vnútri rúry utrite manuálne veľké nečistoty. V opačnom prípade môže počas cyklu čistenia vzniknúť plameň, čo môže viesť k požiaru.

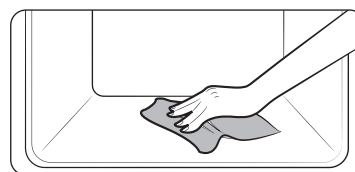
2. Otočte volič režimov do polohy .



3. Pomocou otočného voliča hodnôt zvolte hodnotu **C 2** a potom stlačte tlačidlo **OK**.



4. Pomocou otočného voliča hodnôt vyberte dobu varenia z 3 úrovni: 1 h 50 min (prednastavené hodnota), 2 h 10 min a 2 h 30 min.
5. Čistenie spustíte stlačením tlačidla **OK**.



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

UPOZORNENIE

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

POZNÁMKA

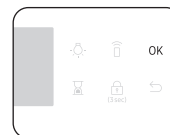
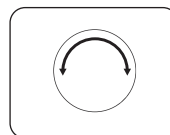
- Po spustení cyklu sa rúra vnútri zahreje. Potom sa z bezpečnostných dôvodov zablokuje dvierka. Po dokončení cyklu a vychladnutí rúry sa dvierka odblokuje.
- Pred čistením rúry vyprázdňte. Príslušenstvo sa môže pre vysoké teploty vnútri rúry zdeformovať.

Časovač

Pomocou časovača môžete počas varenia sledovať čas alebo trvanie prevádzky.



1. Stlačte tlačidlo .




2. Pomocou otočného voliča hodnôt nastavte dobu a potom stlačte tlačidlo **OK**. Môžete nastaviť maximálny čas 23 hodín a 59 minút.

POZNÁMKA

- Po uplynutí doby sa z rúry ozve pípnutie a na displeji bude blikať hlásenie „0:00“.
- Nastavenia časovača môžete kedykoľvek zmeniť.


Zap./Vyp. zvuku



1. Ak chcete zvuk stlmiť, na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo . Následne začne blikať číslica **1**.
2. Zvoľte číslicu **1** a stlačte tlačidlo **OK**. A otočte voličom hodnôt na Zap. a stlačte tlačidlo **OK**.
3. Pre zapnutie zvuku zopakujte krok **1, 2**, nastavte hodnotu Vyp. a stlačte **OK**.

Zap./Vyp. Wi-Fi



1. Pre zapnutie Wi-Fi stlačte a držte stlačené tlačidlo  3 sekundy. Následne začne blikať číslica **1**.
2. Zvoľte číslicu **2** a stlačte tlačidlo **OK**. A otočte voličom hodnôt na Zap. a stlačte tlačidlo **OK**.
3. Pre vypnutie Wi-Fi zopakujte krok **1, 2**, nastavte hodnotu Vyp. a stlačte **OK**.

Inteligentné varenie

Manuálne varenie

⚠ VAROVANIE týkajúce sa akrylamidov

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

📖 POZNÁMKA

- Použitie predohrevu sa odporúča pri všetkých režimoch prípravy, ak nie je výslovne uvedené inak v Inteligentnej príprave.
- Pri používaní funkcie Eko 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. Aj keď nemáte k dispozícii presne to isté príslušenstvo, ktoré je uvedené v časti Inteligentná príprava, môžete použiť to, ktoré 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.)
Píškótvý 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 kosti, 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		205	80-100 *
Kúsok kuraťa	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200-220	25-35
Kačacie prsia	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180-200	20-30
Malá morka, celá, 5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180-200	120-150
Zelenina					
Zelenina, 0,5 kg	Univerzálny plech	3		220-230	15-20
Pečené polené zemiaky, 0,5 kg	Univerzálny plech	3		200	45-50
Ryba					
Pečené filety z ryby	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200-230	10-15
Opekaná ryba	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180-200	30-40

* V polovici prevráťte.

Inteligentné varenie

Grilovanie

Odporúčame, aby ste rúru predhriali pomocou režimu veľkého grilovania. V polovici prevrátte.

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

* Po uplynutí 2/3 doby varenia prevrátte.

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

Opekanie Pro

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

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

Úsporné prúdenie tepla

Tento režim používa optimalizovaný ohrevný systém, ktorý počas varenia jedál šetrí energiu. Odporúča sa, aby sa časy tejto kategórie pred varením nepredhrievali, aby sa ušetrilo viac energie. Podľa svojich preferencií môžete zvýšiť alebo znížiť dobu alebo teplotu varenia.

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







Inteligentné varenie

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.

Nie	Priestor	Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
1	Horný priestor	Piškvárový 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		160-170	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

Nie	Priestor	Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
4	Horný priestor	Kuracie stehná	Mriežka + Univerzálny plech	4 4		210-230	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 listkového cesta	Univerzálny plech	1		170-180	25-30

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.)
Malé koláče	Univerzálny plech	4		170	30-35
Čajové pečivo	Univerzálny plech	4		180-190	30-35
Lazane	Mriežka	4		190-200	30-35
Kuracie stehná*	Mriežka + Univerzálny plech	4 4		230-250	30-35

* Nepredhrievajte rúru

Dolný priestor

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

Programy automatického varenia

UPOZORNENIE

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

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

Potom zahajte Automatickú prípravu stlačením tlačidla **OK**.

VAROVANIE

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 1	Pečené zemiaky	1,0-1,5	Mriežka	3
		Pripravte čerstvé zapekané zemiaky v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22-24 cm. Spustite program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 2	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. Spustite program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		

Inteligentné varenie

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 3	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.		
A 4	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.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Mriežka	3
		Umiestnite ingrediencie na Ratatouille do hrnca s pokrievkou. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. Pečeť prikryté. Pred podávaním premiešajte.		
A 6	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.		
A 7	Croissanty	0,3-0,4	Univerzálny plech	3
		Príprava croissantov (z mrazeného cesta, pripraveného na pečenie). Na univerzálny plech uložte papier na pečenie. Zaháňte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		
A 8	Jablkový koláč z lístkového cesta	0,3-0,4	Univerzálny plech	3
		Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a na jablkový koláč z lístkového cesta. Zaháňte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 9	Ovocný koláč s tortovým korpusom	0,4-0,5	Mriežka	3
		Vložte cesto do čiernej kovovej nádoby na pečenie základu koláča. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Mriežka	2
		Pripravte cesto na ovocný koláč, vložte ho do nádoby na ovocný koláč s priemerom 25 cm. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania pridajte plnku a vložte nádobu do stredu stojana.		
A 11	Hrianka z bieleho chleba	0,6-0,7	Mriežka	2
		Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 12	Bochník chleba z miešaného obilia	0,8-0,9	Mriežka	2
		Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 13	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.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 14	Ovocný crumble	0,8-1,2	Mriežka	3
		Vložte čerstvé ovocie (maliny, černice, pokrájané jablká alebo hrušky) do nádoby na pečenie s priemerom 22-24 cm. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 15	Čajové pečivo	0,5-0,6	Univerzálny plech	3
		Na univerzálny plech vložte papier na pečenie a naň čajové pečivo (s priemerom 5-6 cm). Zahajte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		
A 16	Piškótový koláč	0,5-0,6	Mriežka	3
		Pripravte cesto a vložte ho do čiernej okrúhlej kovovej formy na pečenie s priemerom 26 cm. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
A 17	Mramorovaná bábovka	0,7-0,8	Mriežka	2
		Pripravte cesto a vložte ho okrúhlej kovovej formy vhodnej na bábovku alebo kysnutý koláč. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
A 18	Holandský bochník	0,7-0,8	Mriežka	2
		Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 19	Sušienky	0,7-0,8	Mriežka	3
		Pripravte cesto na koláč s použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 20	Pečená hovädzia sviečkovica	0,8-1,2	Mriežka	2
			Univerzálny plech	1
		Hovädzie mäso osolte a okoreňte a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu. Položte na mriežku s tukovou vrstvou smerom nahor.		
A 21	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.		
A 22	Pečené jahňacie kúsky s bylinkami	0,4-0,8	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Jahňacie kúsky namarinujte v zmesi bylín a korení a položte ich na mriežku.		
A 23	Jahňacie stehno s kosťou	1,0-1,4	Mriežka	3
			Univerzálny plech	1
		Namarinujte jahňacie a uložte ho na mriežku.		
A 24	Pečené bravčové s chrumkavou kožou	0,8-1,2	Mriežka	3
			Univerzálny plech	1
		Bravčovinu na pečenie položte na mriežku masťou stranou nahor.		

Inteligentné varenie

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 25	Bravčové rebierka na ražni	0,8-1,2	Mriežka	3
			Univerzálny plech	1
		Uložte bravčové rebierka na rošt.		
A 26	Celé kura	1,0-1,4	Mriežka	2
			Univerzálny plech	1
		Kura opláchnite a očistite. Potrite kura olejom a koreninami. Položte ho prsiami nadol na rošt a po pípnutí rúry ho prevráťte.		
A 27	Kuracie prsia	0,5-0,9	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Prsia namarinujte a položte na rošt.		
A 28	Kuracie stehná	0,5-0,9	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Potrite olejom a koreninami a položte na rošt.		
A 29	Kačacie prsia	0,3-0,7	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Položte kačacie prsia na rošt, masťou stranou nahor. Najprv nastavte úroveň prepečenia na stredne prepečené a potom na úplne prepečené.		
A 30	Pečené filé zo pstruha	0,3-0,7	Univerzálny plech	4
			Uložte filé zo pstruha na plech, kožou nahor.	

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 31	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, soľou a korením. Kožu narežte. Potrite olejom a posoľte.		
A 32	Morský jazyk	0,3-0,7	Univerzálny plech	3
		Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň uložte morský jazyk. Povrch narežte nožom.		
A 33	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.		
A 34	Opekaná zelenina	0,3-0,7	Univerzálny plech	4
		Opláchnite a pripravte kúsky cukety, baklažánu, papriky, cibule a cherry paradajok. Potrite olivovým olejom, bylinkami a koreninami. Rovnomerne ich rozmiestnite na univerzálny plech.		
A 35	Pečené poľené 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.		
A 36	Mrazené hranolčky do rúry	0,3-0,7	Univerzálny plech	3
			Rovnomerne rozmiestnite mrazené hranolky na univerzálny plech.	

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 37	Americké zemiaky z mrazených zemiakov	0,3-0,7	Univerzálny plech	3
		Rovnomerne rozmiestnite mrazené americké zemiaky na univerzálny plech.		
A 38	Mrazená pizza	0,3-0,7	Mriežka	3
		Zahájte program a po zaznení pípnutia predohrevu uložte mrazenú pizzu do stredu mriežky.		
A 39	Domáca pizza	0,8-1,2	Univerzálny plech	2
		Prípravte 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.		
A 40	Kysnuté cesto	0,3-0,7	Mriežka	2
		Prípravte cesto v mise a prikryte ho prílnavou fóliou. Položte do stredu stojana.		

Dvojité príprava

Nasledujúca tabuľka predstavuje 10 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.

Stlačte tlačidlo **Doba prípravy** kvôli zahájeniu **Automatickej prípravy**.

⚠ VAROVANIE

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

1. Horný priestor

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
1	Pečené zemiaky	1,0-1,5	Mriežka	4
		Prípravte 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.		
2	Lazane	1,0-1,5	Mriežka	4
		Prípravte 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.		
3	Kuracie stehná	0,5-0,9	Mriežka	4
			Univerzálny plech	4
Potrite olejom a koreninami a položte na rošt.				

Inteligentné varenie

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
4	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.		
5	Mrazené hranolčky do rúry	0,3-0,7	Univerzálny plech	4
		Rovnomerne rozmiestnite mrazené hranolky na univerzálny plech.		

2. Dolný priestor

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
1	Jablkový koláč	1,2-1,4	Mriežka	1
		Pripravte jablkový koláč použitím okrúhlej kovovej formy na pečenie s veľkosťou 20-24 cm. Spustíte program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
2	Jablkový koláč z lístkového cesta	0,3-0,4	Univerzálny plech	1
		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.		
3	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.		
4	Mrazená pizza	0,3-0,7	Mriežka	1
		Zaháňte program a po zaznení pípnutia predohrevu uložte mrazenú pizzu do stredu mriežky.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
5	Domáca pizza	0,8-1,2	Univerzálny plech	1
		Pripravte domácu pizzu z kysnutého cesta a položte ju na univerzálny plech. Hmotnosť zahŕňa cesto aj oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Zaháňte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		

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.

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		155	25-30
		1+3		155	33-38
Linecké cesto	Univerzálny plech	1+3		140	28-33
Nemastný pórovitý koláč	Mriežka + Tortová forma na pečenie (Tmavý povrch, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Jablkový koláč	Mriežka + 2 Tortové formy na pečenie ** (Tmavý povrch, Ø 20 cm)	2, umiestnené diagonálne		160	70-80
	Univerzálny plech + Mriežka + 2 Tortové formy na pečenie *** (Tmavý povrch, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90



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

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

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



2. Grilovanie

Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút pomocou funkcie veľkého grilu.

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Hrianka z bieleho chleba	Mriežka	5		270 (Max.)	1-2
Hovädzie karbonátky * (12 ks)	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania)	4		270 (Max.)	1. 15-18
		1			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		200	60-75
		1			
Celé kura * 1,5-1,7 kg	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania)	3		200	70-85
		1			

* V polovici prevráťte.

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 lazaní, 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 hneda. 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 lazaní, mäsovej omáčky a syra. Pokračujte uložením ďalších vrstiev. Potom rovnomerne posypte po vrchu zvyšným syrom a dajte piecť.

Jablkový koláč

- Ingrediencie**
- **Cesto:** 275 g múky, $\frac{1}{2}$ 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, $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{3}{4}$ rozšľahaného vajca. Zamieste všetky ingrediencie v kuchynskom robote až do vytvorenia drobivej hmoty. Vymieste 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. Rozvaľkajte $\frac{3}{4}$ cesto na hrúbku 5 mm. Uložte ho na plech (spodok aj boky). Olúpte a povykrajujte jablká. Nakrájajte ich na kocky s veľkosťou približne $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Polejte jablká citrónovou šťavou a dobre premiešajte. Umyte a osušte ríbezle a hrozienka. Pridajte cukor, škoricu a ríbezle. Dobre premiešajte a vyložte na spodné cesto so strúhankou. Mierne stlačte. Rozvaľkajte 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. Rozvaľkajte 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 mrviť. Rozložte miešané ovocie na nádobu na pečenie a posypte mrveným cestom.

Inteligentné varenie

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. Rozvalkajte 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 nez hustne. Rebierka marinujte v grilovacej omáčke najmenej na 30 min až 1 hodinu.

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 čistú tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Nečistite tesnenie dvierok.
- Aby ste sa vyhlí poškodeniu smaltovaných povrchov, používajte iba štandardné čistiace prostriedky na rúry.
- Na odstránenie nepoddajnej špiny použite špeciálny čistiaci prípravok na rúry.
- 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.

Exteriér rúry

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

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

Príslušenstvo

Po každom použití príslušenstvo umyte a vysušte ho kuchynskou utierkou. Ak chcete odstrániť odolné nečistoty, pred umývaním namočte použité príslušenstvo do teplej 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 masnotou šírenou vzduchom cirkulujúcim pri prúdení tepla. Avšak tieto nečistoty sa odstránia pri 200 °C alebo vyšších teplotách rúry.

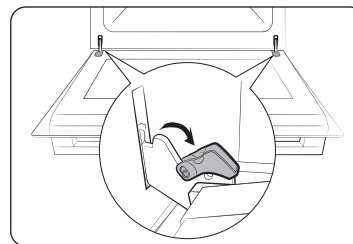
1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Vyčistite vnútro rúry.
3. Vyberte režim Prúdenie tepla s max. teplotou a spustíte cyklus na jednu hodinu.

Dvere

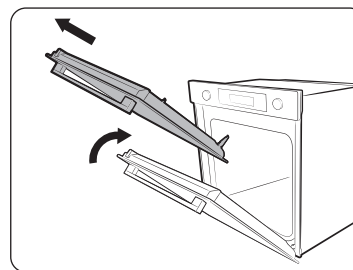
Nedemontujte dvierka rúry s výnimkou prípadu ich čistenia. Pri demontáži dvierok kvôli čisteniu postupujte podľa týchto pokynov.

⚠ VAROVANIE

Dvierka rúry sú ťažké.

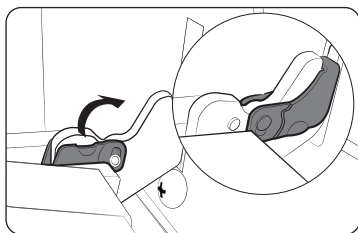


1. Otvorte dvierka a úplne prepnite príchytky na oboch závesoch.



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.

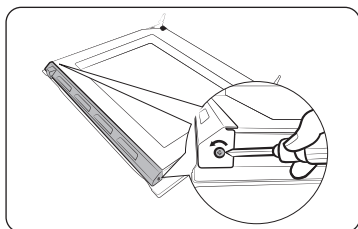
Údržba



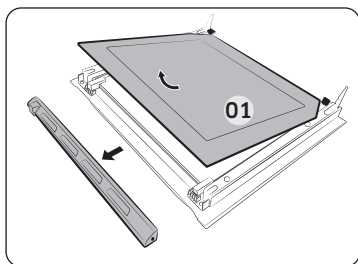
4. Po dokončení postupujte podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2, ale v opačnom poradí, aby ste dvierka nainštalovali späť. Uistite sa, že úchyty sú na oboch stranách zaháknuté.

Sklo dvierok

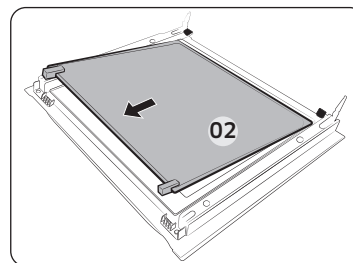
V závislosti od modelu sú dvierka rúry vybavené 3-4 tabuľami skla, umiestnenými proti sebe. Nedemontujte sklo dvierok s výnimkou prípadu ich čistenia. Pri demontáži skla dvierok kvôli čisteniu postupujte podľa týchto pokynov.



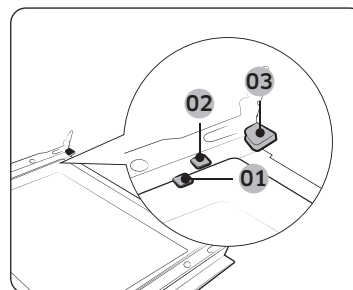
1. Na odskrutkovanie skrutiek na ľavej i na pravej strane použite skrutkovač.



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

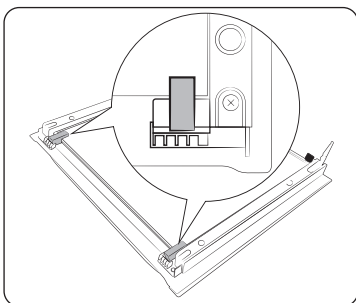


4. Potom odmontujte druhú tabuľu z dvierok v smere šípky.
5. Vyčistite sklo mydlovou vodou a čistou handrou.



6. Po dokončení vložte tabule skla nasledovne:
 - Vložte tabuľu 2 medzi nosný úchyt 1 a 2 a tabuľu 1 do nosného úchytu 3 v tomto poradí.

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

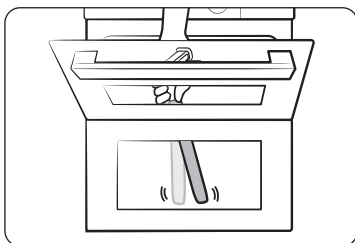
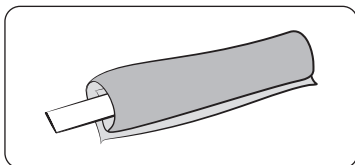


7. Skontrolujte, či gumy na skle zapadnú dovnútra a náležite tabuľu skla zaistujú.
8. Postupujte podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2, ale v opačnom poradí, aby ste dvierka nainštalovali späť.

VAROVANIE

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

Sklo dvojitých dvierok (len pre príslušné modely)

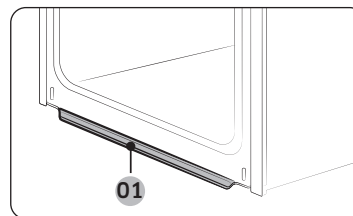


1. Naviňte mokrú utierku na palicu.
2. Poutierajte dolné dvierka.
3. Vyčistite dvierka.
4. Aplikujte na utierku čistiaci prostriedok a znovu vyčistite dvierka.
5. Vyutierajte dosucha kvôli odstráneniu vlhkosti a peny.

UPOZORNENIE

Neodpájajte dvierka kvôli čisteniu.

Kolektor vody



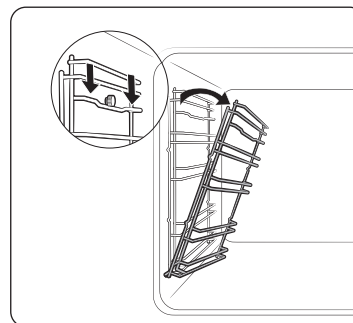
01 Kolektor vody

Kolektor vody zhromažďuje nielen prebytočnú vlhkosť z varenia, ale aj zvyšky jedla. Pravidelne vyprázdňujte a čistite zberač vody.

VAROVANIE

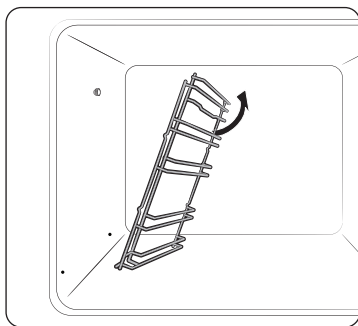
Ak zistíte, že z kolektora vyteká voda, kontaktujte naše miestne servisné stredisko Samsung.

Bočné bežce (len pre príslušné modely)



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

Údržba

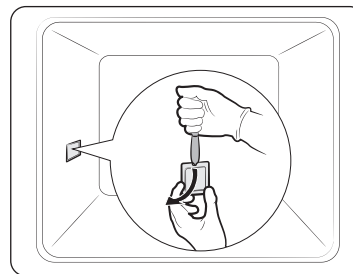


2. Potiahnite a odložte dolnú tyčku bežca na ľavej strane.
3. Rovnakým spôsobom odmontujte bežec na pravej strane.
4. Vyčistite bežce na oboch stranách.
5. Po dokončení postupujte podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2, ale v opačnom poradí, aby ste vložili bočné bežce späť.

POZNÁMKA

Rúra funguje bez bočných bežcov a roštov v určenej polohe.

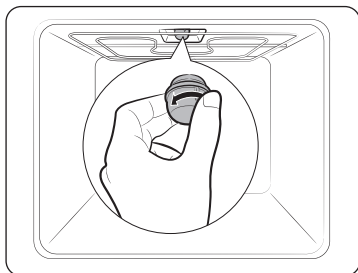
Bočné osvetlenie rúry



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.

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 rúru vypnite a odpojte napájaci 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.

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.	• Ak je medzi tlačidlami zachytená neznáma látka	• Odstráňte ju a opakujte pokus.
	• Dotykové modely: ak sa na vonkajšej strane nachádza vlhkosť	• Odstráňte ju a opakujte pokus.
	• Ak je funkcia zámky nastavená	• Skontrolujte, či je funkcia zámky nastavená.
Čas sa nezobrazuje.	• Ak nie je dodávané žiadne napájanie	• Skontrolujte, či je dodávané napájanie.
Rúra nefunguje.	• Ak nie je dodávané žiadne napájanie	• Skontrolujte, či je dodávané napájanie.
Rúra sa počas používania zastaví.	• Ak je odpojená zo zásuvky	• Opätovne pripojte napájanie.
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	• Ak neprerušované varenie trvá dlhú dobu	• Po varení po dlhú dobu nechajte rúru vychladnúť.
	• Ak ventilátor nefunguje	• Počúvajte zvuk ventilátora.
	• Ak je rúra nainštalovaná na mieste bez dobrého vetrania	• Udržujte odstupý špecifikované v inštaláčnej príručke výrobku.
	• Ak sa v tej istej zásuvke používa niekoľko zástrčiek	• Použite jednu zástrčku.
Rúra nemá výkon.	• Ak nie je dodávané žiadne napájanie	• Skontrolujte, či je dodávané napájanie.

Problém	Príčina	Riešenie
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	• Ak je rúra nainštalovaná na mieste bez dobrého vetrania	• Udržujte odstupý špecifikované v inštaláčnej príručke výrobku.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	• Ak sa medzi rúrou a vnútornou časťou nachádzajú prichytené zvyšky jedla	• Vyčistite rúru dôkladne a potom znova otvorte dvierka.
Vnútorné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	• Ak sa lampa rozsvieti a potom zhasne	• Lampa sa automaticky vypne po určitej dobe, aby sa šetrila energia. Môžete ju opäť zapnúť stlačením tlačidla svetla rúry.
	• Ak je lampa pokrytá neznámou látkou pri varení	• Vyčistite vnútro rúry a potom skontrolujte.
Na rúre sa vyskytol elektrický šok.	• Ak nie je napájanie poriadne uzemnené • Ak používate zásuvku bez uzemnenia	• Skontrolujte, či je napájanie poriadne uzemnené.
Kvapká voda.	• V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejde o poruchu rúry.	• Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Cez štrbinu vo dverách uniká para.		
V rúre zostala voda.		

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
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.
Rúra nezohrieva.	<ul style="list-style-type: none"> Ak sú dvierka otvorené 	<ul style="list-style-type: none"> Zatvorte dvierka a reštartujte.
	<ul style="list-style-type: none"> Ak nie sú ovládacie prvky rúry správne nastavené 	<ul style="list-style-type: none"> Pozrite si kapitolu o prevádzke rúry a resetujte ju.
	<ul style="list-style-type: none"> Došlo k vypáleniu poistky alebo k vypnutiu ističa elektrického napájania domácnosti. 	<ul style="list-style-type: none"> Vymeňte poistku alebo znovu prepnite istič. Ak sa to stane opakovane, obráťte sa na elektrikára.
Počas prevádzky vychádza dym.	<ul style="list-style-type: none"> Počas počiatočnej prevádzky 	<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.
	<ul style="list-style-type: none"> Ak sa na ohrevnom prvku nachádza jedlo 	<ul style="list-style-type: none"> Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevného prvku.
Pri používaní rúry cítiteľ spálený zápach alebo zápach plastu.	<ul style="list-style-type: none"> Ak používate plastové alebo iné nádoby, ktoré nie sú odolné voči teplu 	<ul style="list-style-type: none"> Použite sklenené nádoby vhodné pre vysoké teploty.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra nevarí správne.	<ul style="list-style-type: none"> Ak sa dvierka rúry počas varenia často otvárajú 	<ul style="list-style-type: none"> Neotvárajte dvierka príliš často, ak nevaríte jedlá, ktoré treba prevracat'. Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota bude nižšia, a to môže ovplyvniť výsledky varenia.
Čistenie paru nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Je to preto, že teplota je príliš vysoká. 	<ul style="list-style-type: none"> Rúru nechajte ochladit' a použite ju potom.
Režim dvojitej prípravy nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Ak deliaci panel nie je správne zmontovaný 	<ul style="list-style-type: none"> Vložte deliaci panel správne a použite ho.
Režim jednoduchej prípravy nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Ak je do rúry vložený deliaci panel 	<ul style="list-style-type: none"> Vytiahnite deliaci panel a použite rúru bez neho.

Informačné kódy

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

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

Kód	Význam	Riešenie
-dC-	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	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
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/cyklus		
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/cyklus		
Počet zón	1		
Zdroj tepla na zónu (elektrická energia alebo plyn)	elektrína		
Objem jednej zóny (V)	76 L		
Typ rúry na pečenie	Vstavaná		
Hmotnosť spotrebiča (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

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.

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 výkonu (min.)	20 min.
Pohotovostný režim	Príkon	1,0 W
	Doba riadenie výkonu (min.)	30 min.

Tipy na úsporu energie

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

POZNÁMKA

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.

	Frekvenčný rozsah	Výkon vysieláča (Max)
Wi-Fi	2 412-2 472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2 402-2 480 MHz	10 dBm

Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde

Softvér, ktorý je súčasťou tohto výrobku, obsahuje softvér s otvoreným zdrojovým kódom. Informácie o licencií na otvorený zdrojový kód týkajúcej sa tohto výrobku sú dostupné na internetovej stránke http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.



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

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
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
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

