

Vestavná trouba

Návod k instalaci a obsluze

NV70K2340RS / NV70K2340RB



SAMSUNG

Obsah

Použití tohoto návodu	3
V textu tohoto návodu k obsluze jsou použity následující symboly:	3
Bezpečnostní pokyny	3
Důležité bezpečnostní pokyny	3
Správná likvidace výrobku (odpadní elektrická a elektronická zařízení)	6
Funkce automatické úspory energie	6
Instalace	6
Dodávané součásti	6
Připojení ke zdroji energie	7
Instalace do skříňky	8
Před použitím	9
Úvodní nastavení	9
Zápach nového spotřebiče	9
Příslušenství	10
Obsluha	11
Ovládací panel	11
Obecná nastavení	11
Funkce trouby	15
Automatická příprava pokrmů	16
Parní čištění	17
Časovač	17
Vypnutí/Zapnutí zvuku	17
Chytré vaření	18
Ruční vaření	18
Programy automatické přípravy pokrmů	22
Testovací pokrmy	24

Údržba	25
Čištění	25
Výměna	27
Odstraňování problémů	28
Kontrolní body	28
Informační kódy	30
Příloha	30
Datový list spotřebiče	30

Použití tohoto návodu

Děkujeme, že jste si vybrali vestavnou troubu značky SAMSUNG. Tento návod k obsluze obsahuje důležité informace o bezpečnosti a pokyny určené k tomu, aby vám pomohly s ovládáním a péčí o vaši novou troubu. Před uvedením trouby do provozu si přečtěte tento návod a uschovejte ho pro případné další použití.

V textu tohoto návodu k obsluze jsou použity následující symboly:

VAROVÁNÍ

Rizikové nebo nebezpečné postupy mohou způsobit **vážné zranění osob, smrt a/nebo poškození majetku**.

UPOZORNĚNÍ

Rizikové nebo nebezpečné postupy mohou způsobit **zranění osob a/nebo poškození majetku**.

POZNÁMKA

Užitečné tipy, doporučení nebo informace, které pomáhají uživatelům při manipulaci se spotřebičem.

Bezpečnostní pokyny

Troubu může instalovat pouze kvalifikovaný elektrikář. Instalační technik je odpovědný za připojení zařízení ke zdroji energie a dodržení odpovídajících bezpečnostních opatření.

Důležité bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ

Toto zařízení nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi ani s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem nebo pokud nedostanou pokyny ohledně používání zařízení od osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

Děti by měly být pod dohledem, abyste zajistili, že si se zařízením nebudou hrát.

Pokud je napájecí kabel vadný, musí být nahrazen zvláštním kabelem či sestavou, které získáte od výrobce nebo autorizovaného servisního zástupce. (pouze modely s pevným připojením)

Pokud je přívodní kabel poškozený, je nutné, aby jej vyměnil výrobce, jeho servisní zástupce nebo jiná kvalifikovaná osoba. Předejdete tak bezpečnostním rizikům. (pouze modely s napájecím kabelem)

Po instalaci by měla být zachována možnost odpojení spotřebiče od zdroje napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo dodatečnou montáží vypínače na kabel v souladu s příslušnými předpisy.

Bezpečnostní pokyny

Při upevnění nelze používat lepení, protože upevnění tímto způsobem není považováno za spolehlivé.

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

Při používání se mohou přístupné součásti zahřívát.

Udržujte malé děti v bezpečné vzdálenosti.

Je-li spotřebič vybaven funkcí parního čištění nebo samočinného čištění, je nutné před čištěním odstranit veškeré rozlité tekutiny a v troubě nesmí během parního nebo samočinného čištění zůstat žádné nádoby. Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

Je-li spotřebič vybaven funkcí samočinného čištění, může se povrch spotřebiče zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
(pouze modely s teploměrem na maso)

Není dovoleno používat parní čistič.

Před výměnou žárovky je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Nepoužívejte agresivní a abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu a následnému popraskání skla.

Při používání se mohou spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívát. Budte opatrní a nedotýkejte se topných článků.

Udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let, pokud nejsou trvale pod dohledem.

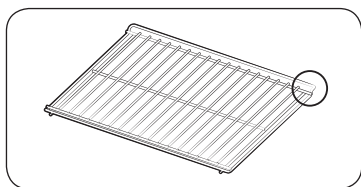
Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či s nedostatečnými znalostmi a dovednostmi, pouze pokud jsou pod dohledem nebo pokud jsou poučeny o bezpečném používání zařízení a seznámeny se souvisejícími riziky. Děti si se zařízením nesmějí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít vnější povrchy vysokou teplotu.

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

Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí mladších 8 let.

Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.



Při pečení těžkých pokrmů prosíme vkládejte rošt tak, aby ohnutá hrana byla v troubě umístěná vzadu a zajišťovala podporu. (V závislosti na modelu)

⚠ UPOZORNĚNÍ

Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojujte ji.

Spotřebič může ke zdroji napájení připojit pouze kvalifikovaný elektrikář.

V případě poruchy nebo poškození se nepokoušejte spotřebič používat.

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

Elektrická vedení a kabely se nesmí trouby dotýkat.

Trouba musí být ke zdroji napájení připojena pomocí schváleného elektrického jističe nebo pojistky. Nikdy nepoužívejte přípojky s více zásuvkami ani 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 parní vaření, nepoužívejte jej, pokud je nádržka na vodu poškozena. (pouze model s parní funkcí)

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

Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.

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

Do trouby nikdy nevkládějte hořlavé materiály.

Povrchy trouby se zahřívají, pokud je spotřebič používán při vysokých teplotách nebo delší dobu. Při přípravě pokrmů 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 pekáče může dojít k jeho deformaci v důsledku velkého rozdílu teplot.

Pokud je trouba horká, nelijte na její dno vodu. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu. Během vaření musí být dvířka trouby zavřená.

Nepokrývejte dno trouby alobalem a nepokládějte na ně žádné pekáče ani nádoby.

Alobal izoluje teplo, což může vést k poškození smaltovaných povrchů a k neuspokojivým výsledkům při vaření. Ovocná šťáva zanechává skvrny, které nelze ze smaltovaných povrchů trouby odstranit.

Při přípravě vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Nepokládějte pečicí nádoby na otevřená dvířka trouby.

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

Na dvířka nestoupejte, neopírejte se o ně, nesedejte na ně ani na ně nepokládějte těžké předměty. Neotevírejte dvířka zbytečně velkou silou.

VAROVÁNÍ: Neodpojujte spotřebič od zdroje napájení ani v případě, že je již proces vaření ukončen.

VAROVÁNÍ: Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

Bezpečnostní pokyny

Správná likvidace výrobku (odpadní elektrická a elektronická zařízení)



(Platí v zemích se systémy sběru tříděného odpadu)

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. Abyste zabránili možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací, oddělte zařízení od ostatních typů odpadu a zodpovědně je zrecyklujte za účelem udržitelného využívání druhotných surovin. Domácí uživatelé by si měli od prodejce, u něhož zařízení zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tato zařízení odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci. Firemní uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Toto zařízení a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidováno spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Více informací o závazcích společnosti Samsung ohledně životního prostředí a o povinnostech v souvislosti s konkrétním produktem vyplývajících z regulací, jako je REACH, najdete na: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funkce automatické úspory energie

- Pokud během provozu spotřebiče nebude po určitou dobu zaznamenána žádná akce ze strany uživatele, dojde k jeho vypnutí a přechodu do pohotovostního režimu.
- Světlo: Během vaření můžete osvětlení trouby vypnout stisknutím tlačítka „Oven light“ (Osvětlení trouby). V zájmu úspory energie dojde k vypnutí osvětlení trouby po několika minutách po zahájení programu přípravy pokrmu.

Instalace

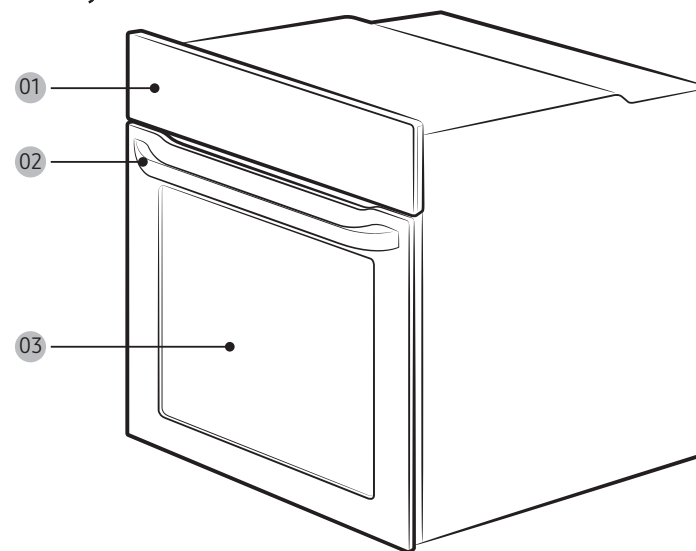
⚠ VAROVÁNÍ

Tuto troubu smí instalovat pouze odborný elektrikář. Instalující pracovník je odpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy.

Dodávané součásti

Ujistěte se, že balení spotřebiče obsahuje všechny součásti a příslušenství. V případě problémů s troubou nebo jejím příslušenstvím se obraťte na místní zákaznické středisko společnosti Samsung nebo na svého prodejce.

Přehled trouby



01 Ovládací panel

02 Madlo dvířek

03 Dvířka

Příslušenství

Trouba je dodávána s různým příslušenstvím, které vám může usnadnit přípravu různých typů pokrmů.



Velký rošt



Malý rošt *



Pečicí plech *



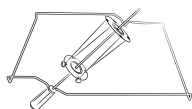
Univerzální plech *



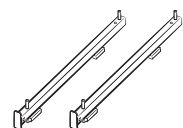
Hluboký plech *



Jehla na rožnění *



Jehla na rožnění s držákem *

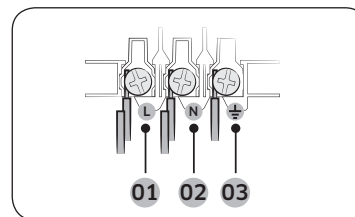


Teleskopické výsuvy *

POZNÁMKA

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

Připojení ke zdroji energie



01 HNĚDÝ nebo ČERNÝ

02 MODRÝ nebo BÍLÝ

03 ŽLUTOZELENÝ

Zapojte troubu do elektrické zásuvky. 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 plocha průřezu
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 připojovacího kabelu, nebo aby se nedostal do kontaktu s horkými částmi trouby.

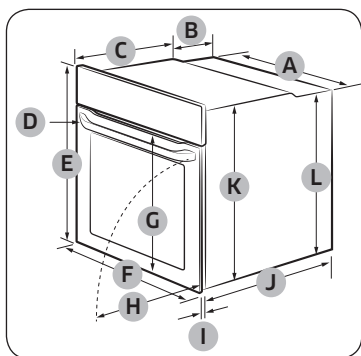
Instalace

Instalace do skříňky

Při instalaci trouby do vestavné skříňky musí plastové a lepené povrchy odolávat teplotám až 90 °C a přiléhající díly nábytku musí odolávat teplotám až 75 °C. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození nábytku vlivem tepla.

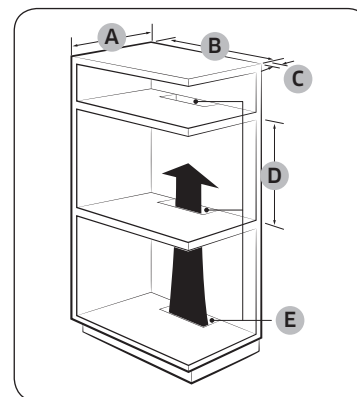
Je nutné zajistit dostatečnou ventilaci trouby. Pro účely ventilace je mezi spodní policí skříňky a nosnou stěnou nutné ponechat mezeru přibližně 50 mm. Pokud je trouba instalována pod varnou desku, je nutné dodržet instalační pokyny varné desky.

Požadované montážní rozměry



Trouba (mm)

A	560	G	Max. 506
B	175	H	Max. 494
C	370	I	21
D	Max. 50	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

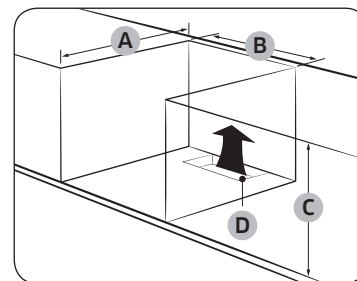


Vestavná skříňka (mm)

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

POZNÁMKA

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



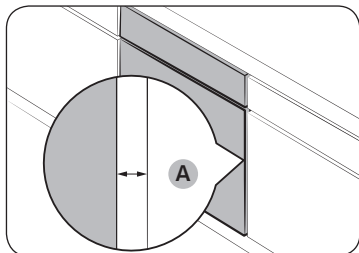
Spodní skříňka (mm)

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

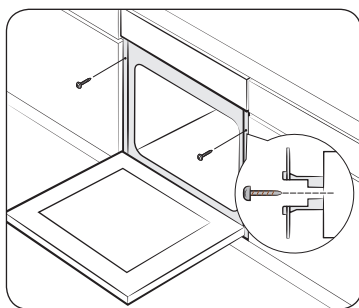
POZNÁMKA

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

Instalace trouby



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



Zasuňte troubu do skříňky a pevně ji na obou stranách připevněte dvěma šrouby.

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

VAROVÁNÍ

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

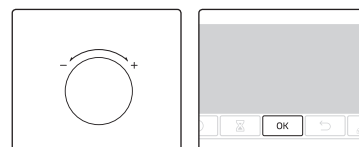
POZNÁMKA

Vzhled trouby se může u jednotlivých modelů lišit.

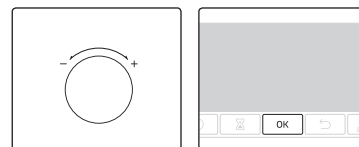
Před použitím

Úvodní nastavení

Když troubu poprvé zapnete, objeví se na displeji výchozí čas „12:00“ a číslo označující hodiny („12“) bude blikat. Postupujte následovně, abyste nastavili aktuální čas.



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 ovládacím kolečkem, abyste nastavili minuty, a poté stiskněte **OK**.



Až budete chtít přístě změnit nastavení času, stiskněte na 3 sekundy tlačítko  a postupujte podle výše uvedených kroků.

Zápach nového spotřebiče

Před prvním použitím trouby vyčistěte vnitřní prostor, abyste odstranili zápach nového spotřebiče.

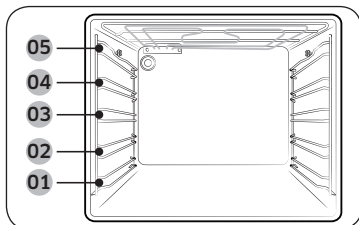
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Nechte troubu běžet po dobu jedné hodiny v programu Convection (Horkovzdušný ohřev) na 200 °C nebo Conventional (Oboustranný ohřev) na 200 °C. Tak bude zajištěno vypálení veškerých případných látek použitých během výroby.
3. Po dokončení vypněte troubu.



Před použitím

Příslušenství

Před prvním použitím důkladně omyjte příslušenství teplou vodou, čisticím prostředkem a měkkým čistým 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 nebo jiným příslušenstvím zachovejte prostor minimálně 1 cm.
- Při vyjímání nádobí a/nebo příslušenství z trouby postupujte opatrně. 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 vaření se seznámte s funkcemi jednotlivého příslušenství.

Velký rošt	Velký rošt slouží ke grilování a opékání pokrmů. Rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu tak, aby směřovaly k zadní části trouby.
Malý rošt *	Lze jej použít 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 nádobou na odkapávání, 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.

Jehla na rožnění *	Jehla na rožnění slouží ke grilování potravin, jako je např. kuřecí maso. Jehlu na rožnění používejte pouze samostatně v úrovni 4, kde je k dispozici adaptér jehly. Při grilování odšroubujte a sejměte madlo jehly.
Jehla na rožnění s držákem *	Nádobu na odkapávání šťávy zasuňte do úrovně 1 nebo ji v případě větší porce masa položte na dno trouby. Příslušenství pro rožnění je doporučeno používat pro masa o hmotnosti max. 1,5 kg. 1. Napíchnete maso na rožeň. Pro snazší napichování rožně našroubujte na tupý konec madlo. 2. Kolem masa rozložte předvažené brambory a zeleninu. 3. Nasuňte držák do střední úrovně prolisem ve tvaru „V“ směrem dopředu. Položte rožeň na držák špičatým koncem směřujícím dovnitř trouby a lehce na něj zatlačte, až se hrot rožně zasune do otáčecího mechanismu v zadní části trouby. Tupý konec rožně musí být položen v prolisu ve tvaru „V“. (Rožeň je vybaven dvěma zarážkami, které musí být umístěny co nejblíže ke dvířkům trouby, aby bránily vysunutí rožně směrem dopředu. Slouží také jako násada madla.) 4. Před vařením madlo odšroubujte. 5. Po skončení vaření madlo našroubujte zpět, abyste si usnadnili vytažení jehly z držáku. VAROVÁNÍ Ujistěte se, že madlo jehly na rožnění je správně usazené. Budte při použití jehly na rožnění opatrní. Hroty a jehlice jsou špičaté a ostré, takže mohou způsobit zranění! Jehlu na rožnění vyjímejte v rukavicích, protože je velmi horká a mohli byste se popálit.
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.

POZNÁMKA

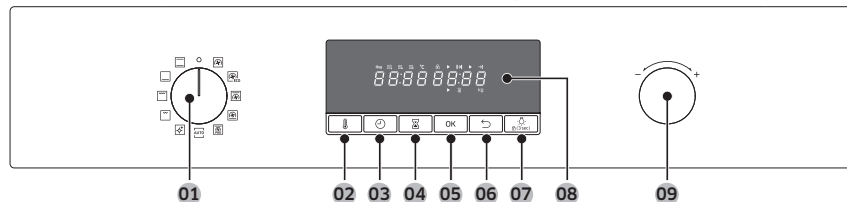
Dostupnost příslušenství s hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.



Obsluha

Ovládací panel

Přední panel je dostupný v různých provedeních, materiálech a barvách. V rámci zvyšování kvality může bez předchozího oznámení dojít ke změně vzhledu trouby.

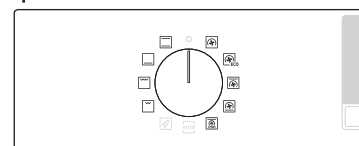


01 Volič režimu	Otočením zvolíte režim vaření nebo funkci.
02 Teplota	Použijte k nastavení teploty.
03 Doba přípravy	Stisknutím nastavíte dobu přípravy.
04 Časovač	Časovač vám pomáhá hlídat čas nebo dobu provozu při vaření.
05 OK	Stisknutím potvrdíte zvolené nastavení.
06 Zpět	Zruší současné nastavení, návrat na hlavní obrazovku.
07 Osvětlení trouby (Dětský zámek)	Stisknutím zapnete nebo vypnete vnitřní osvětlení trouby. Osvětlení trouby se zapne automaticky při zahájení provozu a po určité době neaktivity se automaticky vypne v zájmu úspory energie. Dětský zámek: Dětský zámek vypne veškeré možnosti ovládání, abyste předešli nehodám. Stále ale můžete troubu vypnout přetočením voliče režimu do polohy Vypnuto. Aktivujte dětský zámek stisknutím na ovládací panelu po dobu 3 sekund, deaktivujte jej opětovným stisknutím také po dobu 3 sekund.
08 Zobrazit	Zobrazí potřebné informace nebo zvolené režimy a nastavení.
09 Volič hodnoty	Použijte volič hodnoty k: - Nastavení doby vaření nebo teploty. - Volbě položek pod nabídkami hlavní úrovně: Čištění, Automatická příprava pokrmů, Zvláštní funkce nebo Gril. - Volbě velikosti porce u programů Automatické přípravy pokrmů.

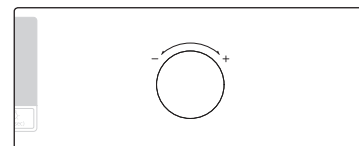
Častá nastavení

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 voličem režimů, abyste zvolili režim nebo funkci. Pro každou volbu se zobrazí výchozí teplota.



2. Otočte voličem hodnoty, abyste zvolili požadovanou teplotu.



3. Stisknutím OK potvrdíte provedené změny.

POZNÁMKA

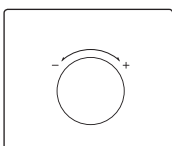
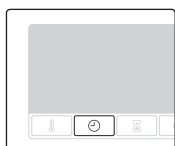
Pokud během několika sekund neprovedete další změny, začne trouba automaticky vařit s výchozím nastavením. Teplotu změňte tak, že stisknete tlačítko a postupujete podle výše uvedených kroků.

Obsluha

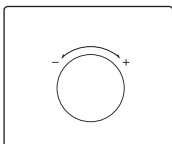
Doba přípravy



1. Otočte voličem režimů, abyste zvolili režim nebo funkci.



2. Stiskněte tlačítko a použijte volič hodnoty, abyste zvolili požadovanou dobu přípravy. Můžete nastavit maximální hodnotu 23 hodin a 59 minut.



3. Případně lze konec doby přípravy odložit na požadovaný čas. Stiskněte tlačítko a použijte volič hodnoty, abyste zvolili dobu konce vaření. Více informací se dozvíte v části Odložený konec.

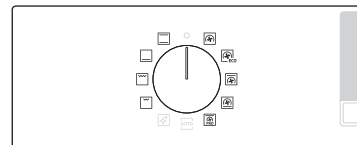


4. Stisknutím **OK** potvrdíte provedené změny.

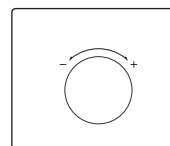
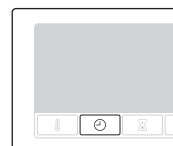
POZNÁMKA

- 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.
- Doby přípravy změníte tak, že stisknete tlačítko a postupujete podle výše uvedených kroků.

Čas dokončení



1. Otočte voličem režimů, abyste zvolili režim nebo funkci.



2. Stiskněte dvakrát a použijte volič hodnoty, abyste zvolili požadovaný čas dokončení.



3. Stisknutím **OK** potvrdíte provedené změny.

POZNÁMKA

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

Odložený konec

Funkce „Odložený konec“ umožňuje pohodlnější vaření.

Varianta 1

Předpokládejme, že si ve 14.00 vyberete hodinový recept a budete chtít ukončit vaření v 18.00. Pro nastavení konce doby přípravy změňte časový údaj Ready At (Dokončeno ve) na 6:00 PM. Trouba spustí režim vaření v 17.00 a podle nastavení jej ukončí v 18.00.

Aktuální čas: 14.00 Nastavená doba přípravy: 1 hodina Nastavený konec doby přípravy: 18.00

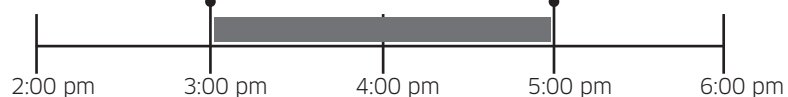
Trouba spustí režim vaření v 17.00 a automaticky jej ukončí v 18.00



Case 2

Aktuální čas: 14.00 Nastavená doba přípravy: 2 hodiny Nastavený konec doby přípravy: 17.00

Trouba spustí režim vaření ve 15.00 a automaticky jej ukončí v 17.00.



⚠ UPOZORNĚNÍ

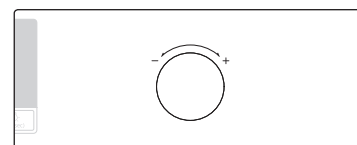
- Funkce Odložený konec není dostupná v režimu Dual cook.
- Uvařené pokrmy nenechávejte v troubě příliš dlouho. Mohly by se zkazit.

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 zbývající dobu přípravy



2. Otočte voličem hodnoty a nastavte dobu přípravy na „00:00“. Případně můžete jednoduše stisknout 



3. Stiskněte **OK**. Trouba bude pokračovat ve vaření při nastavené teplotě bez nastavení času.

📖 POZNÁMKA

Pokud jste vymazali nastavenou dobu přípravy, budete muset troubu vypnout ručně, až bude jídlo připravené.

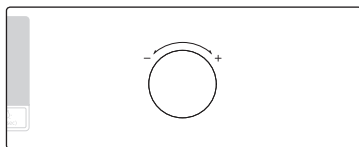
Obsluha

Vymazání času dokončení

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



1. Během přípravy pokrmu stiskněte dvakrát tlačítko .



2. Otočte voličem hodnoty a nastavte čas dokončení na aktuální čas. Případně můžete jednoduše stisknout .



3. Stiskněte **OK**. Trouba bude pokračovat ve vaření při nastavené teplotě bez nastavení času.

POZNÁMKA

Pokud jste vymazali nastavený čas dokončení, budete muset troubu vypnout ručně, až bude jídlo připravené.

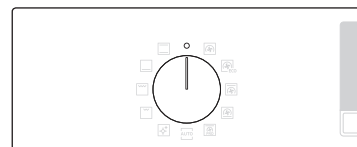
Ukončení vaření



1. Během přípravy pokrmu stiskněte .



2. Stisknutím **OK** zastavíte vaření.

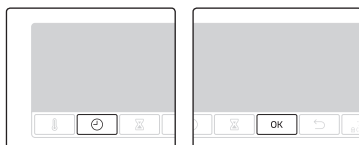


3. Případně můžete jednoduše otočit volič režimu do polohy „“.

Režim vaření

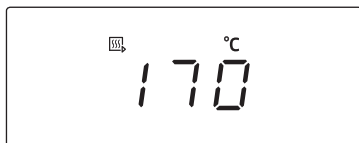


1. Otočte voličem režimů, abyste zvolili režim nebo funkci.



2. V případě potřeby nastavte dobu vaření nebo teplotu

Více informací najdete v části Častá nastavení



Trouba se začne předehřívat. Ikona bude svítit, dokud vnitřní teplota nedosáhne cílové hodnoty. Předehřátí je doporučeno při všech režimech vaření, pokud nejsou instrukce v receptu jiné.

POZNÁMKA

Dobu vaření a/nebo tepotu můžete měnit během přípravy jídla.

Režimy vaření

Režim	Rozsah teploty (°C)	Doporučená teplota (°C)
Convection (Horkovzdušný ohřev)	30-250	170
	Teplo je vytvářeno zadním topným článkem a je rovnoměrně rozváděno horkovzdušným ventilátorem. Tento režim používejte pro pečení v různých úrovních současně.	
Eco convection (Úsporný horkovzdušný ohřev)	30-250	170
	V režimu Eco convection 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 Režim vyhřívání ECO convection je podle směrnice EN60350-1 používán pro stanovení třídy hospodárnosti.	
Top heat + Convection (Horkovzdušný ohřev shora)	40-250	190
	Teplo je vytvářeno horním topným článkem a je rovnoměrně rozváděno horkovzdušným ventilátorem. Tento režim používejte pro pečení pokrmů, u kterých je žádoucí vytvoření křupavé kůrky na horní straně (například maso nebo lasagne).	
Bottom heat + Convection (Horkovzdušný ohřev zdola)	40-250	190
	Teplo je vytvářeno spodním topným článkem a je rovnoměrně rozváděno horkovzdušným ventilátorem. Tento režim můžete používat pro pizzu, chléb nebo koláče.	
Pro-Roasting (Profesionální pečení)	80-200	160
	V režimu Pro-Roasting dojde ke spuštění automatického cyklu předehřívání, dokud nebude dosažena teplota 220 °C. Následně budou spuštěny horní topný článek a horkovzdušný ventilátor pro opečení pokrmu, jako je například maso. Po opečení se bude maso vařit při nižších teplotách. Tento režim používejte pro zpracování hovězího nebo drůbežího masa nebo ryb.	

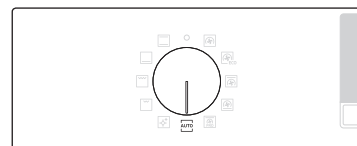


Obsluha

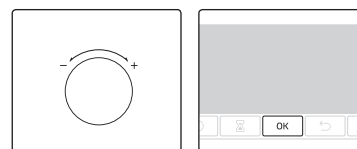
Režim		Rozsah teploty (°C)	Doporučená teplota (°C)
	Conventional (Konvenční)	30-250	200
		Teplo je vytvářeno horním a spodním topným článkem. Tento režim používejte při běžném pečení. Je vhodný pro použití s většinou druhů jídel.	
	Bottom heat (Ohřev zdola)	100-230	190
		Teplo je vytvářeno spodním topným článkem. Tento režim používejte na konci pečení nebo vaření pro dopečení spodní části koláče nebo pizzy.	
	Large grill (Velký gril)	100-250	240
		Teplo je vyzařováno na ploše velkého grilu. Tento režim používejte pro zapékání pokrmů (jako například maso, lasagne nebo francouzské brambory).	
	Eco grill (Úsporný gril)	100-250	240
		Teplo je vyzařováno na ploše malého grilu. Tento režim používejte u pokrmů, při jejichž přípravě je vyžadována nižší teplota, jako jsou například ryby nebo plněné bagety.	

Automatická příprava pokrmů

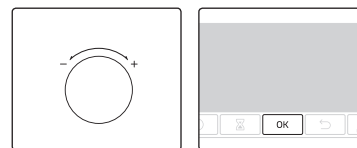
Pro nezkušené uživatele nabízí trouba celkem 20 receptů automatické přípravy pokrmů. Této funkce můžete využít pro úsporu času nebo pro rychlejší získávání nových zkušeností. Doba přípravy pokrmu a teplota budou nastaveny v závislosti na zvoleném programu a velikosti porce.



1. Otočte volič režimů na položku **AUTO**.



2. Otočte voličem hodnoty a vyberte požadovaný program, poté stiskněte **OK**. Zobrazí se vám výběr možných hmotností pokrmu (velikost porce).



3. Otočte voličem hodnoty a vyberte požadovanou velikost porce, poté stiskněte **OK** a trouba začne vařit.

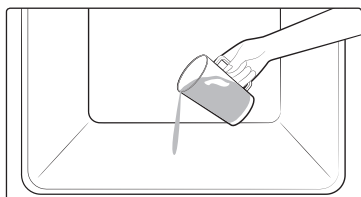
POZNÁMKA

- Některé z programů automatické přípravy pokrmů 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** a automatická příprava se spustí.
- Další informace najdete v části „Programy automatické přípravy pokrmů“ v tomto návodu.



Steam cleaning (Parní čištění)

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



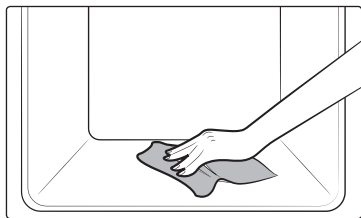
1. Nalijte 400 ml vody na dno trouby a zavřete dvířka trouby.



2. Otočte volič režimu na volbu .



3. Stisknutím **OK** spustíte čištění. Dokončení cyklu bude trvat 26 minut.



4. Suchým hadříkem vytřete vnitřní prostor trouby.

⚠ VAROVÁNÍ

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

📖 POZNÁMKA

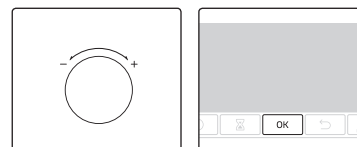
- Pokud je trouba silně znečištěná mastnými zbytky, například po pečení nebo grilování, doporučujeme před zapnutím parního čištění odstranit odolné nečistoty ručně pomocí čistícího prostředku.
- Po dokončení cyklu nechte dvířka trouby pootevřená. Tak bude moci vnitřní smaltovaný povrch důkladně vyschnout.
- Když je trouba uvnitř horká, nebude automatické čištění aktivováno. Vyčkejte, až trouba vychladne a zkuste to znovu.
- Vodu na dno trouby nalévejte pomalu. Při rychlém nalití by mohla voda přetéct z trouby ven.

Časovač

Časovač vám pomáhá sledovat čas nebo ovládat provoz během přípravy.



1. Stiskněte .



2. Otočením voliče hodnoty nastavte požadovanou dobu a stiskněte **OK**. Můžete nastavit maximální hodnotu času 23 hodin a 59 minut.

Vypnutí/Zapnutí zvuku



- Zvuk vypnete tak, že stisknete tlačítko  po dobu 3 sekund.
- Zvuk opětovně zapnete tak, že tlačítko znovu stisknete po dobu 3 sekund.



Chytré vaření

Ruční vaření

⚠ VAROVÁNÍ týkající se akrylamidu

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 receptu uvedeno jinak.
- Při používání funkce Eco Grill (Úsporný gril) vkládejte potraviny na střed plechu, který je součástí příslušenství.

Tipy pro používání příslušenství

Vaše trouba je dodávána s různými typy příslušenství. Některé příslušenství z níže uvedených tabulek nemusí být k dispozici. I přesto, že nebudete mít přesný typ příslušenství, které je uvedené v těchto kuchařských pokynech, můžete pokračovat s příslušenstvím, které máte k dispozici a dosáhnout stejných výsledků.

- Pečicí a univerzální plech jsou vzájemně zaměnitelné.
- Při přípravě mastných pokrmů doporučujeme vložit pod velký rošt pro zachycování přebytečného oleje nádobu na odkapávání. 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 zahřívání	TepL. (°C)	Čas (min.)
Piškotový koláč	Velký rošt, plechová forma Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Mramorový koláč	Velký rošt, forma na bábovku	3		175-185	50-60
Dort	Velký rošt, dortová forma Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Koláč z kynutého těsta 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
Lívanec	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
Jablečný koláč	Univerzální plech	3		150-170	60-70
Domácí pizza, 1-1,2 kg	Univerzální plech	2		190-210	10-15
Mražené pečivo z listového těsta, plněné	Univerzální plech	2		180-200	20-25
Quiche	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	2		180-190	25-35



Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ zahřívání	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Jablečný koláč	Velký rošt, plechová forma Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Chlazená pizza	Univerzální plech	3		180-200	5-10

Pečení

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ zahřívání	Tepl. (°C)	Čas (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
Drůbeží maso (kuře/kachna/krůta)					
Kuře, celé, 1,2 kg*	Velký rošt + univerzální plech	3 1		205	80-100
Kuřecí čtvrtky	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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ zahřívání	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Zelenina					
Zelenina, 0,5 kg	Velký rošt + univerzální plech	3 1		220-230	15-20
Pečené brambory, 0,5 kg	Velký rošt + univerzální plech	3 1		200	45-50
Ryby					
Rybí filet, pečený	Velký rošt + univerzální plech	3 1		200-230	10-15
Pečená ryba	Velký rošt + univerzální plech	3 1		180-200	30-40

* Otočte po uplynutí poloviny času

Chytré vaření

Grilování

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ zahřívání	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Chléb					
Toast	Velký rošt	5		240-250	2-4
Sýrový toast	Univerzální plech	4		200	4-8
Hovězí maso					
Steak*	Velký rošt + univerzální plech	4 1		230-250	15-20
Burgery*	Velký rošt + univerzální plech	4 1		230-250	15-20
Vepřové maso					
Vepřové kotlety	Velký rošt + univerzální plech	4 1		230-250	20-25
Klobásy	Velký rošt + univerzální plech	4 1		230-250	10-15
Drůbeží maso					
Kuřecí prsa	Velký rošt + univerzální plech	4 1		230-240	30-35
Kuřecí maso, paličky	Velký rošt + univerzální plech	4 1		230-240	25-30

* Po uplynutí 2/3 doby přípravy otočte.

Mražené hotové pokrmy

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ zahřívání	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Mražená pizza	Velký rošt	3		200-220	15-25
Mražené lasagne	Velký rošt	3		180-200	45-50
Mražené hranolky do trouby	Univerzální plech	3		220-225	20-25
Mražené krokety	Univerzální plech	3		220-230	25-30
Mražený camembert do trouby	Velký rošt	3		190-200	10-15
Mražené obložené bagety	Velký rošt + univerzální plech	3 1		190-200	10-15
Mražené rybí prsty	Velký rošt + univerzální plech	3 1		190-200	15-25
Mražený rybí burger	Velký rošt	3		180-200	20-35

Pro-Roasting (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 probíhá pozvolná příprava při nízké přednastavené teplotě. Během tohoto procesu jsou horní a spodní topný článek v provozu. Tento režim je vhodný pro pečení masa a drůbeže.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Tepl. (°C)	Čas (hod.)
Hovězí pečeně	Velký rošt + univerzální plech	3 1	80-100	3-4
Vepřová pečeně	Velký rošt + univerzální plech	3 1	80-100	4-5
Jehněčí pečeně	Velký rošt + univerzální plech	3 1	80-100	3-4
Kachní prsa	Velký rošt + univerzální plech	3 1	70-90	2-3

ECO convection (Úsporný horkovzdušný ohřev)

Tento režim využívá optimalizovaný systém ohřevu, který umožňuje dosahovat během přípravy pokrmů úspory energie. Doby přípravy jsou v této kategorii v zájmu dosažení úspory energie navrženy bez předchozího přehřátí.

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Ovocný koláč s drobenkou, 0,8–1,2 kg	Velký rošt	2	160-180	40-60
Brambory v županu, 0,4–0,8 kg	Univerzální plech	2	190-200	50-70
Klobásy, 0,3–0,5 kg	Velký rošt + univerzální plech	3 1	160-180	15-25
Mražené hranolky do trouby, 0,3–0,5 kg	Univerzální plech	3	180-200	20-30

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Mražené americké brambory, 0,3–0,5 kg	Univerzální plech	3	190-210	20-30
Pečené rybí filety, 0,4–0,8 kg	Velký rošt + univerzální plech	3 1	200-220	20-30
Obalované křehké rybí filety, 0,4–0,8 kg	Velký rošt + univerzální plech	3 1	200-220	20-30
Hovězí pečeně, 0,8–1,2 kg	Velký rošt + univerzální plech	2 1	180-200	50-70
Pečená zelenina, 0,4–0,6 kg	Univerzální plech	3	200-220	20-30

Chytré vaření

Programy automatické přípravy pokrmů

V následující tabulce je uvedeno 20 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Tabulka zahrnuje množství, hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy a doby přípravy pokrmů byly pro vaše pohodlí předprogramovány. Recepty pro programy automatické přípravy pokrmů najdete v návodu k obsluze.

Programy automatické přípravy pokrmů 1 až 8, 18 a 19 zahrnují přehřátí trouby. U těch se zpočátku zobrazuje postup přehřátí. Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty. Poté stiskněte tlačítko **Doba přípravy** a automatická příprava se spustí.

VAROVÁNÍ

Při vyjímání pokrmů vždy používejte kuchyňské rukavice.

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 1	Potato gratin (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	Vegetable gratin (Zapékaná zelenina)	0,8–1,2	Velký rošt	3
		Připravte čerstvou zapékanou zeleninu v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 3	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 4	Apple pie (Jablečný koláč)	1,2–1,4	Velký rošt	2
		Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 24–26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 5	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 6	Sponge cake (Piškotový koláč)	0,5–0,6	Velký rošt	3
		Připravte těsto a vložte jej do kulaté plechové formy na bábovku o průměru 26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, umístěte nádobu do středu roštu.		
A 7	Marble cake (Mramorový koláč)	0,7–0,8	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do kulaté plechové formy na bábovku nebo pečicí nádoby. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, umístěte nádobu do středu roštu.		
A 8	Dutch loaf cake (Holandský koláč)	0,7–0,8	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do obdélníkové plechové formy o délce 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, umístěte nádobu do středu roštu.		
A 9	Roast sirloin of beef (Hovězí pečeně)	0,9–1,1	Velký rošt + univerzální plech	2
		1,1–1,3		1
		Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na rošt tukovou stranou nahoru.		
A 10	Herb roasted lamb chops (Pečené jehněčí kotlety na bylinkách)	0,4–0,6	Velký rošt + univerzální plech	4
		0,6–0,8		1
		Namarinujte jehněčí kotlety s bylinkami a kořením a umístěte je na rošt.		

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 11	Chicken, whole (Celé kuře)	0,9–1,1	Velký rošt + univerzální plech	2
		1,1–1,3		1
		Kuře omyjte a očistěte. Potřete kuře olejem a kořením. Vložte prsní stranou směrem dolů na rošt a otočte jej, jakmile trouba zapípá.		
A 12	Chicken, breast (Kuřecí prsa)	0,4–0,6	Velký rošt + univerzální plech	4
		0,6–0,8		1
		Namarinujte kuřecí prsa a položte je na rošt.		
A 13	Trout (Pstruh)	0,3–0,5	Velký rošt + univerzální plech	4
		0,5–0,7		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 14	Salmon fillet (Filet z lososa)	0,4–0,6	Velký rošt + univerzální plech	4
		0,6–0,8		1
		Očistěte a opláchněte filety z lososa. Položte je na rošt kůží nahoru.		
A 15	Roasted vegetables (Opečená zelenina)	0,4–0,6	Univerzální plech	4
		0,6–0,8		
		Opláchněte a připravte plátky cuket, lilku, papriky, cibule a cherry rajčátek. Potřete olivovým olejem, bylinkami a kořením. Rovnoměrně rozložte na univerzální plech.		
A 16	Baked potato halves (Pečené rozpůlené brambory)	0,6–0,8	Univerzální plech	3
		0,8–1,0		
		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.		

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 17	Zmrazené hranolky do trouby	0,3–0,5	Univerzální plech	3
		0,5–0,7		
		Rozmístěte zmrazené hranolky rovnoměrně na univerzální plech.		
A 18	Frozen pizza (Mražená pizza)	0,3–0,6	Velký rošt	3
		0,6–0,9		
		Umístěte zmrazenou pizzu do středu roštu. Spusťte program, a až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte rošt do trouby. První nastavení je pro tenkou italskou pizzu, druhé nastavení je pro vyšší pizzu.		
A 19	Homemade pizza (Domácí pizza)	0,8–1,0	Univerzální plech	2
		1,0–1,2		
		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, a až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte rošt do trouby.		
A 20	Fermentace kvasnicového těsta	0,5–0,6	Velký rošt	2
		0,7–0,8		
		Připravte těsto v míse, přikryjte ho potravinovou fólií. Umístěte mísu na střed roštu. První nastavení je na těsto na pizzu a dort, druhé nastavení je na těsto na chleba.		

Chytré vaření

Testovací pokrmy

Podle směrnice EN 60350-1

1. Pečení

Pokyny pro pečení se vztahují na předehřátou troubu. Plechy vkládejte vždy zkosenou stranou směrem dopředu.

Druh jídla	Příslušenství	Úroveň	Typ zahřívání	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Small cakes (Malé koláče)	Univerzální plech	3		165	25–30
		2		165	28–33
		1+4		155	35–40
Shortbread (Linecké těsto)	Univerzální plech	1+4		140	28–33
Fatless sponge cake (Piškotový koláč bez tuku)	Velký rošt + plechová dortová forma (s tmavou povrchovou úpravou, ø 26 cm)	2		160	35–40
		2		160	35–40
		1+4		155	45–50
Apple pie (Jablečný koláč)	Velký rošt + 2 plechové dortové formy* (s tmavou povrch. úpravou, ø 20 cm)	1 umístěný diagonálně		160	70–80
	Univ. plech + Velký rošt + 2 plechové dortové formy ** (s tmavou povrchovou úpravou, ø 20 cm)	1+3		160	80–90

* Na roštu jsou dva koláče umístěny vzadu vlevo a vpředu vpravo.

** Dva koláče jsou umístěny uprostřed na sobě.

2. Grilování

Předehřívejte prázdnou troubu po dobu 5 minut pomocí funkce Large Grill (Velký gril).

Druh jídla	Příslušenství	Úroveň	Typ zahřívání	Tepl. (°C)	Čas (min.)
White bread toast (Světlý t.)	Velký rošt	5		250 (max)	1–2
Beef burgers* (12 ea) (Hovězí burgery)	Velký rošt + univerzální (hluboký) plech (na odkapávání šťávy)	4 1		250 (max)	1.: 18–22 2.: 7–10

* Po uplynutí 2/3 doby přípravy otočte.

3. Pečení

Druh jídla	Příslušenství	Level	Typ zahřívání	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Whole chicken (Celé kuře)	Velký rošt + Univerzální plech (na odkapávání šťávy)	3 1		205	80–100

* Po uplynutí poloviny doby přípravy otočte.

Údržba

Čištění

⚠ VAROVÁNÍ

Před čištěním se ujistěte, že jsou trouba a příslušenství vychladlé.
Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, hrubé kartáče, brusné houbičky nebo hadříky, drátěnky, nože ani jiné abrazivní materiály.

Vnitřní povrch trouby

- Pro čištění vnitřního povrchu trouby použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo mýdlovou vodu.
- Nedrhňte těsnění dvířek.
- Abyste předešli poškození smaltovaných povrchů trouby, používejte pouze běžné čističe na trouby.
- Pro odstranění odolných nečistot použijte speciální čistič na trouby.

Vnější povrch trouby

Pro čištění vnějšího povrchu trouby, jako např. dvířek trouby, madla a displeje, použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu a osušte je kuchyňskou papírovou utěrkou nebo látkovou utěrkou.
Mastnota a nečistoty mohou ulpívat zejména v okolí madla, protože zevnitř vychází horký vzduch. Madlo doporučujeme čistit po každém použití.

Příslušenství

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

Katalytický smaltovaný povrch (pouze u některých modelů)

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

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

📖 POZNÁMKA

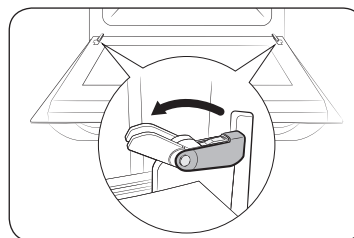
Katalytické součásti jsou v závislosti na modelu pokryté buď na jedné straně, nebo na třech stranách.

Demontáž dvířek

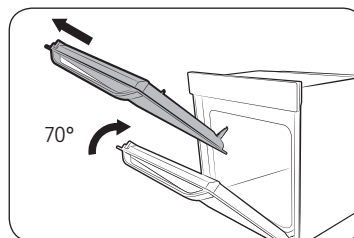
Za normálních okolností se dvířka nesmí demontovat. Pokud je to ale nutné, například kvůli vyčištění, postupujte podle následujících kroků.

⚠ UPOZORNĚNÍ

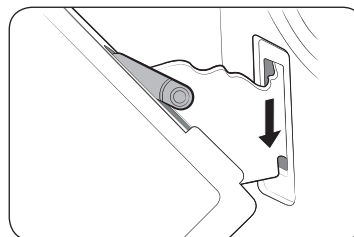
Dvířka trouby jsou těžká.



1. Otevřete dvířka a úplně vycvakněte spony u obou pantů



2. Zavřete dvířka přibližně o 70°. Dvířka trouby držte na středech obou bočních stran oběma rukama, zvedněte je a vytáhněte je směrem nahoru, dokud nedojde k jejich vysunutí z pantů.

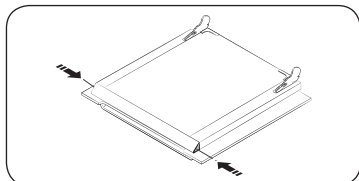


3. Po vyčištění proveďte opětovnou montáž dvířek podle výše uvedených kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Spony pantů na obou stranách by měl být zacvaknuté.

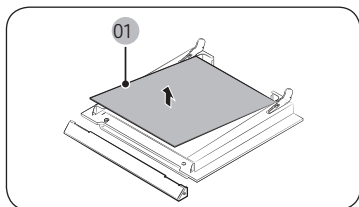
Údržba

Vyjmutí skel z dvířek

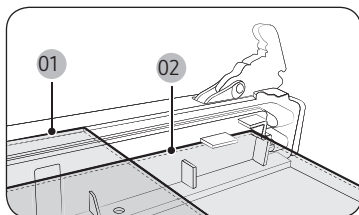
Dvířka trouby jsou osazena třemi společně uloženými skleněnými deskami. Tyto desky můžete vyjmout za účelem vyčištění.



1. Stiskněte obě tlačítka na pravé a levé straně dvířek.



2. Vysuňte kryt a vyjměte sklo 1 a sklo 2 ze dvířek.



3. Po vyčištění skel je opětovně namontuje tak, že zopakujete kroky 1 a 2 v opačném pořadí. Ověřte správné umístění skla 1 a 2 podle obrázku.

01 Sklo 1

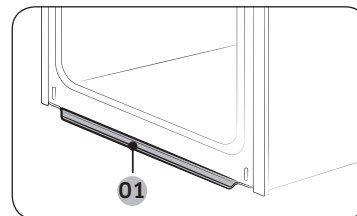
01 Sklo 1

02 Sklo 2

POZNÁMKA

Při sestavování vnitřního skla 1 umístěte potisk směrem dolů.

Odkapávací lišta



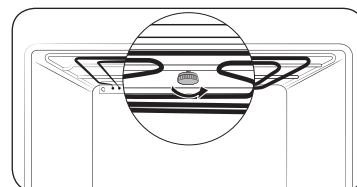
01 Odkapávací lišta

V odkapávací liště se při přípravě zachytává nadměrná vlhkost, ale také zbytky potravin. Lištu pravidelně vyprazdňujte a čistěte.

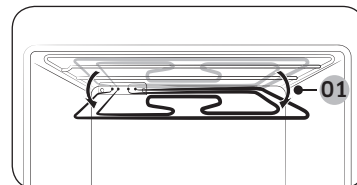
VAROVÁNÍ

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

Čištění stropu (závisí na modelu)

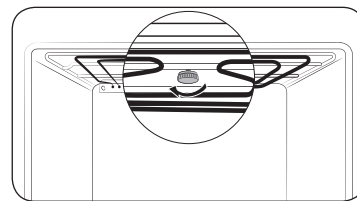


1. Při čištění stropu trouby pomůžte, když povolíte ohříváč grilu. Sejměte kruhovou matici tak, že ji odšroubujete proti směru hodinových ručiček, a přidržujte při tom ohříváč grilu.



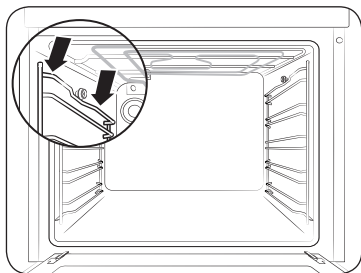
01 Přibližně 12°

2. Přední část ohříváče grilu se vyklopí směrem dolů. Ohříváč grilu není možné vyjmout z trouby. Netlačte ohříváč grilu směrem dolů, mohl by se deformovat.

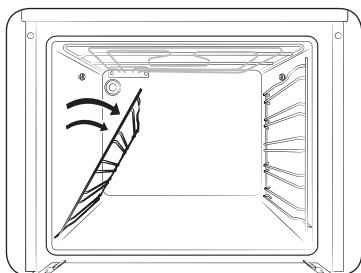


3. Až skončíte s čištěním stropu, zvedněte ohříváč grilu zpátky do jeho původní polohy a zašroubujte kruhovou matici po směru hodinových ručiček.

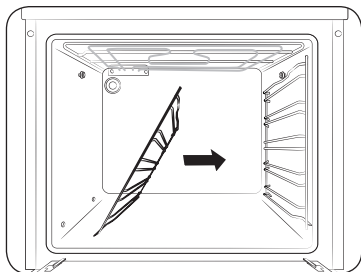
Vyjmutí bočních vodicích lišt (pouze některé modely)



1. Stiskněte prostředek horní části boční vodicí lišty.



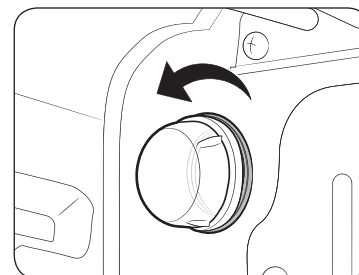
2. Sklopte boční vodicí lištu o přibližně 45°.



3. Zatáhněte a vyjměte boční vodicí lištu ze spodních dvou otvorů.

Výměna

Žárovky



1. Odstraňte skleněný kryt otočením směrem doleva.
2. Vyměňte žárovku osvětlení trouby.
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.

Odstraňování problémů

Kontrolní body

Pokud dojde při používání trouby k výskytu problémů, prohlédněte si nejprve níže uvedenou tabulku a vyzkoušejte navrhovaný postup. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung.

Problém	Příčina	Řešení
Tlačítka nelze požadovaným způsobem stisknout.	• Pokud se mezi tlačítka nachází nečistoty	• Odstraňte nečistoty 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.
Čas se nezobrazuje.	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Trouba nefunguje.	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Trouba se během provozu vypne	• Pokud je odpojena ze síťové zásuvky	• Znovu připojte napájení.
Napájení se během provozu vypne.	• Pokud trvá nepřetržitě vaření dlouhou dobu	• Po dlouhém vaření nechte troubu vychladnout.
	• Pokud ventilátor chlazení nefunguje	• Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk ventilátoru chlazení.
	• Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací	• Dodržujte mezery uvedené v pokynech pro instalaci spotřebiče.
	• Při používání několika síťových zástrček ve stejné zásuvce	• Použijte samostatný síťový kabel.
U trouby není zajištěno napájení	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Řešení
Vnější povrch trouby je během provozu velmi horký.	• Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací	• Dodržujte mezery uvedené v pokynech pro instalaci spotřebiče.
Dvířka nelze správně otevřít.	• Pokud mezi dvířky a vnitřním prostorem spotřebiče ulpěly bytky potravin	• Vyčistěte důkladně troubu a potom znovu otevřete dvířka.
Osvětlení vnitřního prostoru je slabé nebo nefunguje.	• Pokud se světlo rozsvítí a zhasne	• Pro zajištění úspory energie světlo po určité době automaticky zhasne. Můžete jej znovu rozsvítit stisknutím tlačítka Oven light (Osvětlení trouby).
	• Pokud je světlo pokryto nečistotami během vaření	• Očistěte vnitřní povrch trouby a znovu zkontrolujte.
Spotřebič probíjí.	• Pokud není napájení správně uzemněno	• Zkontrolujte, zda je napájení správně uzemněno.
	• Pokud používáte zásuvku bez uzemnění	
Je zjištěno odkapávání vody.	• V některých případech může podle použitých potravin dojít k výskytu vody nebo páry. Nejedná se o poruchu spotřebiče.	• Nechte troubu vychladnout a potom ji osušte suchou kuchyňskou utěrkou.
Škvírou ve dvířkách uniká pára.		
V troubě zůstala voda.		
Úroveň jasu ve spotřebiči se mění.	• Úroveň jasu se mění v závislosti na kolísání příkonu spotřebiče,	• Kolísání příkonu spotřebiče během vaření je běžné a nejedná se o poruchu.

Problém	Příčina	Řešení
Vaření je dokončeno, ale ventilátor chlazení je stále v provozu.	Ventilátor je po určitou dobu automaticky v provozu pro zajištění ventilace uvnitř trouby.	Nejedná se o poruchu spotřebiče.
Trouba nehřeje.	Pokud jsou otevřená dvířka	Zavřete dvířka a znovu spusťte troubu.
	Pokud nejsou ovládací prvky trouby správně nastaveny	Přejděte ke kapitole týkající se obsluhy trouby a resetujte troubu.
	Pokud došlo ke spálení pojistky nebo k rozpojení jističe	Vyměňte pojistku nebo znovu zapněte jistič. Pokud se tento problém opakuje, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Během provozu vychází ven kouř.	Během prvního zapnutí	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.
	Pokud se na topném článku nachází zbytky potravin	Nechte troubu vychladnout a odstraňte z topného článku zbytky potravin.
Při používání trouby je patrný zápach spáleniny nebo plastu.	Při používání plastových nebo jiných nádob, které nejsou žáruvzdorné	Používejte skleněné nádoby vhodné pro používání při vysokých teplotách.

Problém	Příčina	Řešení
Trouba nepeče správným způsobem.	Pokud jsou dvířka často během vaření otvírána	Pokud nepřipravujete pokrmy, které je třeba otáčet, neotvírejte dvířka příliš často. Při častém otvírání dvířek se bude vnitřní teplota snižovat, což může mít negativní vliv na výsledek vaření.
Parní čištění nefunguje.	Příčinou může být příliš vysoká teplota	Nechte troubu vychladnout a zkuste to znovu.

Odstraňování problémů

Informační kódy

V případě poruchy trouby může být na displeji zobrazen informační kód. Prohlédněte si níže uvedenou tabulku a vyzkoušejte navrhovaný postup

Kód	Význam	Řešení
C-d1	Porucha zámku dvířek	Vypněte troubu a potom ji znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
C-20	Porucha snímače	
C-21		
C-22		
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 potom ji znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
C-d0	Problém s tlačítkem Zobrazí se po stisknutí a přidržení tlačítka po určitou 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 společnosti Samsung.
S-01	Bezpečnostní vypnutí Trouba byla na nastavenou teplotu nepřetržitě v provozu po dlouhou dobu. • Do 105 °C – 16 hodin • Od 105 °C do 240 °C – 8 hodin • Od 245 °C na Max. – 4 hodiny	Nejedná se o poruchu systému. Vypněte troubu a vyjměte potraviny. Následně to zkuste obvyklým způsobem znovu.

Příloha

Datový list spotřebiče

SAMSUNG	SAMSUNG
Název modelu	NV70K2340RS NV70K2340RB
Index energetické účinnosti na varný prostor (varný prostor EEI)	94,0
Třída energetické účinnosti na varný prostor	A
Spotřeba energie elektrické trouby pro vyhřívání standardizovaného objemu potravin ve varném prostoru během cyklu v režimu ohřevu horním a dolním topným tělesem na varný prostor (celková elektrická energie) (EC elektrický varný prostor)	0,99 kWh/cyklus
Spotřeba energie elektrické trouby pro vyhřívání standardizovaného objemu potravin ve varném prostoru během cyklu v režimu horkovzdušného ohřevu na varný prostor (celková elektrická energie) (EC elektrický varný prostor)	0,79 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Zdroj tepla na pečicí prostor (elektřina nebo plyn)	Elektřina
Objem pečicího prostoru (V)	70 l
Typ trouby	Vestavná
Hmotnost spotřebiče (M)	34,2 kg

Údaje byly zjištěny v souladu s normami EN 60350-1 a nařízeními Komise (EU) č. 65/2014 a (EU) č. 66/2014.

Tipy pro úsporu energie

- Během přípravy musí být dvířka zavřená s výjimkou otáčení pokrmů. Během přípravy pokrmů neotvírejte často dvířka, aby byla zachována teplota uvnitř trouby a dosahována úspora energie.
- Používání trouby si plánujte, abyste předešli energetickým ztrátám při vypínání trouby mezi přípravou jednotlivých pokrmů a časovým ztrátám při opětovném ohřívání trouby.
- Pokud trvá příprava déle než 30 minut, je možné troubu 5–10 minut před koncem doby přípravy pro úsporu energie vypnout. Zbytkové teplo zajistí dokončení procesu přípravy pokrmu.
- Pokud je to možné, připravujte více pokrmů současně

Poznámky

MÁTE OTÁZKY ČI PŘIPOMÍNKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE ON-LINE
BOSNA A HERCEGOVINA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULHARSKO	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CHORVATSKO	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
ČESKÁ REPUBLIKA	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
MAĎARSKO	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
ČERNÁ HORA	020 405 888	www.samsung.com/support
POLSKO	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
RUMUNSKO	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SRBSKO	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVENSKO	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITVA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LOTYŠSKO	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONSKO	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVINSKO	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si



DG68-00757A-04

Vstavaná rúra

Návod na inštaláciu a obsluhu

NV70K2340RS / NV70K2340RB



SAMSUNG

Obsah

Použitie tohto návodu	3
V texte tohto návodu k obsluhu sú použité nasledujúce symboly:	3
Bezpečnostné pokyny	3
Dôležité bezpečnostné pokyny	3
Správna likvidácia výrobku (odpadné elektrické a elektronické zariadenia)	6
Funkcia automatickej úspory energie	6
Inštalácia	6
Dodávané súčiastky	6
Pripojenie k zdroju energie	7
Inštalácia do skrinky	8
Pred použitím	9
Úvodné nastavenie	9
Zápach nového spotrebiča	9
Príslušenstvo	10
Obsluha	11
Ovládací panel	11
Všeobecné nastavenia	11
Funkcie rúry	15
Automatická príprava pokrmov	16
Parné čistenie	17
Časovač	17
Vypnutie/Zapnutie zvuku	17
Inteligentné varenie	18
Ručné varenie	18
Programy automatickej prípravy pokrmov	22
Testovacie pokrmy	24

Údržba	25
Čistenie	25
Výmena	27
Odstraňovanie problémov	28
Kontrolné body	28
Informačné kódy	30
Príloha	30
Dátový list spotrebiča	30

Použitie tohto návodu

Ďakujeme, že ste si vybrali vstavanú rúru značky SAMSUNG. Tento návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny určené na to, aby vám pomohli s ovládaním a starostlivosťou o vašu novú rúru. Pred uvedením rúry do prevádzky si prečítajte tento návod a uschovajte ho pre prípadné ďalšie použitie.

V texte tohto návodu na obsluhu sú použité nasledujúce symboly:

VAROVANIE

Rizikové alebo nebezpečné postupy môžu spôsobiť **vážne zranenie osôb, smrť a/alebo poškodenie majetku.**

UPOZORNENIE

Rizikové alebo nebezpečné postupy môžu spôsobiť **zranenie osôb a/alebo poškodenie majetku.**

POZNÁMKA

Užitočné tipy, odporúčania alebo informácie, ktoré pomáhajú používateľom pri manipulácii so spotrebičom.

Bezpečnostné pokyny

Rúru môže inštalovať len kvalifikovaný elektrikár. Inštalčný technik je zodpovedný za pripojenie zariadenia k zdroju energie a dodržanie nutných bezpečnostných opatrení.

Dôležité bezpečnostné pokyny

VAROVANIE

Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ani s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak nie sú pod dohľadom alebo ak nedostanú pokyny k používaniu zariadenia od osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dohľadom, aby ste zabezpečili, že sa so zariadením nebudú hrať.

Ak je napájací kábel chybný, musí byť nahradený zvláštnym káblom alebo zostavou, ktoré získate od výrobcu alebo autorizovaného servisného zástupcu. (Len modely s pevným pripojením)

Pokiaľ je prírodný kábel poškodený, je nutné, aby ho vymenil výrobca, jeho servisný zástupca alebo iná kvalifikovaná osoba. Predídete tak bezpečnostným rizikám. (Len modely s napájacím káblom)

Po inštalácii by mala byť zachovaná možnosť odpojenia spotrebiča od zdroja napájania. To možno dosiahnuť zabezpečením prístupnosti zástrčky alebo dodatočnou montážou vypínača na kábel v súlade s príslušnými predpismi.

Bezpečnostné pokyny

Pri upevnení nemožno používať lepenie, pretože upevnenie týmto spôsobom nie je považované za spoľahlivé.

Spotrebič sa pri používaní zahrieva. Budte opatrní a nedotýkajte sa ohrievacích článkov vo vnútri rúry.

Pri používaní sa môžu prístupné súčasti zahrievať.

Udržujte malé deti v bezpečnej vzdialenosti.

Ak je spotrebič vybavený funkciou parného čistenia alebo samočinného čistenia, je nutné pred čistením odstrániť všetky rozliate tekutiny a v rúre nesmú počas parného alebo samočinného čistenia zostať žiadne riady.

Dostupnosť funkcie čistenia závisí od prevedenia modelu.

Ak je spotrebič vybavený funkciou samočinného čistenia, môže sa povrch spotrebiča zahriať na vyššiu ako obvyklú teplotu, preto udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti. Dostupnosť funkcie čistenia závisí od prevedenia modelu.

Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru. (Len modely s teplomerom na mäso)

Nie je dovolené používať parný čistič.

Pred výmenou žiarovky je potrebné spotrebič vypnúť, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

Nepoužívajte agresívne a drsné čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky na čistenie dvierok alebo skla rúry. Mohlo by dôjsť k poškriabaniu povrchu a následnému popraskaniu skla.

Pri používaní sa môžu spotrebič a jeho prístupné súčasti zahrievať.

Budte opatrní a nedotýkajte sa výhrevných článkov.

Udržujte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov, pokiaľ nie sú trvalo pod dohľadom.

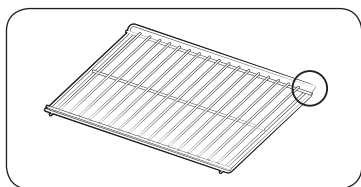
Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami či s nedostatočnými znalosťami a zručnosťami iba, ak sú pod dohľadom alebo ak sú poučené o bezpečnom používaní zariadení a oboznámené so súvisiacimi rizikami. Deti sa so zariadením nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Ak je spotrebič v prevádzke, môžu mať vonkajšie povrchy vysokú teplotu.

Ak je spotrebič v prevádzke, môžu byť dvierka alebo vonkajšie povrchy horúce.

Spotrebič a jeho napájací kábel musí byť mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Spotrebiče nie sú určené na ovládanie externými časovačmi alebo samostatnými systémami diaľkového ovládania.



Pri pečení ťažkých pokrmov vkladajte rošt tak, aby ohnutá hrana bola v rúre umiestnená vzadu a zabezpečovala podporu. (V závislosti od modelu)

⚠ UPOZORNENIE

Ak bola rúra pri preprave poškodená, nepripájajte ju.

Spotrebič môže k zdroju napájania pripojiť len kvalifikovaný elektrikár.

V prípade poruchy alebo poškodenia sa nepokúšajte spotrebič používať.

Opravy môže vykonávať iba oprávnený technik. Neodborná oprava môže vážne ohroziť vás i ďalšie osoby. Ak je nutné rúru opraviť, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti SAMSUNG alebo na predajcu.

Elektrické vedenia a káble sa nesmú rúry dotýkať.

Rúra musí byť k zdroju napájania pripojená pomocou schváleného elektrického ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte prípojky s viacerými zásuvkami ani predlžovacie káble. Počas opravy alebo čistenia je potrebné vypnúť napájanie spotrebiča.

Pri pripájaní elektrických zariadení do zásuviek v blízkosti rúry postupujte opatrne.

Ak je tento spotrebič vybavený funkciou pre parné varenie, nepoužívajte ho, ak je nádržka na vodu poškodená. (Len model s parnou funkciou)

Ak je nádržka na vodu prasknutá alebo poškodená, spotrebič nepoužívajte a kontaktujte miestne servisné stredisko. (Len model s parnou funkciou)

Táto rúra je určená iba na domácu prípravu pokrmov.

Počas prevádzky sú vnútorné povrchy rúry veľmi horúce a môžu spôsobiť popáleniny. Nedotýkajte sa ohrevných článkov ani vnútorných povrchov rúry, kým dostatočne nevychladnú.

Do rúry nikdy nekladajte horľavé materiály.

Povrchy rúry sa zahrievajú, pokiaľ je spotrebič používaný pri vysokých teplotách alebo dlhšiu dobu. Pri príprave pokrmov zachovávajte opatrnosť pri otváraní dvierok rúry, pretože horúci vzduch

a para môžu rýchlo uniknúť von.

Pri príprave pokrmov obsahujúcich alkohol sa alkohol môže v dôsledku vysokých teplôt vypariť a pary môžu vzplanúť, ak sa dostanú do kontaktu s horúcou súčasťou rúry.

Z bezpečnostných dôvodov nepoužívajte tlakové čistiace prístroje na vodu alebo paru.

Počas prevádzky rúry by sa deti nemali dostať do jej blízkosti.

Zmrazené potraviny, napríklad pizzu, je nutné pripravovať na veľkom rošte. Pri použití pekáča môže dôjsť k jeho deformácii v dôsledku veľkého rozdielu teplôt.

Ak je rúra horúca, nelejte na jej dno vodu. Mohlo by dôjsť k poškodeniu smaltovaného povrchu. Počas varenia musia byť dvierka rúry zatvorené.

Nezakrývajte dno rúry alobalom a neukladajte na ne žiadne pekáče ani nádoby.

Alobal izoluje teplo, čo môže viesť k poškodeniu smaltovaných povrchov a neuspokojivé výsledky pri varení. Ovocná šťava zanecháva škvrny, ktoré nemožno zo smaltovaných povrchov rúry odstrániť.

Pri príprave vlhkých koláčov používajte hlboký plech. Nekladte nádoby na pečenie na otvorené dvierka rúry.

Deti sa nesmú pohybovať v blízkosti dvierok, ak ich otvárate alebo zatvárate, pretože by do nich mohli naraziť alebo si do nich privrieť prsty.

Na dvierka nestúpajte, neopierajte sa o ne, nesadajte na ne ani na ne nekladte ťažké predmety. Neotvárajte dvierka zbytočne veľkou silou.

VAROVANIE: Neodpájajte spotrebič od zdroja napájania ani v prípade, že je už proces varenia ukončený.

VAROVANIE: Pri varení nenechávajte dvierka rúry otvorené.

Bezpečnostné pokyny

Správna likvidácia výrobku (odpadné elektrické a elektronické zariadenia)



(Platí v krajinách so systémami zberu triedeného odpadu)
Toto označenie na výrobku, jeho príslušenstve alebo dokumentácii znamená, že výrobok a jeho elektronické príslušenstvo (napríklad nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) je po skončení životnosti zakázané likvidovať ako bežný komunálny odpad. Aby ste zabránili možným negatívnym dopadom na životné prostredie alebo zdravie ľudí spôsobeným nekontrolovanou likvidáciou, oddel'te zariadenie od ostatných typov odpadu a zodpovedne ich zrecyklujte na účel udržateľného využívania druhotných surovín. Domáci používatelia by si mali od predajcu, u ktorého zariadenie zakúpili, alebo príslušný úrad v vyžiadať informácie, kde a ako môžu tieto zariadenia odovzdať na ekologicky bezpečnú recykláciu. Firemní používatelia by mali kontaktovať dodávateľa a skontrolovať všetky podmienky kúpnej zmluvy. Toto zariadenie a jeho elektronické príslušenstvo nesmie byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Viac informácií o záväzkoch spoločnosti Samsung k životnému prostrediu a o povinnostiach v súvislosti s konkrétnym produktom vyplývajúcich z regulácií, ako je REACH, nájdete na: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funkcia automatickej úspory energie

- Ak počas prevádzky spotrebiča nebude po určitú dobu zaznamenaná žiadna akcia zo strany používateľa, dôjde k jeho vypnutiu a prechodu do pohotovostného režimu.
- Svetlo: Počas varenia môžete osvetlenie rúry vypnúť stlačením tlačidla "Oven light" (Osvetlenie rúry). V záujme úspory energie dôjde k vypnutiu osvetlenia rúry po niekoľkých minútach po začatí programu prípravy pokrmu.

Inštalácia

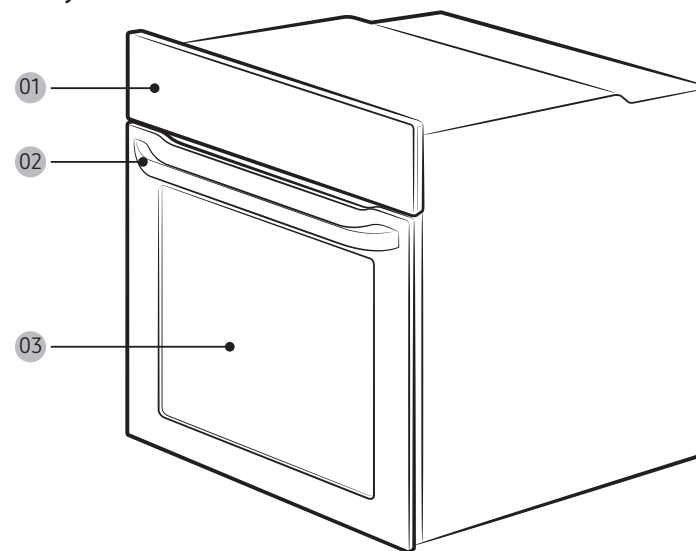
VAROVANIE

Túto rúru smie inštalovať len odborný elektrikár. Inštalujúci pracovník je zodpovedný za pripojenie spotrebiča k zdroju napájania v súlade s príslušnými bezpečnostnými predpismi.

Dodávané súčiastky

Uistite sa, že balenie spotrebiča obsahuje všetky súčiastky a príslušenstvo. V prípade problémov s rúrou alebo jej príslušenstvom sa obráťte na miestne zákaznícke stredisko spoločnosti Samsung alebo na svojho predajcu.

Prehľad rúry



01 Ovládací panel

02 Rukoväť dvierok

03 Dvierka

Príslušenstvo

Rúra je dodávaná s rôznym príslušenstvom, ktoré vám môže uľahčiť prípravu rôznych typov pokrmov.



Veľký rošt



Malý rošt *



Plech na pečenie *



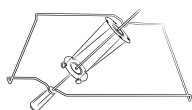
Univerzálny plech *



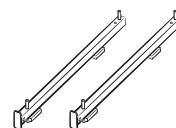
Hlboký plech *



Ihla na opečanie *



Ihla na opečanie s držiakom *

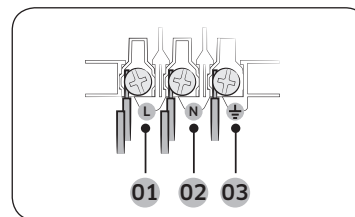


Teleskopické výsuvy *

POZNÁMKA

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

Pripojenie k zdroju energie



01 HNEĎÝ alebo ČIERNY

02 MODRÝ alebo BIELY

03 ŽLTÓZELENÝ

Zapojte rúru do elektrickej zásuvky. Pokiaľ spotrebič nie je pripojený do siete pomocou zástrčky, musí byť dodaný viacpólový odpojovač (s minimálne 3 mm priestoru medzi kontaktmi), aby boli splnené bezpečnostné predpisy. Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý a musí spĺňať špecifikáciu H05 RR-F alebo H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm².

Menovitý prúd (A)	Minimálna plocha prierezu
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Na štítku umiestnenom na rúre skontrolujte výstupné špecifikácie. Pomocou skrutkovača otvorte zadný kryt rúry a uvoľnite skrutky na káblovej svorku. Následne pripojte napájacie káble k príslušným svorkám. Rúra je uzemnená cez svorku (⏏). Ako prvý musí byť pripojený zelenožltý kábel uzemnenia, ktorý musí byť dlhší ako ostatné káble. Ak je rúra pripojená k sieti pomocou zástrčky, musí táto zástrčka ostať prístupná aj po inštalácii rúry. Spoločnosť Samsung nepreberá žiadnu zodpovednosť za nehody spôsobené chýbajúcim alebo chybným uzemnením.

VAROVANIE

Dbajte na to, aby nedošlo počas inštalácie k priškripnutiu alebo skrúteniu pripojovacieho kábla, alebo aby sa nedostal do kontaktu s horúcimi časťami rúry.

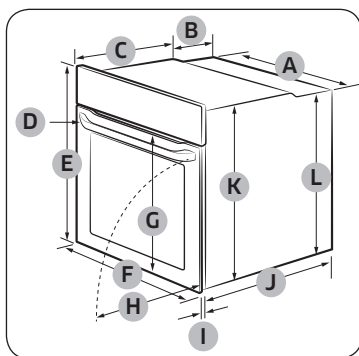
Inštalácia

Inštalácia do skrinky

Pri inštalácii rúry do vstavanej skrinky musia plastové a lepené povrchy odolávať teplotám až 90 °C a priliehajúce diely nábytku musia odolávať teplotám až 75 °C. Spoločnosť Samsung nepreberá žiadnu zodpovednosť za poškodenie nábytku vplyvom tepla.

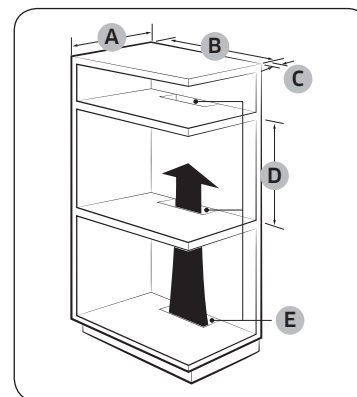
Je potrebné zabezpečiť dostatočnú ventiláciu rúry. Na účely ventilácie je medzi spodnou policou skrinky a nosnou stenou nutné ponechať medzeru približne 50 mm. Pokiaľ je rúra inštalovaná pod varnú dosku, je nutné dodržať inštalčné pokyny varnej dosky.

Požadované montážne rozmery



Rúra (mm)

A	560	G	Max. 506
B	175	H	Max. 494
C	370	I	21
D	Max. 50	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

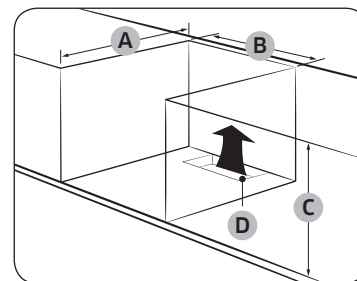


Vstavaná skrinka (mm)

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

POZNÁMKA

Vstavaná skrinka musí mať vetracie otvory (E) pre odvod tepla a zaistenie cirkulácie vzduchu.



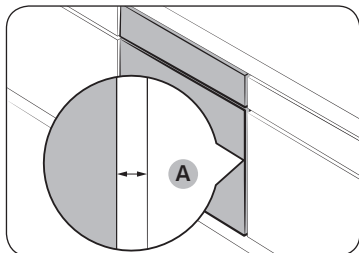
Spodná skrinka (mm)

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

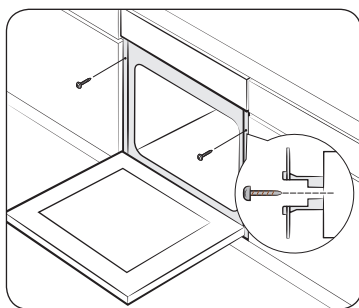
POZNÁMKA

Vstavaná skrinka musí mať vetracie otvory (D) pre odvod tepla a zaistenie cirkulácie vzduchu.

Inštalácia rúry



Medzi rúrou a jednotlivými stenami skrinky musí byť ponechaná medzera **(A)** minimálne 5 mm.



Zasuňte rúru do skrinky a pevne ju na oboch stranách pripevnite dvoma skrutkami.

Po dokončení inštalácie odstráňte ochrannú fóliu, pásku a iný obalový materiál a vyberte príslušenstvo z vnútornej časti rúry. Pred demontážou rúry zo skrinky najprv odpojte napájanie a následne uvoľnite dve skrutky po oboch stranách rúry.

VAROVANIE

Pre bežnú prevádzku je nutné zaistiť ventiláciu rúry. Vetracie otvory nikdy nezakrývajte.

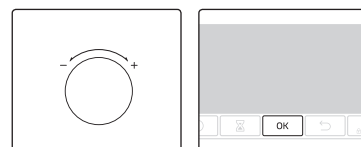
POZNÁMKA

Vzhľad rúry sa môže líšiť podľa modelu.

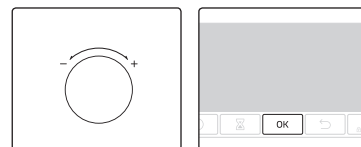
Pred použitím

Úvodné nastavenia

Keď rúru prvýkrát zapnete, objaví sa na displeji predvolený čas „12:00“ a číslo označujúce hodiny („12“) bude blikať. Postupujte nasledovne, ak chcete nastaviť aktuálny čas.



1. Vo chvíli, keď bliká číslo označujúce čas v hodinách, otočte ovládacím kolieskom (pravým) pre nastavenie správnej hodiny, a potom stlačte OK, aby ste sa presunuli na nastavenie minút.



2. Vo chvíli, keď bliká číslo označujúce čas v minútach, otočte ovládacím kolieskom, ak chcete nastaviť minúty, a potom stlačte OK.



Keď budete chcieť na budúce zmeniť nastavenie času, stlačte na 3 sekundy tlačidlo a postupujte podľa vyššie uvedených krokov.

Zápach nového spotrebiča

Pred prvým použitím rúry vyčistite vnútorný priestor, aby ste odstránili zápach nového spotrebiča.

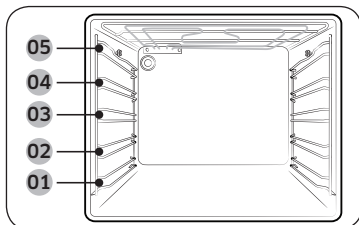
1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Nechajte rúru bežať po dobu jednej hodiny v programe Convection (Teplovzdušný ohrev) na 200 °C alebo Conventional (Obojstranný ohrev) na 200 °C. Tak bude zabezpečené vypálenie všetkých prípadných látok použitých počas výroby.
3. Po dokončení vypnite rúru.



Pred použitím

Príslušenstvo

Pred prvým použitím dôkladne umyte príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a mäkkou čistou handričkou.



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

- Vložte príslušenstvo v správnej polohe do rúry.
- Medzi príslušenstvom a dnom rúry alebo iným príslušenstvom zachovajte priestor minimálne 1 cm.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry postupujte opatrne. Horúce pokrmy alebo príslušenstvo môžu spôsobiť popálenie.
- Pri zohrievaní môže dochádzať k deformácii príslušenstva. Po vychladnutí bude obnovený jeho pôvodný vzhľad a vlastnosti.

Základné používanie

Pre dosiahnutie lepších výsledkov pri varení sa oboznámte s funkciami jednotlivého príslušenstva.

Veľký rošt	Veľký rošt slúži na grilovanie a opekanie pokrmov. Rošt vkladajte výstupkami (zarážkami na oboch stranách) smerom dopredu tak, aby smerovali k zadnej časti rúry.
Malý rošt *	Možno ho použiť v kombinácii s nádobou na odkvapkávanie, ktorá zabráňuje odkvapkávaniu tekutín na dno rúry.
Plech na pečenie *	Plech na pečenie (hĺbka: 20 mm) slúži na prípravu koláčov, sušienok a ďalšieho pečiva. Vkladajte ho skosenou stranou smerom dopredu.
Univerzálny plech *	Univerzálny plech (hĺbka: 30 mm) slúži na varenie a pečenie. Používajte ho v kombinácii s nádobou na odkvapkávanie, aby ste zabránili odkvapkávaniu tekutín na dno rúry. Vkladajte ho skosenou stranou smerom dopredu.
Hlboký plech *	Hlboký plech (hĺbka: 50 mm) slúži na pečenie s nádobou na odkvapkávanie alebo bez nej. Vkladajte ho skosenou stranou smerom dopredu.

Ihla na opekanie *	Ihla na opekanie slúži na grilovanie potravín, ako je napr. kuracie mäso. Ihlu na opekanie používajte iba samostatne v úrovni 4, kde je k dispozícii adaptér ihly. Pri grilovaní odskrutkujte a zložte rukoväť ihly.
Ihla na opekanie s držiakom *	Nádobu na odkvapkávanie šťavy zasuňte do úrovne 1 alebo ju v prípade väčšej porcie mäsa položte na dno rúry. Príslušenstvo na opekanie je odporúčané používať pre mäso hmotnosťou max. 1,5 kg. 1. Napichnite mäso na ražeň. Pre ľahšie napichovanie ražňa naskrutkujte na tupý koniec rukoväť. 2. Okolo mäsa rozložte predvarené zemiaky a zeleninu. 3. Nasuňte držiak do strednej úrovne prelisom v tvare "V" smerom dopredu. Položte ražeň na držiak špicatým koncom smerujúcim dovnútra rúry a zľahka ho zatlačte, až sa hrot ražňa zasunie do otáčacieho mechanizmu v zadnej časti rúry. Tupý koniec ražňa musí byť položený v prelise v tvare "V". (Ražeň je vybavený dvoma zarážkami, ktoré musia byť umiestnené čo najbližšie k dvierkam rúry, aby bránili vysunutiu ražňa smerom dopredu. Slúži tiež ako násada rukoväte.) 4. Pred varením rukoväť odskrutkujte. 5. Po skončení varenia rukoväť naskrutkujte späť, aby ste si uľahčili vytiahnutie ihly z držiaka. VAROVANIE Uistite sa, že rukoväť ihly na opekanie je správne nasadená. Buďte pri použití ihly na opekanie opatrní. Hroty a ihlice sú špicaté a ostré, takže môžu spôsobiť zranenie! Ihlu na opekanie vyberajte v rukaviciach, pretože je veľmi horúca a mohli by ste sa popáliť.
Teleskopické výsuvy *	Plech vložte na teleskopické výsuvy nasledujúcim spôsobom: 1. Vytiahnite teleskopické výsuvy von z rúry. 2. Umiestnite plech na výsuvy a zasuňte ich do rúry. 3. Zatvorte dvierka rúry.

POZNÁMKA

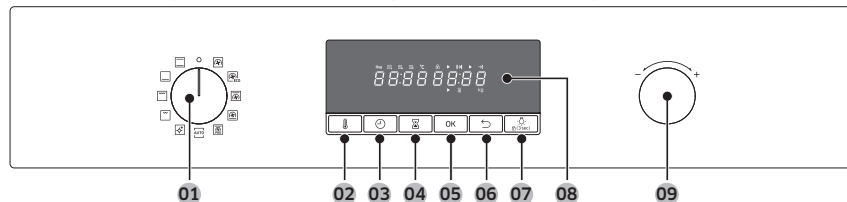
Dostupnosť príslušenstva s hviezdičkou (*) závisí od modelu rúry.



Obsluha

Ovládací panel

Predný panel je dostupný v rôznych prevedeniach, materiáloch a farbách. V rámci zvyšovania kvality môže bez predchádzajúceho oznámenia dôjsť k zmene vzhľadu rúry.

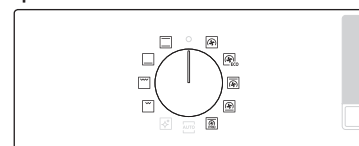


01 Volba režimu	Otočením zvolíte režim varenia alebo funkciu.
02 Teplota	Použite na nastavenie teploty.
03 Doba prípravy	Stisnutím nastavíte dobu prípravy.
04 Časovač	Časovač vám pomáha strážiť čas alebo dobu prevádzky pri varení.
05 OK	Stlačením potvrdíte zvolené nastavenie.
06 Späť	Zruší súčasné nastavenie, návrat na hlavnú obrazovku.
07 Osvetlenie rúry (Detský zámok)	Stlačením zapnete alebo vypnete vnútorné osvetlenie rúry. Osvetlenie rúry sa zapne automaticky pri začatí prevádzky a po určitej dobe nečinnosti sa automaticky vypne v záujme úspory energie. Detský zámok: Detský zámok vypne všetky možnosti ovládania, aby ste predišli nehodám. Stále ale môžete rúru vypnúť pretočením tlačidla voľby režimu do polohy Vypnuté. Aktivujte detský zámok stlačením na ovládacom paneli na 3 sekundy, deaktivujte ho opätovným stlačením tiež na 3 sekundy.
08 Zobrazíť	Zobrazí potrebné informácie alebo zvolené režimy a nastavenia.
09 Volba hodnoty	Použite na: - Nastavenie doby varenia alebo teploty. - Voľbu položiek pod ponukami hlavnej úrovne: Čistenie, Automatická príprava pokrmov, Špeciálne funkcie alebo Gril. - Voľbu veľkosti porcie pri programoch Automatickej prípravy pokrmov.

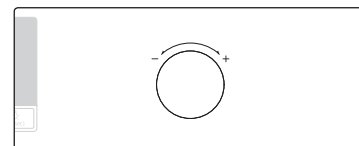
Časté nastavenia

Nastavenie predvolenej teploty a/alebo času prípravy je spoločné pre všetky režimy varenia. Pre zmenu teploty a/alebo času prípravy pre vybraný režim postupujte podľa nižšie uvedených krokov.

Teplota



1. Otočte tlačidlom pre voľbu režimu alebo funkcie. Pre každú voľbu sa zobrazí predvolená teplota.



2. Otočte tlačidlom voľby hodnoty pre výber požadovanej teploty.



3. Stlačením **OK** potvrdíte uskutočnené zmeny.

POZNÁMKA

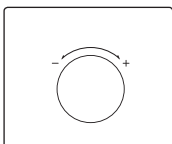
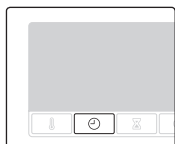
Ak počas niekoľkých sekúnd nevykonáte ďalšie zmeny, začne rúra automaticky variť s predvolenými nastaveniami. Teplotu zmeníte tak, že stlačíte tlačidlo a postupujete podľa vyššie uvedených krokov.

Obsluha

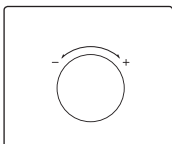
Doba prípravy



1. Otočte tlačidlom voľby režimu, aby ste zvolili režim alebo funkciu.



2. Stlačte tlačidlo pre voľbu požadovanej doby prípravy. Môžete nastaviť maximálnu hodnotu 23 hodín a 59 minút.



3. Prípadne možno koniec doby prípravy odložiť na požadovaný čas. Stlačte tlačidlo a točením zvolte dobu konca varenia. Viac informácií sa dozviete v časti Odložený koniec

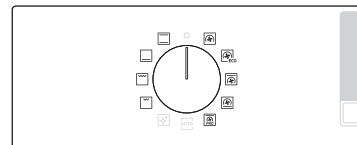


4. Stisnutím **OK** potvrdíte vytvorené zmeny.

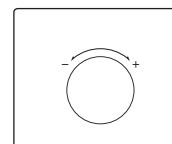
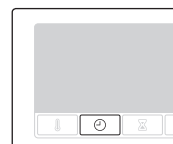
POZNÁMKA

- Ak chcete, môžete variť bez toho, aby ste nastavovali dobu prípravy. V takom prípade začne rúra variť pri nastavenej teplote bez nastavenia času a budete ju musieť vypnúť ručne, keď bude jedlo pripravené.
- Dobu prípravy zmeníte tak, že stisnete tlačidlo a postupujete podľa vyššie uvedených krokov.

Čas dokončenia



1. Otočte tlačidlom voľby režimov pre voľbu režimu alebo funkcie.



2. S tísniť dvakrát a použite tlačidlo voľby hodnoty pre voľbu požadovaného času dokončenia.



3. Stlačením **OK** potvrdíte vykonané zmeny.

POZNÁMKA

- Ak chcete, môžete variť bez toho, aby ste nastavovali čas dokončenia. V takom prípade začne rúra variť pri nastavenej teplote bez nastavenia času a budete ju musieť vypnúť ručne, keď bude jedlo pripravené.
- Dobu prípravy zmeníte tak, že stlačíte dvakrát tlačidlo a postupujete podľa vyššie uvedených krokov.

Odložený koniec

Funkcia „Odložený koniec“ umožňuje pohodlnejšie varenie.

Variant 1

Predpokladajme, že si o 14.00 vyberiete hodinový recept a budete chcieť ukončiť varenie o 18.00. Pre nastavenie konca doby prípravy zmeňte časový údaj Ready At (Dokončené o) na 6:00 PM. Rúra spustí režim varenia o 17.00 a podľa nastavenia ho ukončí o 18.00.

Aktuálny čas: 14.00 Nastavená doba prípravy: 1 hodina Nastavený koniec doby prípravy: 18.00

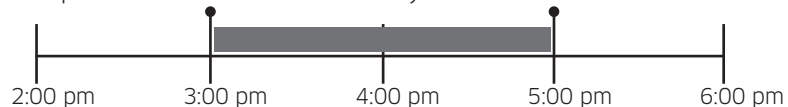
Rúra spustí režim varenia o 17.00 a automaticky ho ukončí o 18.00



Variant 2

Aktuálny čas: 14.00 Nastavená doba prípravy: 2 hodiny Nastavený koniec doby prípravy: 17.00

Rúra spustí režim varenia vo 15.00 a automaticky ho ukončí o 17.00.



⚠ UPOZORNENIE

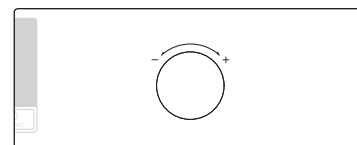
- Funkcia Odložený koniec nie je dostupná v režime Dual cook.
- Uvarené pokrmy nenechávajújte v rúre príliš dlho. Mohli by sa pokaziť.

Vymazanie doby prípravy

Nastavenú dobu prípravy môžete vymazať. To sa hodí, ak chcete kedykoľvek počas prípravy ručne vypnúť rúru.



1. Počas prípravy pokrmu stlačte tlačidlo , aby ste zobrazili zostávajúcu dobu prípravy



2. Otočte tlačidlom a nastavte dobu prípravy na „00:00“. Prípadne môžete jednoducho stlačiť



3. Stlačte **OK**. Rúra bude pokračovať vo varení pri nastavenej teplote bez nastavenia času

📖 POZNÁMKA

Ak ste vymazali nastavenú dobu prípravy, budete musieť rúru vypnúť ručne, keď bude jedlo pripravené.

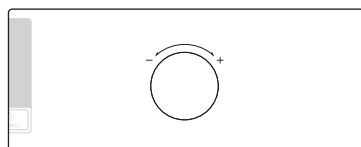
Obsluha

Vymazanie času dokončenia

Nastavený čas dokončenia môžete vymazať. To sa hodí, ak chcete kedykoľvek počas prípravy ručne vypnúť rúru.



1. Počas prípravy pokrmu dvakrát stlačte tlačidlo .



2. Otočte tlačidlom volby hodnoty a nastavte čas dokončenia. Prípadne môžete jednoducho stlačiť .



3. Stlačte **OK**. Rúra bude pokračovať vo varení pri nastavenej teplote bez nastavenia času.

POZNÁMKA

Ak ste vymazali nastavený čas dokončenia, budete musieť rúru vypnúť ručne, keď bude jedlo pripravené.

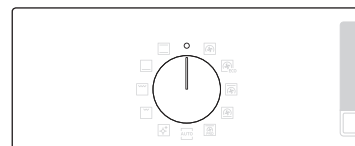
Ukončenie varenia



1. Počas prípravy pokrmu stlačte .

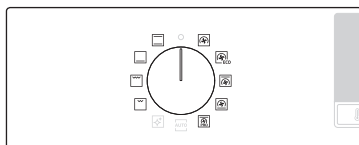


2. Stlačením **OK** zastavíte varenie..

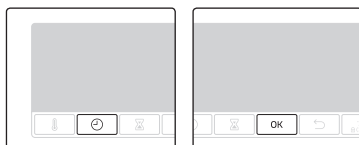


3. Prípadne môže jednoducho otočiť tlačidlo do polohy .

Režim varenia

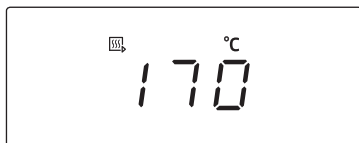


1. Otočte tlačidlom pre voľbu režimu alebo funkcie.



2. V prípade potreby nastavte dobu varenia alebo teplotu

Viac informácií nájdete v časti
Časté nastavenia



Rúra sa začne predhrievať. Ikona bude svietiť, kým vnútorná teplota nedosiahne cieľové hodnoty. Predhriatie je odporúčané pri všetkých režimoch varenia, pokiaľ nie sú inštrukcie v recepte iné.

POZNÁMKA

Dobu varenia a/alebo teplotu môžete meniť počas prípravy jedla.

Režimy varenia

Režim	Rozsah teploty (°C)	Odporúčaná teplota (°C)
Convection (Teplovzdušný ohrev)	30-250	170
	Teplo je vytvárané zadným tepelným článkom a je rovnomerne rozvádzané teplovzdušným ventilátorom. Tento režim používajte na pečenie v rôznych úrovniach súčasne.	
Eco convection (Úsporný teplovzdušný ohrev)	30-250	170
	V režime Eco convection je využívaný optimalizovaný systém vyhrievania pre úsporu energie pri príprave pokrmov. Doba prípravy sa mierne predlžuje, ale výsledky prípravy pokrmu zostávajú rovnaké. Majte na pamäti, že tento režim nevyžaduje použitie predhrievania. POZNÁMKA Režim vyhrievania ECO convection je podľa smernice EN60350-1 používaný na určenie triedy hospodárnosti.	
Top heat + Convection (Teplovzdušný ohrev zhora)	40-250	190
	Teplo je vytvárané horným tepelným článkom a je rovnomerne rozvádzané teplovzdušným ventilátorom. Tento režim používajte pre pečenie pokrmov, pri ktorých je žiaduce vytvorenie chrumkavej kôrky na hornej strane (napríklad mäso alebo lasagne).	
Bottom heat + Convection (Teplovzdušný ohrev zdola)	40-250	190
	Teplo je vytvárané spodným tepelným článkom a je rovnomerne rozvádzané teplovzdušným ventilátorom. Tento režim môžete používať pre pizzu, chlieb alebo koláče.	
Pro-Roasting (Profesionálne pečenie)	80-200	160
	V režime Pro-roasting dôjde k spusteniu automatického cyklu predhrievania, pokiaľ nebude dosiahnutá teplota 220 °C. Následne bude spustený horný tepelný článok a teplovzdušný ventilátor pre opečenie pokrmu, ako je napríklad mäso. Po opečení sa bude mäso variť pri nižších teplotách. Tento režim používajte pre spracovanie hovädzieho alebo hydinového mäsa alebo rýb.	

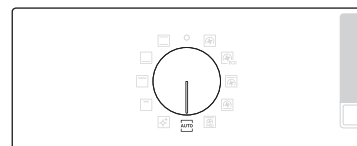


Obsluha

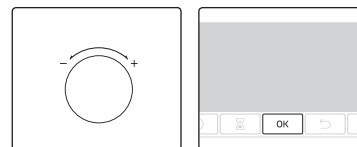
Režim	Rozsah teploty (°C)	Odporúčaná teplota (°C)
 Conventional (Konvenčný)	30-250	200
	Teplo je vytvárané horným a spodným tepelným článkom. Tento režim používajte pri bežnom pečení. Je vhodný pre použitie s väčšinou druhov jedál.	
 Bottom heat (Ohrev zdola)	100-230	190
	Teplo je vytvárané spodným tepelným článkom. Tento režim používajte na konci pečenia alebo varenia pre dopečenie spodnej časti koláča alebo pizze.	
 Large grill (Veľký gril)	100-250	240
	Teplo je vyžarované na ploche veľkého grilu. Tento režim používajte pre zapekanie pokrmov (ako napríklad mäso, lasagne alebo francúzske zemiaky).	
 Eco grill (Úsporný gril)	100-250	240
	Teplo je vyžarované na ploche malého grilu. Tento režim používajte u pokrmov, pri ktorých príprave je vyžadovaná nižšia teplota, ako sú napríklad ryby alebo plnené bagety.	

Automatická príprava pokrmov

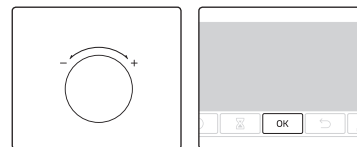
Pre neskúsených užívateľov ponúka rúra celkom 20 receptov automatickej prípravy pokrmov. Túto funkciu môžete využiť pre úsporu času alebo pre rýchlejšie získavanie nových skúseností. Doba prípravy pokrmu a teplota budú nastavené v závislosti od zvoleného programu a veľkosti porcie.



1. Otočte tlačidlom na položku 



2. Otočte tlačidlom voľby režimu a vyberte požadovaný program, potom stlačte **OK**. Zobrazí sa vám výber možných hmotností pokrmu (veľkosť porcie).



3. Otočte tlačidlom voľby hodnoty, vyberte požadovanú porciu, potom stlačte **OK** a rúra začne variť.

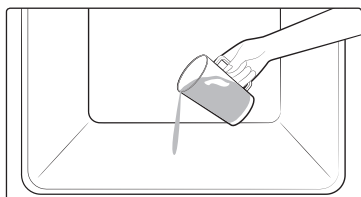
POZNÁMKA

- Niektoré z programov automatickej prípravy pokrmov zahŕňajú predhriatie rúry. U tých sa spočiatku zobrazuje postup predhriatia. Prosíme, počkajte s vložením jedla do rúry, než sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty. Potom stlačte tlačidlo **Doba prípravy** a automatická príprava sa spustí.
- Ďalšie informácie nájdete v časti „Programy automatickej prípravy pokrmov“ v tomto návode.



Steam cleaning (Parné čistenie)

Táto funkcia umožňuje čistenie malých nečistôt pomocou pary. Táto funkcia vám ušetrí čas, pretože rúru nebudete musieť pravidelne čistiť ručne. Počas procesu sa na displeji zobrazuje zostávajúci čas.



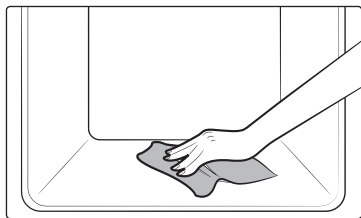
1. Nalejte 400 ml vody na dno rúry a zavrite dverka rúry.



2. Tlačidlom voľby režimu vyberte .



3. Stisnutím **OK** spustíte čistenie.
Dokončenie cyklu bude trvať 26 minút.



4. Suchou handričkou vytrite vnútorný priestor rúry.

VAROVANIE

Pred dokončením cyklu neotvárajte dverka rúry. Voda vo vnútri rúry je veľmi horúca a mohlo by dôjsť k popáleniu.

POZNÁMKA

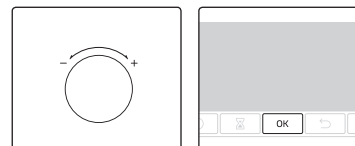
- Ak je rúra silno znečistená mastnými zvyškami, napríklad po pečení alebo grilovaní, odporúčame pred zapnutím parného čistenia odstrániť odolné nečistoty ručne pomocou čistiaceho prostriedku.
- Po ukončení cyklu nechajte dverka rúry pootvorené. Tak bude môcť vnútorný smaltovaný povrch dôkladne vyschnúť.
- Keď je rúra vnútri horúca, nebude automatické čistenie aktivované. Počkajte, kým rúra vychladne a skúste to znova.
- Vodu na dno rúry nalievajte pomaly. Pri rýchlom naliatí by mohla voda pretiecť z rúry von.

Časovač

Časovač vám pomáha sledovať čas alebo ovládať prevádzku počas prípravy.



1. Stisnite .



2. Otočením voliča hodnoty nastavte požadovanú dobu a stisnite **OK**. Môžete nastaviť maximálnu hodnotu času 23 hodín a 59 minút.

Vypnutie/Zapnutie zvuku



- Zvuk vypnete tak, že stisnete tlačidlo  po dobu 3 sekúnd.
- Zvuk opätovne zapnete tak, že tlačidlo znovu stlačíte na 3 sekundy.

Inteligentné varenie

Ručné varenie

⚠ VAROVANIE týkajúce sa akrylamidu

Akrylamid vznikajúci pri pečení potravín s obsahom škrobov, ako napr. zemiakových lupienkov, hranoliek či chleba, môže spôsobovať zdravotné problémy. Tieto potraviny odporúčame piecť pri nízkych teplotách a vyvarovať sa prevareniu, pripáleniu alebo spáleniu.

📖 POZNÁMKA

- Pri všetkých režimoch prípravy odporúčame používať predhrievanie, pokiaľ nie je v recepte uvedené inak.
- Pri používaní funkcie Eco Grill (Úsporný gril) vkladajte potraviny na stred plechu, ktorý je súčasťou príslušenstva.

Tipy pre používanie príslušenstva

Vaša rúra je dodávaná s rôznymi typmi príslušenstva. Niektoré príslušenstvo z nižšie uvedenej tabuľky nemusí byť k dispozícii. Aj napriek tomu, že nebudete mať presný typ príslušenstva, ktoré je uvedené v týchto kuchárskych pokynoch, môžete pokračovať s príslušenstvom, ktoré máte k dispozícii a dosiahnuť rovnaké výsledky.

- Plech na pečenie a univerzálny plech sú vzájomne zameniteľné.
- Pri príprave mastných pokrmov odporúčame vložiť pod veľký rošt pre zachytávanie prebytočného oleja nádobu na odkvapkávanie. Ak máte k dispozícii malý gril, môžete ho používať spoločne s nádobou.
- Ak máte k dispozícii univerzálny plech, hlboký plech alebo oba plechy, je pri príprave mastných pokrmov výhodnejšie použiť ten hlbší.

Pečenie

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame rúru predhriať.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Typ zahrievania	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Piškútový koláč	Veľký rošt, plechová forma Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Mramorový koláč	Veľký rošt, forma na bábovku	3		175-185	50-60
Torta	Veľký rošt, tortová forma Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Koláč z kysnutého cesta s ovocím a odrobinkami	Univerzálny plech	2		160-180	40-50
Ovocný koláč s odrobinkami	Veľký rošt, nádoba na pečenie 22-24 cm	3		170-180	25-30
Lievance	Univerzálny plech	3		180-190	30-35
Lasagne	Veľký rošt, nádoba na pečenie 22-24 cm	3		190-200	25-30
Snehové pusinky	Univerzálny plech	3		80-100	100-150
Soufflé (Pečivo zo šľahaných bielkov)	Veľký rošt, košíčky na soufflé	3		170-180	20-25
Jablkový koláč	Univerzálny plech	3		150-170	60-70
Domáca pizza, 1-1,2 kg	Univerzálny plech	2		190-210	10-15
Mrazené pečivo z listkového cesta, plnené	Univerzálny plech	2		180-200	20-25
Quiche	Veľký rošt, nádoba na pečenie 22-24 cm	2		180-190	25-35

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Typ zahrievania	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Jablkový koláč	Veľký rošt, plechová forma Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Chladená pizza	Univerzálny plech	3		180-200	5-10

Pečenie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Typ zahrievania	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Maso (hovädzie/bravčové/jahňacie)					
Hovädzie zadné, 1 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		160-180	50-70
Teľací chrbát s kosťou, 1,5 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		160-180	90-120
Bravčová pečenka, 1 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		200-210	50-60
Bravčové koleno, 1 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		160-180	100-120
Jahňacie stehno s kosťou, 1 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		170-180	100-120
Hydinové mäso (kura/kačica/morka)					
Kura, celé, 1,2 kg*	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		205	80-100
Kuracie štvrtky	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		200-220	25-35
Kačacie prsia	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		180-200	20-30
Malá morka, celá, 5 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		180-200	120-150

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Typ zahrievania	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Zelenina					
Zelenina, 0,5 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		220-230	15-20
Pečené zemiaky, 0,5 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		200	45-50
Ryby					
Rybí filet, pečený	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		200-230	10-15
Pečená ryba	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		180-200	30-40

* Otočte po uplynutí polovice času

Inteligentné varenie

Grilovanie

Pri používaní režimu veľkého grilu odporúčame rúru predhriať. * Po uplynutí polovice doby prípravy otočte.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Typ zahrievania	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Chlieb					
Toast	Veľký rošt	5		240-250	2-4
Syrový toast	Univerzálny plech	4		200	4-8
Hovädzie mäso					
Steak*	Veľký rošt + univerzálny plech	4 1		230-250	15-20
Burgery*	Veľký rošt + univerzálny plech	4 1		230-250	15-20
Bravčové mäso					
Bravčové kotlety	Veľký rošt + univerzálny plech	4 1		230-250	20-25
Klobásy	Veľký rošt + univerzálny plech	4 1		230-250	10-15
Hydinové mäso					
Kuracie prsia	Veľký rošt + univerzálny plech	4 1		230-240	30-35
Kuracie mäso, paličky	Veľký rošt + univerzálny plech	4 1		230-240	25-30

* Po uplynutí 2/3 doby prípravy otočte.

Mrazené hotové pokrmy

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Typ zahrievania	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Mrazená pizza	Veľký rošt	3		200-220	15-25
Mrazené lasagne	Veľký rošt	3		180-200	45-50
Mrazené hranolky do rúry	Univerzálny plech	3		220-225	20-25
Mrazené krokety	Univerzálny plech	3		220-230	25-30
Mrazený camembert do rúry	Veľký rošt	3		190-200	10-15
Mrazené obložené bagety	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		190-200	10-15
Mrazené rybie prsty	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1		190-200	15-25
Mrazený rybí burger	Veľký rošt	3		180-200	20-35

Pro-Roasting (Profesionálne pečenie)

Tento režim zahŕňa cyklus automatického ohrievania až na teplotu 220 °C. Horný tepelný článok a teplovzdušný ventilátor sú počas opekania mäsa v prevádzke. Po tejto fáze prebieha pozvoľná príprava pri nízkej prednastavenej teplote. Počas tohto procesu sú horné a spodné tepelné články v prevádzke. Tento režim je vhodný na pečenie mäsa a hydiny.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Tepl. (°C)	Čas (hod.)
Hovädzia pečenka	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1	80-100	3-4
Bravčová pečenka	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1	80-100	4-5
Jahňacia pečenka	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1	80-100	3-4
Kačacie prsia	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1	70-90	2-3

ECO convection (Úsporný teplovzdušný ohrev)

Tento režim využíva optimalizovaný systém ohrevu, ktorý umožňuje dosahovať počas prípravy pokrmov úsporu energie. Doby prípravy sú v tejto kategórii v záujme dosiahnutia úspory energie navrhnuté bez predchádzajúceho predhriatia. Môžete podľa svojich preferencií zvýšiť alebo znížiť dobu varenia a/alebo teplotu.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Ovocný koláč s odrobinkami, 0,8–1,2 kg	Veľký rošt	2	160-180	40-60
Zemiaky v župane, 0,4–0,8 kg	Univerzálny plech	2	190-200	50-70
Klobásy, 0,3–0,5 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1	160-180	15-25
Mrazené hranolky do rúry, 0,3–0,5 kg	Univerzálny plech	3	180-200	20-30

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Mrazené americké zemiaky, 0,3–0,5 kg	Univerzálny plech	3	190-210	20-30
Pečené rybie filety, 0,4–0,8 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1	200-220	20-30
Obalované krehké rybie filety, 0,4–0,8 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1	200-220	20-30
Hovädzie pečenka, 0,8–1,2 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	2 1	180-200	50-70
Pečená zelenina, 0,4–0,6 kg	Univerzálny plech	3	200-220	20-30

Inteligentné varenie

Programy automatickej prípravy pokrmov

V nasledujúcej tabuľke je uvedených 20 programov automatickej prípravy pokrmov pre varenie a pečenie. Tabuľka zahŕňa množstvo, hmotnosti a príslušné odporúčania. Režimy a doby prípravy pokrmov boli pre vaše pohodlie predprogramované. Recepty pre programy automatickej prípravy pokrmov nájdete v návode na obsluhu. Programy automatickej prípravy pokrmov 1 až 8, 18 a 19 zahŕňajú predhriatie rúry. U tých sa spočiatku zobrazuje postup predhriatia. Prosíme, počkajte s vložením jedla do rúry, než sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty. Potom stlačte tlačidlo **Doba prípravy** a automatická príprava sa spustí.

VAROVANIE

Pri vyberaní pokrmov vždy používajte kuchynské rukavice.

Č.	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 1	Potato gratin (Zapekané zemiaky)	1,0–1,5	Velký rošt	3
		Pripravte čerstvé zapekané zemiaky v nádobe na pečenie o rozmere 22–24 cm. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte jedlo do stredu roštu.		
A 2	Vegetable gratin (Zapekaná zelenina)	0,8–1,2	Velký rošt	3
		Pripravte čerstvú zapekanú zeleninu v nádobe na pečenie o rozmere 22–24 cm. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte jedlo do stredu roštu.		
A 3	Lasagne	1,0–1,5	Velký rošt	3
		Pripravte čerstvé lasagne v nádobe na pečenie v rozmere 22–24 cm. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte jedlo do stredu roštu.		
A 4	Apple pie (Jablkový koláč)	1,2–1,4	Velký rošt	2
		Pripravte jablkový koláč v okrúhlej plechovej nádobe na pečenie s priemerom 24–26 cm. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte jedlo do stredu roštu.		

Č.	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 5	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Veľký rošt	2
		Pripravte cesto na Quiche, vložte ho do okrúhlej formy s priemerom 25 cm. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, pridajte náplň a umiestnite nádobu do stredu roštu.		
A 6	Sponge cake (Piškótový koláč)	0,5–0,6	Veľký rošt	3
		Pripravte cesto a vložte ho do okrúhlej plechovej formy na bábovku o priemere 26 cm. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, umiestnite nádobu do stredu roštu.		
A 7	Marble cake (Mramorový koláč)	0,7–0,8	Veľký rošt	2
		Pripravte cesto a vložte ho do okrúhlej plechovej formy na bábovku alebo nádoby na pečenie. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, umiestnite nádobu do stredu roštu.		
A 8	Dutch loaf cake (Holandský koláč)	0,7–0,8	Veľký rošt	2
		Pripravte cesto a vložte ho do obdĺžnikovej plechovej formy s dĺžkou 25 cm. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, umiestnite nádobu do stredu roštu.		
A 9	Roast sirloin of beef (Hovädzia pečienka)	0,9–1,1	Veľký rošt + univerzálny plech	2
		1,1–1,3		1
		Hovädzie mäso okoreňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umiestnite na rošt tukovou stranou nahor.		
A 10	Herb roasted lamb chops (Pečené jahňacie kotlety na bylinkách)	0,4–0,6	Veľký rošt + univerzálny plech	4
		0,6–0,8		1
		Namarinujte jahňacie kotlety s bylinkami a korením a umiestnite ich na rošt.		

Č.	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 11	Chicken, whole (Celé kura)	0,9–1,1	Veľký rošt + univerzálny plech	2
		1,1–1,3		1
		Kurča umyte a očistite. Potrite kura olejom a korením. Vložte prsnou stranou smerom nadol na rošt a otočte ho, keď rúra zapípa.		
A 12	Chicken, breast (Kuracie prsia)	0,4–0,6	Veľký rošt + univerzálny plech	4
		0,6–0,8		1
		Namarinujte kuracie prsia a položte ich na rošt.		
A 13	Trout (Pstruh)	0,3–0,5	Veľký rošt + univerzálny plech	4
		0,5–0,7		1
		Očistite a opláchnite rybu a vložte ju naprieč na rošt. Vnútro ryby okoreňte soľou, bylinkami a citrónovou šťavou. Nožom narežte kožu. Potrite olejom a soľou.		
A 14	Salmon fillet (Filet z lososa)	0,4–0,6	Veľký rošt + univerzálny plech	4
		0,6–0,8		1
		Očistite a opláchnite filety z lososa. Položte ich na rošt kožou nahor.		
A 15	Roasted vegetables (Opečená zelenina)	0,4–0,6	Univerzálny plech	4
		0,6–0,8		
		Opláchnite a pripravte plátky cukiet, baklažánu, papriky, cibule a cherry paradajok. Potrite olivovým olejom, bylinkami a korením. Rovnomerne rozložte na univerzálny plech.		
A 16	Baked potato halves (Pečené rozpolené zemiaky)	0,6–0,8	Univerzálny plech	3
		0,8–1,0		
		Nakrájajte veľké zemiaky (každý približne 200 g) pozdĺžne na polovice. Položte ich na univerzálny plech rezom hore a potrite ich olivovým olejom, bylinkami a korením.		

Č.	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 17	Zmrazené hranolky do rúry	0,3–0,5	Univerzálny plech	3
		0,5–0,7		
		Rozmiestnite mrazené hranolky rovnomerne na univerzálny plech.		
A 18	Frozen pizza (Mrazená pizza)	0,3–0,6	Veľký rošt	3
		0,6–0,9		
		Umiestnite zmrazenú pizzu do stredu roštu. Spustíte program a keď ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte rošt do rúry. Prvé nastavenie je pre tenkú taliansku pizzu, druhé nastavenie je pre vyššiu pizzu.		
A 19	Homemade pizza (Domáca pizza)	0,8–1,0	Univerzálny plech	2
		1,0–1,2		
		Pripravte čerstvú domácu pizzu z kvasnicového cesta a umiestnite ju na univerzálny plech. Hmotnosť zahŕňa cesto a náplň, ako napr. omáčku, zeleninu, šunku a syr. Spustíte program a keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte rošt do rúry.		
A 20	Fermentácia kvasnicového cesta	0,5–0,6	Veľký rošt	2
		0,7–0,8		
		Pripravte cesto v mise, prikryte ho potravinovou fóliou. Umiestnite misu na stred roštu. Prvé nastavenie je na cesto na pizzu a tortu, druhé nastavenie je na cesto na chleba.		



Inteligentné varenie

Testovacie pokrmy

Podľa smernice EN 60350-1

1. Pečenie

Pokyny pre pečenie sa vzťahujú na predhriatu rúru. Plechy vkladajte vždy skosenou stranou smerom dopredu.

Druh jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ zahrievania	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Small cakes (Malé koláče)	Univerzálny plech	3		165	25–30
		2		165	28–33
		1+4		155	35–40
Shortbread (Linecké cesto)	Univerzálny plech	1+4		140	28–33
Fatless sponge cake (Piškótový koláč bez tuku)	Veľký rošt + plechová tortová forma (s tmavou povrchovou úpravou, ø 26 cm)	2		160	35–40
		2		160	35–40
		1+4		155	45–50
Apple pie (Jablkový koláč)	Veľký rošt + 2 plechové tortové formy* (s tmavou povrch. úpravou, ø 20 cm)	1 umiestnený diagonálne		160	70–80
	Univ. plech + Veľký rošt + 2 plechové tortové formy **(s tmavou povrchovou úpravou, ø 20 cm)	1+3		160	80–90

* Na rošte sú dva koláče umiestnené vzadu vľavo a vpravo.

** Dva koláče sú umiestnené uprostred na sebe.

2. Grilovanie

Predhrievajte prázdnu rúru po dobu 5 minút pomocou funkcie Large Grill (Veľký gril).

Druh jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ zahrievania	Tepl. (°C)	Čas (min.)
White bread toast (Svetlý t.)	Veľký rošt	5		250 (max)	1–2
Beef burgers* (12 ea) (Hovädzie burgery)	Veľký rošt + univerzálny (hlboký) plech (na odkvapkávanie šťavy)	4 1		250 (max)	1.: 18–22 2.: 7–10

* Po uplynutí 2/3 doby prípravy otočte.

3. Pečenie

Druh jedla	Príslušenstvo	Level	Typ zahrievania	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Whole chicken (Celé kura)	Veľký rošt + Univerzálny plech (na odkvapkávanie šťavy)	3 1		205	80–100

* Po uplynutí polovice doby prípravy otočte.



Údržba

Čistenie

VAROVANIE

Pred čistením sa uistite, že sú rúra a príslušenstvo vychladnuté. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, hrubé kefy, brúsne hubky alebo handričky, drôtenky, nože ani iné abrazívne materiály.

Vnútrotný povrch rúry

- Pre čistenie vnútorného povrchu rúry používajte čistú handričku a jemný čistiaci prostriedok alebo mydlovú vodu.
- Nedrhajte tesnenie dvierok.
- Aby ste predišli poškodeniu smaltovaných povrchov rúry, používajte iba bežné čističe na rúry.
- Pre odstránenie odolných nečistôt použite špeciálny čistič na rúry.

Vonkajší povrch rúry

Na čistenie vonkajšieho povrchu rúry, ako napr. dvierok rúry, rukoväte a displeja, používajte čistú handričku a jemný čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu a osušte ich kuchynskou papierovou utierkou alebo látkovou utierkou. Mastnota a nečistoty môžu prilnúť najmä v okolí rukoväte, pretože zvnútra vychádza horúci vzduch. Držadlo odporúčame čistiť po každom použití.

Príslušenstvo

Príslušenstvo umývajte po každom použití a osušte utierkou na riad. Pre odstránenie odolných nečistôt ponorte použité príslušenstvo pred umytím na 30 minút do teplej mydlovej vody.

Katalytický smaltovaný povrch (iba pri niektorých modeloch)

Vyberateľné časti sa vyznačujú tmavo šedou katalytickou smaltovanou povrchovou úpravou. Môžu byť znečistené olejom a tukom, ktorý je rozvádzaný cirkulujúcim vzduchom počas teplovzdušného ohrevu. Pri teplote 200 °C alebo vyššej však dochádza k spáleniu týchto nečistôt.

1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Očistite vnútorný priestor rúry.
3. Zvoľte režim Convection (Teplovzdušný ohrev) s maximálnou teplotou a spustíte cyklus na dobu jednej hodiny.

POZNÁMKA

Katalytické súčiastky sú v závislosti od modelu pokryté buď na jednej strane, alebo na troch stranách.

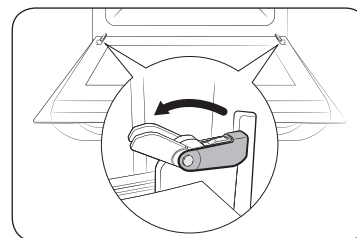
Demontáž dvierok

Za normálnych okolností sa dvierka nesmú demontovať. Ak je to ale nutné, napríklad kvôli vyčisteniu, postupujte podľa nasledujúcich krokov.

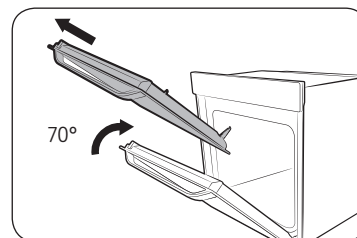


UPOZORNENIE

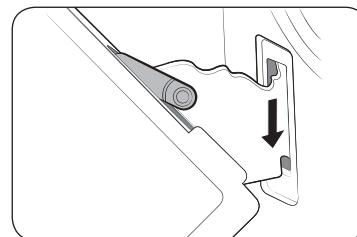
Dvierka rúry sú ťažké.



1. Otvorte dvierka a úplne vycvaknite spony pri oboch pántoch



2. Privrite dvierka približne o 70 °. Dvierka rúry držte na stredoch oboch bočných strán oboma rukami, zdvihnite ich a vytiahnite ich smerom nahor, kým nedôjde k ich vysunutiu z pántov.

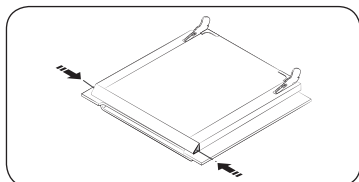


3. Po vyčistení vykonajte opätovnú montáž dvierok podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2 v opačnom poradí. Spony pántov na oboch stranách by mali byť zacvaknuté.

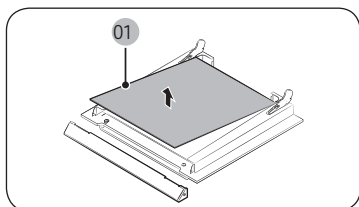
Údržba

Vyňatie skiel z dvierok

Dvierka rúry sú osadené tromi spoločne uloženými sklenenými doskami. Tieto dosky môžete vybrať za účelom vyčistenia.

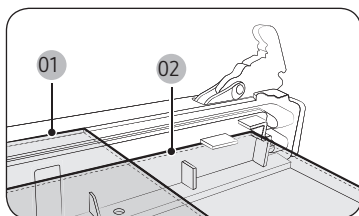


1. Stlačte obe tlačidlá na pravej a ľavej strane dvierok.



2. Vysuňte kryt a vyberte sklo 1 a sklo 2 zo dvierok.

01 Sklo 1



3. Po vyčistení skiel ich opätovne namontujte tak, že zopakujete kroky 1 a 2 v opačnom poradí. Overte správne umiestnenie skla 1 a 2 podľa obrázka.

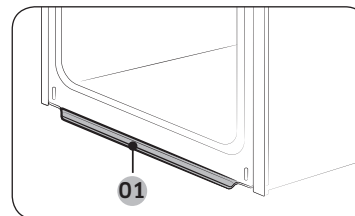
01 Sklo 1

02 Sklo 2

POZNÁMKA

Pri zostavovaní vnútorného skla 1 umiestnite potlač smerom nadol.

Odkvapkávacia lišta



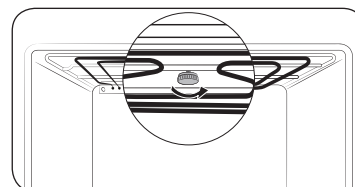
01 Odkvapkávacia lišta

V odkvapkávacej lište sa pri príprave zachytáva nadmerná vlhkosť, ale aj zvyšky potravín. Lištu pravidelne vyprázdňujte a čistite.

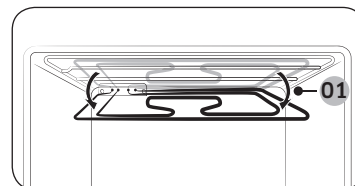
VAROVANIE

Ak zistíte, že dochádza k úniku vody z lišty, obráťte sa na miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Čistenie stropu (závisí od modelu)

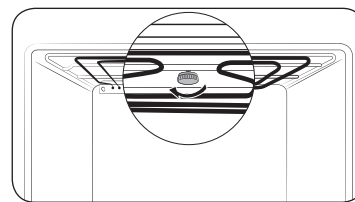


1. Pri čistení stropu rúry pomôžte, ak povolíte ohrievač grilu. Odstráňte kruhovú maticu tak, že ju odskrutkujete proti smeru hodinových ručičiek, a pridržajte pri tom ohrievač grilu.



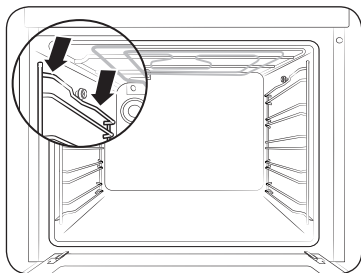
01 Približne 12°

2. Predná časť ohrievača grilu sa vyklopí smerom nadol. Ohrievač grilu nie je možné vyňať z rúry. Netlačte ohrievač grilu smerom nadol, mohol by sa deformovať.

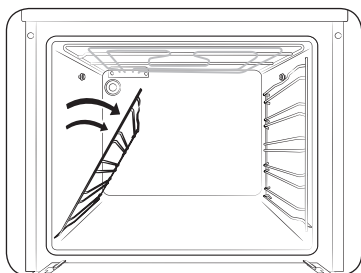


3. Keď skončíte s čistením stropu, zdvihnite ohrievač grilu späť do jeho pôvodnej polohy a zaskrutkujte kruhovú maticu v smere hodinových ručičiek.

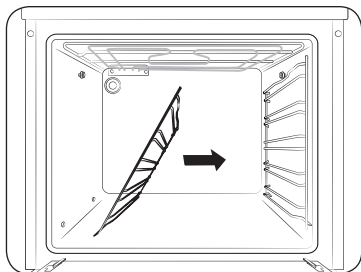
Vybratie bočných vodiacich líšt (len niektoré modely)



1. Stlačte prostriedok hornej časti bočnej vodiacej lišty.



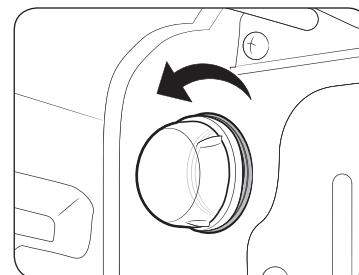
2. Sklopte bočnú vodiacu lištu o približne 45°.



3. Zatiahnite a vyberte bočnú vodiacu lištu zo spodných dvoch otvorov.

Výmena

Žiarovky



1. Odstráňte sklenený kryt otočením smerom doľava.
2. Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry.
3. Očistite sklenený kryt.
4. Po dokončení prevedte opätovnú montáž skleneného krytu podľa vyššie uvedeného kroku 1 v opačnom poradí.

VAROVANIE

- Pred výmenou žiarovky vypnite rúru a vytiahnite napájací kábel.
- Používajte iba žiarovky 25-40 W/220-240 V, odolné voči teplote 300 °C. Schválené žiarovky možno zakúpiť v miestnom servisnom stredisku spoločnosti Samsung.
- Pri manipulácii s halogénovými žiarovkami vždy používajte suchú handričku. Tak je možné predísť usadeniu odtlačkov prstov alebo potu, ktoré môže mať za následok skrátenie doby životnosti žiarovky.



Odstraňovanie problémov

Kontrolné body

Ak sa pri používaní rúry vyskytnú problémy, pozrite si najprv nižšie uvedenú tabuľku a vyskúšajte navrhovaný postup. Ak problém pretrváva, obráťte sa na miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Problém	Príčina	Riešenie
Tlačidlá nemožno požadovaným spôsobom stlačiť.	• Ak sa medzi tlačidlami nachádzajú nečistoty	• Odstráňte nečistoty a skúste to znova.
	• Dotykový model: ak je vonkajší povrch vlhký	• Odstráňte vlhkosť a skúste to znova.
	• Ak je nastavený zámok	• Skontrolujte, či nie je nastavená funkcia zámku.
Čas sa nezobrazuje.	• Ak je vypnuté napájanie	• Skontrolujte, či je zapnuté napájanie.
Rúra nefunguje.	• Pokiaľ je vypnuté napájanie	• Skontrolujte, či je zapnuté napájanie.
Rúra sa počas prevádzky vypne	• Ak je odpojená zo sieťovej zásuvky	• Znovu pripojte napájanie.
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	• Ak trvá nepretržité varenie dlhú dobu	• Po dlhom varení nechajte rúru vychladnúť.
	• Ak ventilátor chladenia nefunguje	• Počúvajte, či počujete zvuk ventilátora chladenia.
	• Ak je rúra inštalovaná v mieste s nedostatočnou ventiláciou	• Dodržujte medzery uvedené v pokynoch pre inštaláciu spotrebiča.
	• Pri používaní niekoľkých sieťových zástrčiek v rovnakej zásuvke	• Použite samostatný sieťový kábel.
Rúra nemá zabezpečené napájanie	• Ak je vypnuté napájanie	• Skontrolujte, či je zapnuté napájanie.

Problém	Príčina	Riešenie
Vonkajší povrch rúry je počas prevádzky veľmi horúci.	• Ak je rúra inštalovaná v mieste s nedostatočnou ventiláciou	• Dodržujte medzery uvedené v pokynoch pre inštaláciu spotrebiča.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	• Ak medzi dvierkami a vnútorným priestorom spotrebiča ostali zvyšky potravín	• Vyčistite dôkladne rúru a potom znova otvorte dvierka.
Osvetlenie vnútorného priestoru je slabé alebo nefunguje.	• Ak sa svetlo rozsvieti a zhasne	• Pre zaistenie úspory energie svetlo po určitej dobe automaticky zhasne. Môžete ho znovu rozsvietiť stlačením tlačidla Oven light (Osvetlenie rúry).
	• Ak je svetlo pokryté nečistotami počas varenia	• Očistite vnútorný povrch rúry a znovu skontrolujte.
Spotrebič prebýja.	• Ak nie je napájanie správne uzemnené	• Skontrolujte, či je napájanie správne uzemnené.
	• Ak používate zásuvku bez uzemnenia	
Je zistené odkvapkavanie vody.	• V niektorých prípadoch môže podľa použitých potravín dôjsť k výskytu vody alebo pary. Nejedná sa o poruchu spotrebiča.	• Nechajte rúru vychladnúť a potom ju osušte suchou kuchynskou utierkou.
Škárrou v dvierkach uniká para.		
V rúre zostala voda.		
Úroveň jasu v spotrebiči sa mení.	• Úroveň jasu sa mení v závislosti od kolísania príkonu spotrebiča	• Kolísanie príkonu spotrebiča počas varenia je bežné a nejedná sa o poruchu.



Problém	Príčina	Riešenie
Varenie je dokončené, ale ventilátor chladenia je stále v prevádzke.	Ventilátor je po určitú dobu automaticky v prevádzke pre zaistenie ventilácie vo vnútri rúry.	Nejedná sa o poruchu spotrebiča.
Rúra neheje.	Ak sú otvorené dvierka	Zatvorte dvierka a znovu spustite rúru.
	Ak nie sú ovládacie prvky rúry správne nastavené	Prejdite ku kapitole týkajúcej sa obsluhy rúry a resetujte rúru.
	Ak došlo k spáleniu poistky alebo k rozpojeniu ističa	Vymeňte poistku alebo znovu zapnite istič. Ak sa tento problém opakuje, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Počas prevádzky vychádza von dym.	Počas prvého zapnutia	Z tepelného článku môže pri prvom použití rúry vychádzať dym. Nejedná sa o poruchu a po 2-3 použitíach rúry by k tomu už nemalo dochádzať.
	Ak sa na vykurovacom článku nachádzajú zvyšky potravín	Nechajte rúru vychladnúť a odstráňte z vykurovacieho článku zvyšky potravín.
Pri používaní rúry je zjavný zápach spáleniny alebo plastu.	Pri používaní plastových alebo iných nádob, ktoré nie sú žiaruvzdorné	Používajte sklenené nádoby vhodné na používanie pri vysokých teplotách.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra nepečie správnym spôsobom.	Ak sú dvierka často počas varenia otvárané	Ak nepripravujete pokrmy, ktoré treba otáčať, neotvárajte dvierka príliš často. Pri častom otváraní dvierok sa bude vnútorná teplota znižovať, čo môže mať negatívny vplyv na výsledok varenia.
Parné čistenie nefunguje.	Príčinou môže byť príliš vysoká teplota	Nechajte rúru vychladnúť a skúste to znova.

Odstraňovanie problémov

Informačné kódy

V prípade poruchy rúry môže byť na displeji zobrazený informačný kód. Prezrite si nižšie uvedené tabuľku a vyskúšajte navrhovaný postup

Kód	Význam	Riešenie
C-d1	Porucha zámku dvierok	Vypnite rúru a potom ju znova zapnite. Ak problém pretrváva, úplne na 30 sekúnd alebo dlhšie vypnite napájanie a skúste rúru znova zapnúť. Pokiaľ nedôjde k odstráneniu problému, obráťte sa na servisné stredisko.
C-20	Porucha snímača	
C-21		
C-22		
C-F1	Vyskytuje sa iba pri čítaní/zápise EEPROM	
C-F0	Neprebieha komunikácia medzi hlavnou jednotkou PCB a čiastkovou jednotkou PCB	
C-F2	Zobrazí sa pri výskyte chyby komunikácie medzi dotykovým IC <-> hlavnou alebo čiastkovou komunikačnou jednotkou	Vypnite rúru a potom ju znova zapnite. Ak problém pretrváva, úplne na 30 sekúnd alebo dlhšie vypnite napájanie a skúste rúru znova zapnúť. Pokiaľ nedôjde k odstráneniu problému, obráťte sa na servisné stredisko.
C-d0	Problém s tlačidlom Zobrazí sa po stlačení a pridržaní tlačidla po určitú dobu.	Očistite tlačidlá a uistite sa, že sa na nich ani v ich blízkosti nenachádza voda. Vypnite rúru a skúste to znova. Ak problém pretrváva, obráťte sa na miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
S-01	Bezpečnostné vypnutie Rúra bola na nastavenú teplotu nepretržite v prevádzke po dlhú dobu. • Do 105 °C – 16 hodín • Od 105 °C do 240 °C – 8 hodín • Od 245 °C na Max. – 4 hodiny	Nejedná sa o poruchu systému. Vypnite rúru a vyberte potraviny. Následne to skúste obvyklým spôsobom znova.

Príloha

Dátový list spotrebiča

SAMSUNG	SAMSUNG
Názov modelu	NV70K2340RS NV70K2340RB
Index energetickej účinnosti na varný priestor (varný priestor EEI)	94,0
Trieda energetickej účinnosti na varný priestor	A
Spotreba energie elektrickej rúry na vyhrievanie štandardizovaného objemu potravín vo varnom priestore počas cyklu v režime ohrevu horným a dolným tepelným telesom na varný priestor (celková elektrická energia) (EC elektrický varný priestor)	0,99 kWh/cyklus
Spotreba energie elektrickej rúry na vyhrievanie štandardizovaného objemu potravín vo varnom priestore počas cyklu v režime teplovzdušného ohrevu na varný priestor (celková elektrická energia) (EC elektrický varný priestor)	0,79 kWh/cyklus
Počet pečúcich priestorov	1
Zdroj tepla na priestor na pečenie (elektrina alebo plyn)	Elektrina
Objem priestoru pečenia (V)	70 l
Typ rúry	Vstavaná
Hmotnosť spotrebiča (M)	34,2 kg

Údaje boli zistené v súlade s normami EN 60350-1 a nariadeniami Komisie (EÚ) č. 65/2014 a (EÚ) č. 66/2014.

Tipy pre úsporu energie

- Počas prípravy musia byť dvierka zatvorené s výnimkou otáčania pokrmov. Počas prípravy pokrmov neotvárajte často dvierka, aby bola zachovaná teplota vo vnútri rúry a dosahovaná úspora energie.
- Používanie rúry si plánujte, aby ste predišli energetickým stratám pri vypínaní rúry medzi prípravou jednotlivých pokrmov a časovým stratám pri opätovnom ohrievaní rúry.
- Ak trvá príprava dlhšie než 30 minút, je možné rúru 5-10 minút pred koncom doby prípravy pre úsporu energie vypnúť. Zvyškové teplo zaistí dokončenie procesu prípravy pokrmu.
- Ak je to možné, pripravujte viac pokrmov súčasne.

Poznámky

MÁTE OTÁZKY ČI PRIPOMIENKY?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ON-LINE
BOSNA A HERCEGOVINA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULHARSKO	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CHORVÁTSKO	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
ČESKÁ REPUBLIKA	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
MAĎARSKO	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
ČIERNA HORA	020 405 888	www.samsung.com/support
POLSKO	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
RUMUNSKO	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SRBSKO	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVENSKO	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITVA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LOTYŠSKO	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTÓNSKO	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVINSKO	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si



DG68-00757A-04