

Vstavaná rúra

Návod na inštaláciu a obsluhu

NV75K5571RS / NV75K5571BS



Obsah

Použitie tohto návodu 3

V texte tohto návodu na 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 7

Dodávané súčiastky 7

Pripojenie k zdroju energie 8

Inštalácia do skrinky 8

Pred použitím 10

Úvodné nastavenia 10

Zápach nového spotrebiča 11

Šikovní bezpečnostný mechanizmus 11

Príslušenstvo 11

Režim Dual Cook 12

Obsluha 13

Ovládací panel 13

Všeobecné nastavenia 14

Režimy varenia (okrem grilu) 17

Režimy varenia (gril) 20

Rozsah nastavenie teploty v režime Dual Cook 21

Zastavenie varenia 22

Špeciálne funkcie rúry 22

Automatická príprava pokrmov 23

Čistenie 24

Časovač 25

Vypnutie/Zapnutie zvuku 25

Inteligentné varenie 26

Ručné varenie 26

Programy automatickej prípravy pokrmov 32

Testovacie pokrmy 37

Výber často používaných receptov pre automatickú prípravu 38

Údržba 41

Čistenie 41

Výmena 44

Odstraňovanie problémov 45

Kontrolné body 45

Informačné kódy 47

Príloha 48

Dátový list spotrebiča 48

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.

Prostriedky pre odpojenie musia byť začlenené do pevného zapojenia v súlade s príslušnými predpismi.

Toto zariadenie by malo byť po inštalácii možné odpojiť od napájania.

To možno dosiahnuť zabezpečením prístupnosti zástrčky alebo dodatočnou montážou vypínača na kábel v súlade s príslušnými predpismi.

Bezpečnostné pokyny

Pokiaľ je prírodný kábel poškodený, je nutné, aby ho vymenil výrobca, jeho servisný zástupca alebo iná kvalifikovaná osoba. Predídete tak bezpečnostným rizikám.

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

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. Udržujte spotrebič a prírodný kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

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

VAROVANIE: Pri používaní sa môžu prístupné súčasti zahrievať. Udržujte malé deti v bezpečnej vzdialenosti.

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

Ak je spotrebič vybavený funkciou 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 udržiavajte 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.)

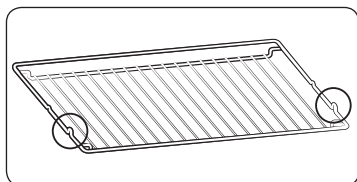
Nie je dovolené používať parný čistič.

VAROVANIE: Pred výmenou žiarovky je potrebné spotrebič vypnúť, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom. Aby nedošlo k prehriatiu, nesmie byť spotrebič inštalovaný za dekoratívne dvere.

VAROVANIE: 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.

UPOZORNENIE: Na proces varenia treba dohliadať. Na krátkodobý proces varenia treba dohliadať neustále.

Ak je spotrebič v prevádzke, môžu byť dvierka alebo vonkajšie povrchy horúce. Ak je spotrebič v prevádzke, môžu mať prístupné vonkajšie povrchy vysokú teplotu. Počas používania sa povrchy môžu zahriať.



Zasuňte rošt na miesto vyčnievajúcimi dielmi (zarážkami na oboch stranách) smerom dopredu, aby rošt zaistoval potrebnú oporu pri veľkej záťaži.

⚠ 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 aj 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. (Iba model s parnou funkciou.)

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

Táto rúra je určená 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 nevkladajte 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.

Bezpečnostné pokyny

Nezakrývajte dno rúry alobalom a neukladajte na ne žiadne pekáča ani nádoby. Alobal izoluje teplo, čo môže viesť k poškodeniu smaltovaných povrchov a neuspokojivom výsledkom 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.

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, oddelte 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 príslušného úradu 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

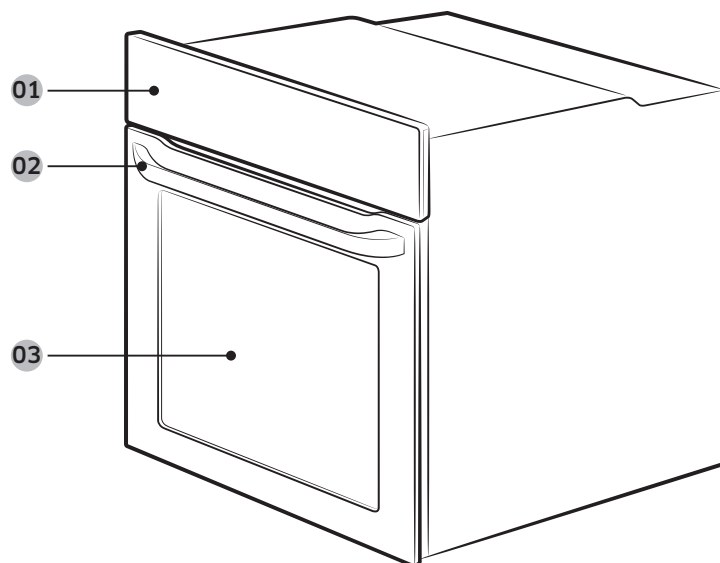
VAROVANIE

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



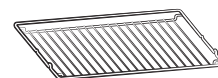
01 Ovládací panel

02 Rukoväť dvierok

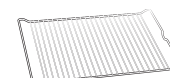
03 Dvierka

Príslušenstvo

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



Veľký rošt



Malý rošt *



Plech na pečenie *



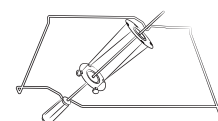
Univerzálny plech *



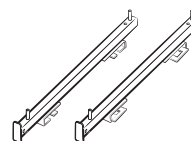
Hlboký plech *



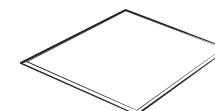
Ihla na opekanie



Ihla na opekanie
s držiakom *



Teleskopické výsuvy *



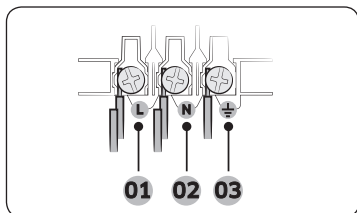
Oddelovač

POZNÁMKA

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

Inštalácia

Pripojenie k zdroju energie



01 HNEDÝ alebo ČIERNY

02 MODRÝ alebo BIELY

03 ŽLTOTRELENÝ

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 svorke. 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 zostať prístupná aj po inštalácii rúry. Spoločnosť Samsung nepreberá žiadnu zodpovednosť za nehody spôsobené chýbajúcim alebo chybným uzemnením.

VAROVANIE

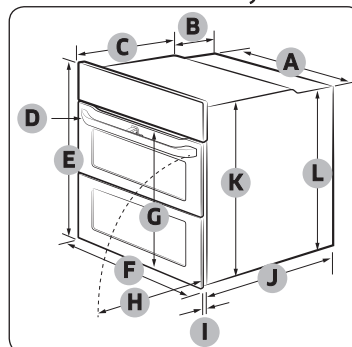
Dbajte na to, aby nedošlo počas inštalácie k priškrípnutiu alebo skrúteniu pripojovacieho kábla, alebo aby sa nedostal do kontaktu s horúcimi časťami rúry.

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.

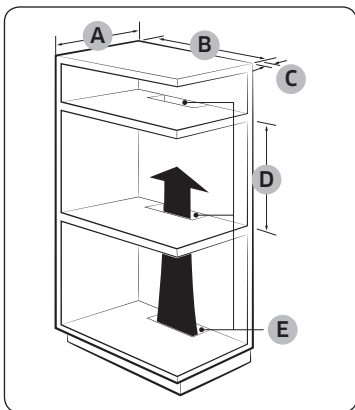
Je potrebné zabezpečiť dostatočnú ventiláciu rúry. Na účely ventilácie je medzi spodnou policou skrinky a nosnou stenou nutné ponechať medzeru približne 50 mm. Pokiaľ je rúra inštalovaná pod varnú dosku, je nutné dodržať inštalčné pokyny varnej dosky.

Požadované montážne rozmery



Rúra (mm)

A	560	G	Max. 506
B	175	H	Max. 494
C	370	I	21
D	Max. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

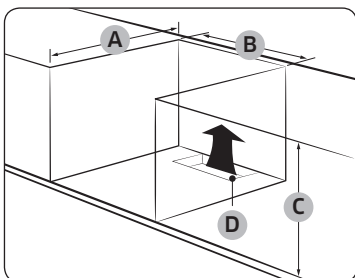


Vstavaná skrinka (mm)

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.



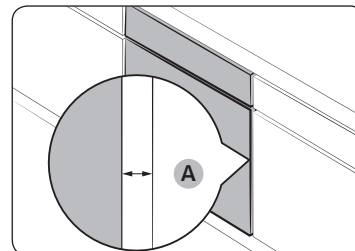
Spodná skrinka (mm)

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

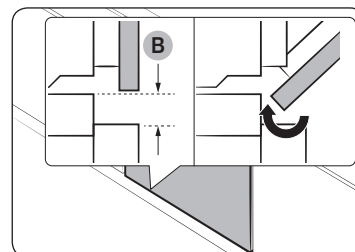
POZNÁMKA

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

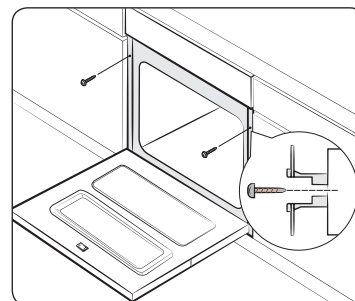
Inštalácia rúry



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



Zaistíte najmenej 3mm medzeru (**B**), aby sa dvierka hladko otvárali a zatvárali.



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



Inštalácia

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.

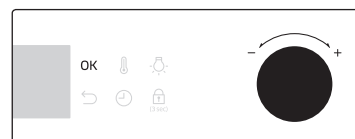
📄 POZNÁMKA

Vzhľad rúry sa môže líšiť podľa modelu.

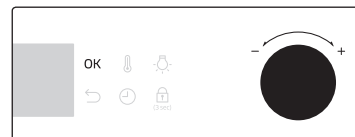
Pred použitím

Úvodné nastavenia

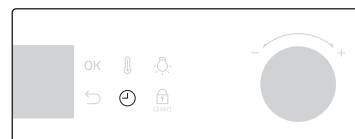
Keď rúru prvýkrát zapnete, objaví sa na displeji predvolený čas „12:00“ a číslo označujúce hodiny („12“) bude blikať. Postupujte nasledovne, ak chcete nastaviť aktuálny čas.



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 nabudúce 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.

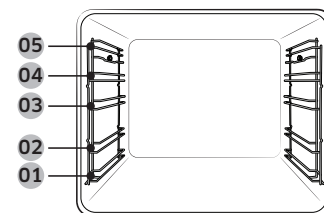
1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Nechajte rúru bežať po dobu jednej hodiny v programe Convection (Teplovzdušný ohrev) na 200 °C alebo Conventional (Obojstranný ohrev) na 200 °C. Tak bude zabezpečené vypálenie všetkých prípadných látok použitých počas výroby.
3. Po dokončení vypnite rúru.

Šikovní bezpečnostný mechanizmus

Ak otvoríte dvierka počas prevádzky rúry, rozsvieti sa svetlo rúry a zastaví sa ako ventilátor, tak vykurovacie prvky. Účelom je zabrániť fyzickým zraneniam, ako sú popáleniny, a tiež zabrániť zbytočným stratám energie. Ak k tomu dôjde, jednoducho zatvorte dvierka a rúra bude ďalej normálne fungovať, pretože nejde o poruchu systému.

Príslušenstvo

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



01 Úroveň 1

02 Úroveň 2

03 Úroveň 3

04 Úroveň 4

05 Úroveň 5

- 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 zabraňuje 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.

Pred použitím

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 s hmotnosťou max. 1,5 kg. 1. Napichnete 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. Slúžia tiež ako násada rukoväte.) 4. Pred varením rukoväť odskrutkujte. 5. Po skončení varenia rukoväť naskrutkujte späť, aby ste si uľahčili vytiahnutie ihly z držiaka.

Teleskopické výsuvy *	Plech vložíte 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.
Oddelovač	Oddelovač je určený na oddelenie rúry do dvoch oddielov. Používajte oddelovač v režime Dual cook.

VAROVANIE

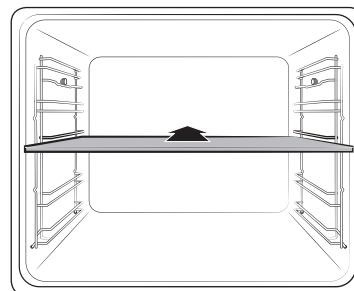
- Uistite sa, že rukoväť ihly na opekanie je správne nasadená. Budte pri použití ihly na opekanie opatrní. Hroty a ihlice sú špicaté a ostré, takže môžu spôsobiť zranenie!
- Ihlu na opekanie vyberajte v rukaviciach, pretože je veľmi horúca a mohli by ste sa popáliť.

POZNÁMKA

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

Režim Dual cook

Hornú a spodnú časť môžete využiť na prípravu dvoch rôznych receptov, alebo si jednoducho môžete vybrať jeden oddiel.



Vložte oddelovač do úrovne 3, aby ste rozdelili rúru do dvoch oddielov. Rúra oddelovač detekuje a v predvolenom nastavení aktivuje horný oddiel.

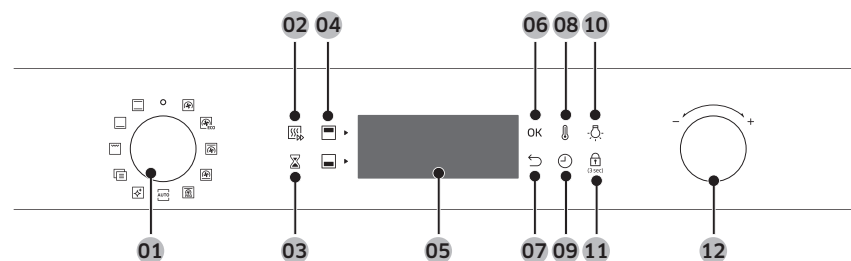
POZNÁMKA

Dostupnosť režimu Dual Cook závisí od receptu. Ďalšie informácie nájdete v časti **Inteligentné varenie** v tejto príručke.

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 Rýchle predhriatie (iba u príslušných modelov)	Rýchle predhriatie zahrieva rúru rýchlo na nastavenú teplotu. • Stlačením tlačidla zapnete/vypnete možnosť Rýchle predhriatie. • K dispozícii iba v režime Single. • Nefunguje pre teploty nastavené na menej ako 100 °C.
03 Časovač	Časovač vám pomáha strážiť čas alebo dobu prevádzky pri varení.
04 Horný/spodný oddiel	Indikátor sa rozsvieti po vložení oddelovača. Podľa receptu môžete zvoliť Horný (Upper) alebo Spodný (Lower).
05 Zobraziteľ	Zobrazí potrebné informácie alebo zvolené režimy a nastavenia.
06 OK	Stlačením potvrdíte zvolené nastavenie.
07 Späť	Zruší súčasné nastavenie, návrat na hlavnú obrazovku.
08 Teplota	Použite na nastavenie teploty.
09 Doba prípravy	Stisnutím nastavíte dobu prípravy.

10 Osvetlenie rúry	Stlačením zapnete alebo vypnete vnútorné osvetlenie rúry. Osvetlenie rúry sa zapne automaticky pri začatí prevádzky alebo pri otvorení dvierok rúry a po určitom čase neaktivity sa automaticky vypne v záujme úspory energie.
11 Detský zámok	Detský zámok vypne všetky možnosti ovládania, aby ste predišli nehodám. Stále ale môžete rúru vypnúť pretočením tlačidla volby režimu do polohy Vypnuté. Aktivujte detský zámok stlačením na ovládacom paneli na 3 sekundy, deaktivujte ho opätovným stlačením tiež na 3 sekundy.
12 Volba hodnoty	Použite na: • Nastavenie doby varenia alebo teploty. • Volbu položiek pod ponukami hlavnej úrovne: Čistenie, Automatická príprava pokrmov, Špeciálne funkcie alebo Gril. • Volbu veľkosti porcie pri programoch Automatickej prípravy pokrmov.

POZNÁMKA

Displej nemusí správne reagovať na dotyk, ak máte nasadené plastové alebo kuchynské rukavice.

Obsluha

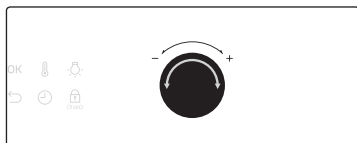
Časté nastavenia

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.

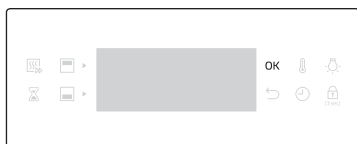
Teplota



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. S tlačением OK potvrdíte uskutočnené zmeny.

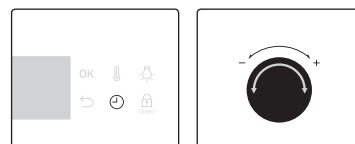
POZNÁMKA

- 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.
- Presná teplota vnútri rúry môže byť meraná autorizovaným teplomerom a metódou definovanou autorizovanou inštitúciou. Použitie iných teplomerov môže spôsobiť chybu merania.

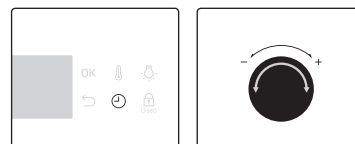
Doba prípravy



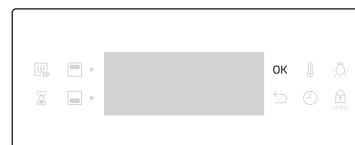
1. Otočte tlačidlom voľby režimu, aby ste zvolili režim alebo funkciu.



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. Stlačením **OK** potvrdíte vykonané zmeny.

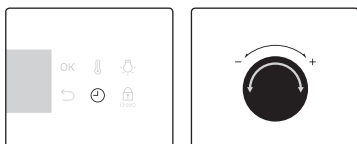
POZNÁMKA

- 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.
- Doba prípravy zmeníte tak, že stlačíte dvakrát tlačidlo  a postupujete podľa vyššie uvedených krokov.

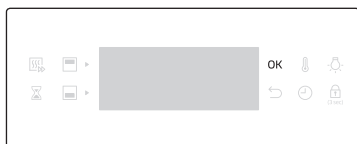
Čas dokončenia



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



2. Stlačte dvakrát  pre voľbu požadovanej doby.



3. Stlačením OK potvrdíte vykonané 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.

Odložený koniec

Funkcia „Odložený koniec“ umožňuje pohodlnejšie varenie.

Varianta 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

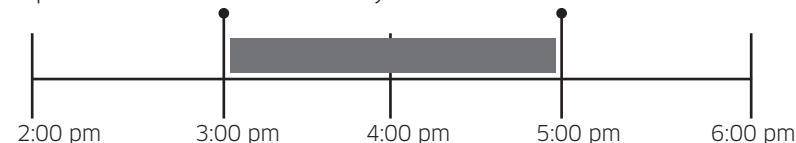
Rúra spustí režim varenia o 17.00 a automaticky ho ukončí o 18.00



Varianta 2

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

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



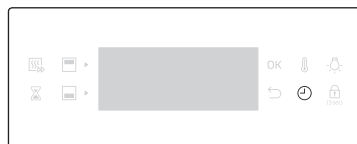
UPOZORNENIE

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

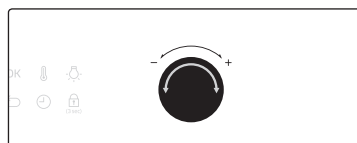
Obsluha

Vymazanie doby prípravy

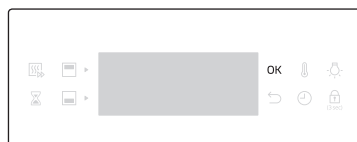
Nastavenú dobu prípravy môžete vymazať. To sa hodí, ak chcete kedykoľvek počas prípravy ručne vypnúť rúru.



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 



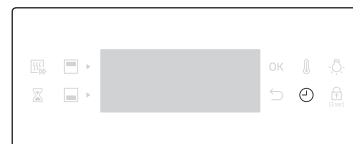
3. Stlačte **OK**.

POZNÁMKA

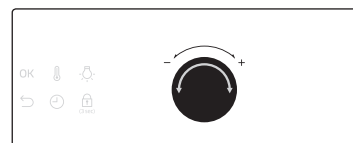
V režime Dual cook musíte najprv vybrať horný alebo spodný oddiel, podľa toho, pre ktorý chcete vymazať dobu prípravy.

Vymazanie času dokončenia

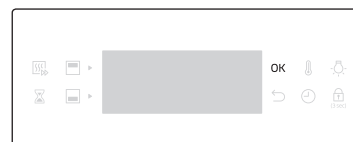
Nastavený čas dokončenia môžete vymazať. To sa hodí, ak chcete kedykoľvek počas prípravy ručne vypnúť rúru.



1. Počas prípravy pokrmu dvakrát stlačte  pre zobrazenie nastaveného času dokončenia.



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



3. Stlačte **OK**.

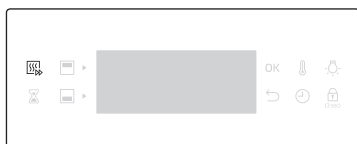
POZNÁMKA

V režime Dual cook musíte najprv vybrať horný alebo spodný oddiel, podľa toho, pre ktorý chcete vymazať dobu prípravy.

Režimy varenia (okrem grilu)



1. Otočte tlačidlom pre voľbu režimu varenia.
2. V prípade potreby nastavte dobu varenia alebo teplotu. Viac informácií nájdete v časti **Časté nastavenia**.



3. Prípadne môžete rúru rýchlo predhriať. Ak to chcete urobiť, stlačte tlačidlo a nastavte cieľovú teplotu. Na displeji sa zobrazí príslušný indikátor .



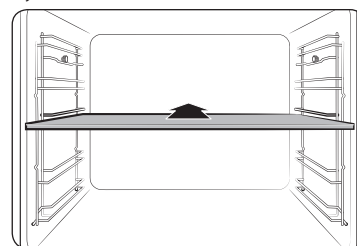
Rúra sa začne predhrievať, kým vnútorná teplota nedosiahne cieľové hodnoty. Keď bude predhriatie hotové, ikona zhasne a ozve sa pípnutie. Predhriatie je odporúčané pri všetkých režimoch varenia, pokiaľ nie sú inštrukcie v recepte iné.

POZNÁMKA

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

Režim Dual cook

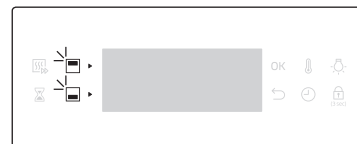
Dodávaný oddelovač môžete využiť na rozdelenie rúry na horný a spodný oddiel. To môžete využiť na zapnutie dvoch rôznych režimov varenia zároveň, alebo si jednoducho môžete vybrať len jeden oddiel.



1. Vložte oddelovač do úrovne 3, aby ste rozdelili rúru do dvoch oddielov.



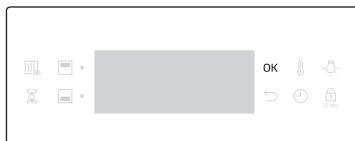
2. Otočte voličom režimov, aby ste zvolili režim varenia. Môžete zvoliť Gril, Teplovzdušný ohrev a Teplovzdušný ohrev zhora v hornom oddieli, a Teplovzdušný ohrev, Teplovzdušný ohrev zdola a Ohrev zdola v spodnom oddieli.



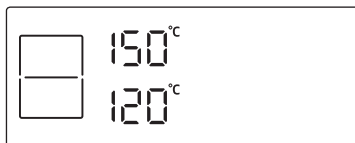
3. Stlačením zvolíte horný oddiel a stlačením zvolíte spodný oddiel. Ikona sa objaví pri zvolenom oddieli.

4. V prípade potreby nastavte dobu varenia alebo teplotu. Viac informácií nájdete v časti **Časté nastavenia**.

Obsluha



5. Keď budete hotoví, stlačte **OK**.



Rúra sa začne predhrievať, kým vnútorná teplota nedosiahne cieľové hodnoty.

Predhriatie je odporúčané pri všetkých režimoch varenia, pokiaľ nie sú inštrukcie v recepte iné.

POZNÁMKA

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

Režimy varenia (okrem grilu)

Režimy varenia s hviezdíčkou (*) sú k dispozícii pre rýchle predhrievanie a deaktivované pre teploty nastavené na menej ako 100 °C.

Režim		Rozsah teploty (°C)			Odporúčaná teplota (°C)
		Single	Dual		
			Horný	Spodný	
	Convection (Horkovzdušný ohrev)	* 30-250	40-250	40-250	170
		Teploto je vytvárané zadným tepelným článkom a je rovnomerne rozvádzané teplovzdušným ventilátorom. Tento režim používajte na pečenie v rôznych úrovniach súčasne.			
	Conventional (Konvenčný)	* 30-250	-	-	200
		Teploto je vytvárané horným a spodným tepelným článkom. Tento režim používajte pri bežnom pečení. Je vhodný pre použitie s väčšinou druhov jedál.			
	Top heat + Convection (Teplovzdušný ohrev zhora)	* 40-250	40-250	-	190
		Teploto 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	-	40-250	190
		Teploto je vytvárané spodným tepelným článkom a je rovnomerne rozvádzané teplovzdušným ventilátorom. Tento režim môžete používať pre pizzu, chlieb alebo koláče.			
	Bottom heat (Ohrev zdola)	100-230	-	40-250	190
		Teploto je vytvárané spodným tepelným článkom. Tento režim používajte na konci pečenia alebo varenia pre dopečenie spodnej časti koláča alebo pizze.			

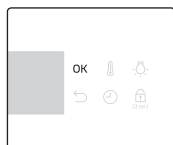
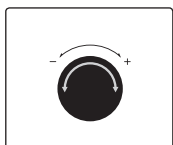
Režim		Rozsah teploty (°C)			Odporúčaná teplota (°C)
		Single	Dual		
			Horný	Spodný	
	Pro-Roasting (Profesionálne pečenie)	80-200	-	-	160
		V režime Pro-roasting dôjde k spusteniu automatického cyklu predhrievania, pokiaľ nebude dosiahnutá teplota 220 ° C. Následne bude spustený horný tepelný článok 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.			
	Eco convection (Úsporný teplovzdušný ohrev)	30-250	40-250	40-250	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.			

Obsluha

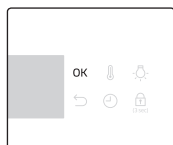
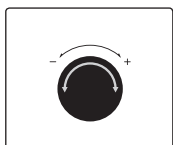
Režimy varenia (gril)



1. Otočte tlačidlom režimov na voľbu .



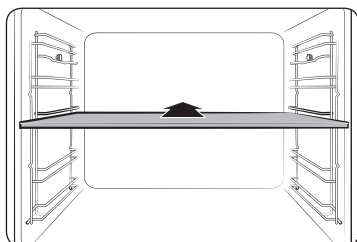
2. Otočte voličom hodnôt a vyberte buď **Veľký gril (Large grill, G 1)**, alebo **Úsporný gril (Eco grill, G 2)** a potom stlačte **OK**.



3. Otočte voličom hodnôt pre nastavenie teploty a potom stlačte **OK**.

Režim Dual Cook

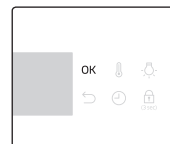
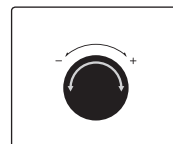
Grilovanie v režime Dual Cook je užitočné pre malé porcie, pretože šetrí energiu. Štandardne je k dispozícii len možnosť Veľký gril (Large grill) v hornej časti, pretože rúra používa iba horný vykurovací prvok.



1. Vložte oddelovač do úrovne 3 pre aktiváciu režimu Dual cook.



2. Otočením tlačidla režimov vyberte . Štandardne je automaticky vybraný len **Veľký gril (Large grill, G 1)**.



3. Otočte tlačidlom voľby hodnôt pre nastavenie teploty a potom stlačte **OK**.

Režimy varenia (gril)

Režim		Rozsah teploty (°C)			Odporúčaná teplota (°C)
		Single	Dual		
			Horný	Spodný	
G 1	Large grill (Veľký gril)	100-270	40-250	-	240
		Teplo je vyžarované na ploche veľkého grilu. Tento režim používajte pre zapekanie pokrmov (ako napríklad mäso, lasagne alebo francúzske zemiaky).			
G 2	Eco grill (Úsporný gril)	100-270	-	-	240
		Teplo je vyžarované na ploche malého grilu. Tento režim používajte u pokrmov, pri ktorých príprave je vyžadovaná nižšia teplota, napríklad rýb alebo plnených bagiet.			

Rozsah nastavenia teploty v režime Dual cook

Hornú aj spodnú časť môžete používať súčasne pre rôzne formy varenia.

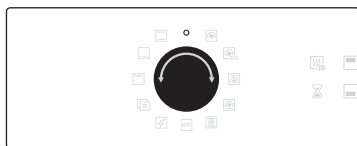
V režime Dual Cook je teplotný rozsah jedného oddielu ovplyvnený nastavením teploty druhého oddielu. Napríklad možnosť grilovania v hornom oddieli bude obmedzená prevádzkou v spodnom oddieli, pokiaľ ide o teploty varenia. Oba oddiely však obmedzujú nastavenie teploty na minimálne 40 a maximálne 250 °C.

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

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

Obsluha

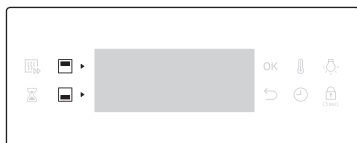
Ukončenie varenia



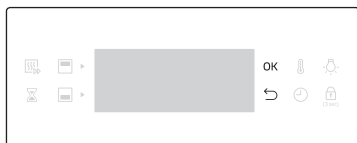
Počas varenia otočte tlačidlom na pozíciu „**OFF**“. Rúra sa počas niekoľkých sekúnd vypne. Dôvodom oneskorenia je snaha zabrániť vykonaniu príkazov, ktoré používateľ zadá omylom. Rúra počká niekoľko sekúnd, aby prípadne užívateľia mohli svoj výber opraviť.

Ukončenie varenia v jednotlivých oddieloch

Postupujte podľa týchto pokynov, aby ste ukončili varenie v režime Dual cook.



1. Stlačením  zvolíte horný oddiel a stlačením  zvolíte spodný oddiel.



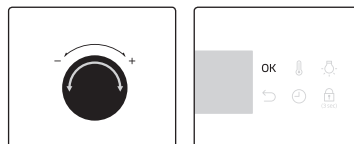
2. Stlačte  a potom stlačte **OK**. Rúra ukončí varenie vo vybranom oddieli.

Špeciálne funkcie

Špeciálne alebo doplnkové funkcie môžete pridať pre zlepšenie svojich skúseností pri varení. Špeciálne funkcie nie sú dostupné v režime Dual cook.

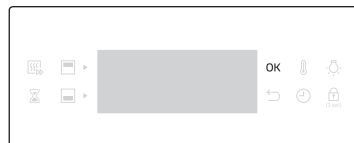


1. Otočením tlačidla voľby režimu zvolíte.



2. Otočením tlačidla voľby hodnôt vyberte funkciu a potom stlačte **OK**. Zobrazí sa východisková teplota.

3. V prípade potreby nastavte čas varenia a/alebo teplotu. Podrobnosti nájdete v časti **Časté nastavenia**.



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

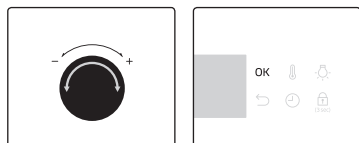
Režim		Rozsah teploty (°C)	Odporúčaná teplota (°C)	Pokyny
F1	Keep warm (Udržovať teplé)	40-100	80	Túto funkciu používajte iba pre ohrievanie čerstvo pripravených pokrmov.
F2	Plate warm (Predhrievanie riadu)	30-80	60	Túto funkciu používajte pre predhrievanie tanierov alebo riadu na pečenie.

Automatická příprava pokrmů

Pre neskúsených užívateľov ponúka rúra celkom 50 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 receptu



1. Otočte tlačidlom voľby režimov na **AUTO**



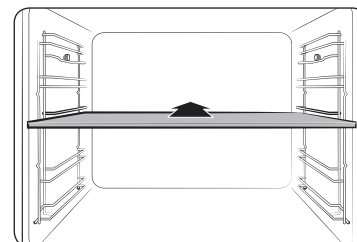
2. Otočte tlačidlom voľby hodnoty na požadovaný program, potom stlačte **OK**.



3. Otočením tlačidla voľby hodnôt vyberte veľkosť porcie. Rozsah voľby hmotnosti závisí na programe.

4. Stlačením tlačidla **OK** zahájite varenie.

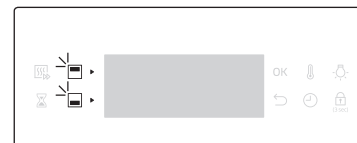
Režim Dual cook



1. Vložte oddelovač do úrovne 3, aby ste aktivovali režim Dual cook.

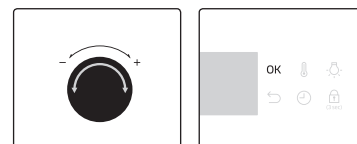


2. Otočte tlačidlom voľby režimov na **AUTO**



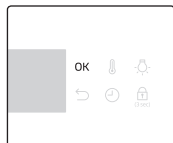
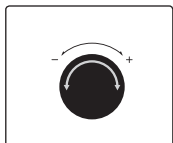
3. Stlačením  zvolíte horný oddiel a stlačením  zvolíte spodný oddiel.

Ikona  sa objaví pri zvolenom oddieli.



4. Otočením tlačidla voľby hodnôt vyberte program pre horný oddiel a stlačte **OK**.

Obsluha



5. Otočením tlačidla voľby hodnôt vyberte veľkosť porcie. Rozsah voľby hmotnosti závisí od programu.

6. Stlačením tlačidla **OK** zahájite varenie.

POZNÁMKA

Ďalšie informácie nájdete v časti **Programy automatickej prípravy pokrmov** v tomto návode.

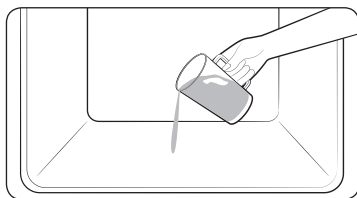
Čistenie

Máte k dispozícii dva režimy čistenia. Táto funkcia vám ušetrí čas, pretože rúru nebudete musieť pravidelne čistiť ručne.

Funkcia		Postup
C 1	Steam cleaning	Táto funkcia umožňuje čistenie malých nečistôt pomocou pary.
C 2	Pyro clean. (Pyrolýza)	Pyrolýza predstavuje tepelné čistenie za použitia vysokej teploty. Dochádza k spáleniu mastných zvyškov, čo uľahčuje ručné čistenie.

Steam cleaning (Parné čistenie)

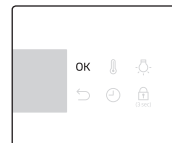
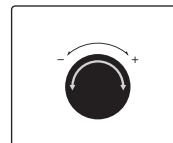
Táto funkcia umožňuje čistenie malých nečistôt pomocou pary.



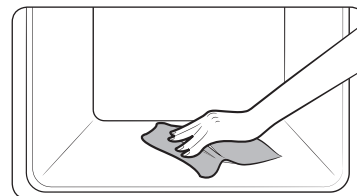
1. Nalejte 400 ml vody na dno rúry a zavrite dvierka rúry.



2. Tlačidlom voľby režimu vyberte .



3. Otočením tlačidla voľby hodnôt vyberte **Parné čistenie (Steam cleaning, C 1)** a potom stlačením tlačidla **OK** spustíte čistenie.



4. Suchou handričkou vytrite vnútorný priestor rúry.

VAROVANIE

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

POZNÁMKA

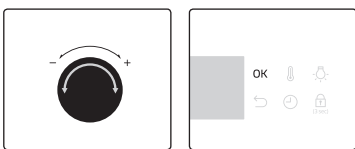
- Ak je rúra silno znečistená mastnými zvyškami, napríklad po pečení alebo grilovaní, odporúčame pred zapnutím parného čistenia odstrániť odolné nečistoty ručne pomocou čistiaceho prostriedku.
- Po ukončení cyklu nechajte dvierka rúry pootvorené. Tak bude môcť vnútorný smaltovaný povrch dôkladne vyschnúť.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

Pyro cleaning (Pyrolýza)

Pyrolýza predstavuje tepelné čistenie za použitia vysokej teploty. Dochádza k spáleniu mastných zvyškov, čo uľahčuje ručné čistenie.



1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo vrátane bočných vodiacich líšt a ručne vytrite väčšie zvyšky potravín a veľké znečistené plochy. Inak by mohlo počas cyklu čistenia dôjsť ku vzplanutiu a následnému vzniku požiaru.

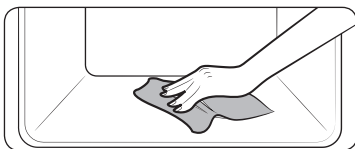


2. Vyberte tlačidlom voľby hodnôt 3. Otočením tlačidla voľby hodnôt vyberte Pyro cleaning (C2) a potom stlačte OK.



4. Vyberte tlačidlom voľby hodnôt dobu čistenia, a to z troch možných úrovní: 1 h 50 min, 2 h 10 min a 2 h 30 min.

5. Stlačením OK zahájite čistenie.



6. Po dokončení čistenia počkajte až do vychladnutia rúry a potom vlhkou handričkou utrite okraj dvierok.

⚠ UPOZORNENIE

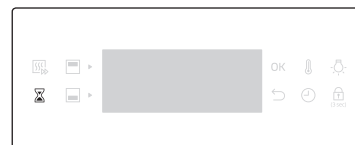
- Nedotýkajte sa rúry, pretože sa rúra počas cyklu silno zahrieva.
- Aby ste predišli úrazom, udržiavajte deti v bezpečnej vzdialenosti od rúry.
- Po ukončení cyklu rúru nevypínajte, kým je v prevádzke ventilátor, ktorý rúru ochladzuje.

📖 POZNÁMKA

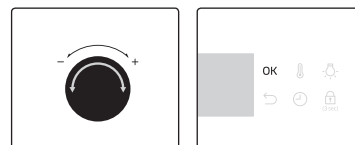
- Po začatí cyklu sa vnútro rúry zahrieva. Z toho dôvodu sú pre zaistenie vašej bezpečnosti dvierka zablokované. Po dokončení cyklu a vychladnutí rúry dôjde k odblokovaniu dvierok.
- Pred čistením sa uistite, že je rúra prázdna. Mohlo by dôjsť k deformácii príslušenstva vnútri rúry vplyvom vysokej teploty.

Časovač

Časovač vám pomáha sledovať čas alebo ovládať prevádzku počas prípravy.



1. Stlačte .

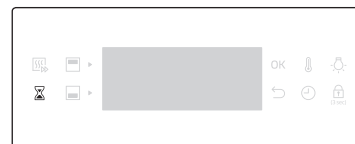


2. Otočením tlačidla voľby hodnoty nastavte požadovanú dobu a stlačte OK.

📖 POZNÁMKA

- Po uplynutí nastaveného času rúra zapípa a zobrazí na displeji blikajúcu správu „00:00“.
- Nastavenie časovača môžete kedykoľvek zmeniť.

Vypnutie/Zapnutie zvuku



- Zvuk vypnete tak, že stlačíte 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.

⚠ UPOZORNENIE

Potraviny, ktoré sa môžu ľahko pokaziť (napríklad mlieko, vajcia, ryby, mäso alebo hydina), by nemali stáť v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred začatím varenia a po dokončení varenia by mali byť okamžite vyňaté. Jeť pokazené jedlo môže mať za následok otravu jedlom.

📖 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 odkvapkanie. 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	Druh ohrevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Piškotový koláč	Veľký rošt, plechová forma Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Mramorová bábovka	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
Domacia pizza, 1-1,2 kg	Univerzálny plech	2		190-210	10-15
Mrazené pečivo z list. 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	Druh ohřevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Jablkový koláč	Velký rošt, plechová forma Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Chladená pizza	Univerzálny plech	3		180-200	5-10

Pečenie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohřevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Maso (hovädzie/bravčové/jahňacie)					
Hovädzie zadné, 1 kg	Velký rošt + univerzálny plech	3 1		160-180	50-70
Teľací chrbát s kosťou, 1,5 kg	Velký rošt + univerzálny plech	3 1		160-180	90-120
Bravčová pečienka, 1 kg	Velký rošt + univerzálny plech	3 1		200-210	50-60
Bravčové koleno, 1 kg	Velký rošt + univerzálny plech	3 1		160-180	100-120
Jahňacie stehno, s kosťou, 1 kg	Velký rošt + univerzálny plech	3 1		170-180	100-120

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohřevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Hydinové mäso (kura/kačica/morka)					
Kura, celé, 1,2 kg*	Velký rošt + univerzálny plech	3 1		205	80-100 *
Kuracie štvrtky	Velký rošt + univerzálny plech	3 1		200-220	25-35
Kačacie prsia	Velký rošt + univerzálny plech	3 1		180-200	20-30
Malá morka, celá, 5 kg	Velký rošt + univerzálny plech	3 1		180-200	120-150
Zelenina					
Zelenina, 0,5 kg	Velký rošt + univerzálny plech	3		220-230	15-20
Pečené zemiaky, (polovičky), 0,5 kg	Velký rošt + univerzálny plech	3		200	45-50
Ryby					
Rybí filet, pečený	Velký rošt + univerzálny plech	3 1		200-230	10-15
Pečená ryba	Velký 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	Druh ohrevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Chlieb					
Toast	Veľký rošt	5		270	2-4
Syrový toast	Univerzálny plech	4		200	4-8
Hovädzie mäso					
Steak*	Veľký rošt + univerzálny plech	4 1		240-250	15-20
Burgery*	Veľký rošt + univerzálny plech	4 1		250-270	13-18
Bravčové mäso					
Bravčové kotlety	Veľký rošt + univerzálny plech	4 1		250-270	15-20
Klobásy	Veľký rošt + univerzálny plech	4 1		260-270	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

* Otočte po uplynutí 2/3 času

Mrazené hotové pokrmy

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Tepl. (°C)	Doba (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		190-200	10-15
		1			
Mrazené rybie prsty	Veľký rošt + univerzálny plech	3		190-200	15-25
		1			
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)	Doba (hod)
Hovädzia pečienka	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1	80-100	3-4
Bravčová pečienka	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1	80-100	4-5
Jahňacia pečienka	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1	80-100	3-4
Kačacie prsia	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1	80-100	2-3

Dualcook

Pred použitím funkcie Dual cook vložte do rúry oddelovač. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame rúru predhriať.

V nasledujúcej tabuľke je uvedených 5 postupov, ktoré odporúčame pre varenie a pečenie v režime Dual cook. Pomocou funkcie Dual cook budete môcť variť hlavné jedlo a prílohu alebo hlavné jedlo a dezert súčasne.

- Pri použití funkcie Dual Cook sa môže predĺžiť čas potrebný na predhriatie.

Č.	Oddiel	Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
1	Horný	Piškvárový koláč	Veľký rošt, plechová forma Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Spodný	Domáca pizza, 1-1,2 kg	Univerzálny plech	1		190-210	13-18
2	Horný	Pečená zelenina, 0,4-0,8 kg	Univerzálny plech	4		220-230	13-18
	Spodný	Jablkový koláč	Veľký rošt forma Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Horný	Pita chlieb	Univerzálny plech	4		230-240	13-18
	Spodný	Zapekané zemiaky, 1,0-1,5 kg	Veľký rošt nádoba na pečenie, 22-24 cm	1		180-190	45-50

Inteligentné varenie

Č.	Oddiel	Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
4	Horný	Kuracie mäso, paličky	Veľký rošt + univerzálny plech	4 4		230-250	30-35
	Spodný	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Veľký rošt nádoba na pečenie 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Horný	Rybí fileť, pečený	Veľký rošt + univerzálny plech	4 4		210-230	15-20
	Spodný	Lístkové cesto s jablkami	Univerzálny plech	1		170-180	25-30

Tiež môžete v záujme úspory energie použiť iba hornú alebo spodnú časť. Varenie v dvoch oddieloch môže trvať dlhšiu dobu. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame rúru predhriať.

Horný

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Zapekané zemiaky	Veľký rošt, nádoba na pečenie, 22-24 cm	4		160-170	40-50
Lievance	Univerzálny plech	4		180-190	30-35
Lasagne	Veľký rošt, nádoba na pečenie, 22-24 cm	4		180-190	25-35
Kuracie mäso, paličky *	Veľký rošt + univerzálny plech	4 4		230-250	30-35

* Nepredhrievajte rúru

Spodný

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Holandský koláč	Veľký rošt 24cm forma na sekanú	1		170-180	50-60
Mramorová bábovka	Veľký rošt, forma na bábovku	1		160-170	60-70
Jablkový koláč	Veľký rošt, forma Ø 20 cm	1		160-170	70-80
Domáca pizza, 1-1,2 kg	Univerzálny plech	1		190-210	13-18

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.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Ovocný koláč s odrobinkami 0,8–1,2 kg	Veľký rošt, nádoba na pečenie, 24 cm	2	160-180	60-80
Zemiaky v župane, 0,4–0,8 kg	Univerzálny plech	2	190-200	70-80
Klobásy, 0,3–0,5 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1	160-180	20-30
Mrazené hranolky do rúry, 0,3–0,5 kg	Univerzálny plech	3	180-200	25-35
Mrazené americké zemiaky, 0,3–0,5 kg	Univerzálny plech	3	190-210	25-35
Pečené rybie filety, 0,4–0,8 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1	200-220	30-40
Obalované krehké rybie filety, 0,4–0,8 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	3 1	200-220	30-45
Hovädzie pečienka, 0,8–1,2 kg	Veľký rošt + univerzálny plech	2 1	180-200	65-75
Pečená zelenina, 0,4–0,6 kg	Univerzálny plech	3	200-220	25-35

Dual cook – eco convection mode

Režim ECO convection (Úsporný teplovzdušný ohrev) tiež môžete v záujme úspory energie využiť v hornom alebo spodnom oddieli (Dual cook).

Doby prípravy sú v tejto kategórii v záujme dosiahnutia úspory energie navrhnuté bez predchádzajúceho predhriatia.

Horný

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Lasagne	Veľký rošt, nádoba na pečenie 22–24 cm	4	180-200	30-45
Mrazené hranolky do rúry	Univerzálny plech	4	200-210	25-35
Mrazené americké zemiaky	Univerzálny plech	4	200-210	25-35
Hovädzia pečienka	Veľký rošt + univerzálny plech	4 4	170-180	60-80

Spodný

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Mramorová bábovka	Veľký rošt, forma na bábovku	1	170-180	60-70
Holandský koláč	Veľký rošt, 24cm forma na sekanú	1	170-180	50-60
Zemiaky v župane	Univerzálny plech.	1	190-200	70-90
Mrazená pizza	Veľký rošt	1	200-210	25-30

Inteligentné varenie

Programy automatickej prípravy pokrmov

⚠ UPOZORNENIE

Potraviny, ktoré sa môžu ľahko pokaziť (napríklad mlieko, vajcia, ryby, mäso alebo hydina), by nemali stáť v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred začatím varenia a po dokončení varenia by mali byť okamžite vyňaté. Jeť pokazené jedlo môže mať za následok otravu jedlom.

Single cook

V nasledujúcej tabuľke je uvedených 40 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 19, 38 a 39 zahŕňajú predhriatie rúry. U tých sa spočiatku zobrazuje postup predhriatia. Prosíme, počkajte s vložení jedla do rúry, než sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty. Potom stlačte tlačidlo Čas prípravy a automatická príprava sa spustí.

⚠ VAROVANIE

Pri vyberaní pokrmov vždy používajte kuchynské rukavice.

Kód	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 1	Potato gratin (Zapekané zemiaky)	1,0–1,5	Veľký rošt	3
		Pripravte čerstvé zapekané zemiaky v nádobe na pečenie v rozmere 22–24 cm. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte jedlo do stredu roštu.		
A 2	Vegetable gratin (Zapekaná zelenina)	0,8–1,2	Veľký 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.		

Kód	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 3	Pasta bake (Zapekané cestoviny)	1,2–1,5	Veľký rošt	3
		Pripravte zapekaná cestoviny v nádobe na pečenie v rozmere 22–24 cm. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte jedlo do stredu roštu.		
A 4	Lasagne	1,0–1,5	Veľký rošt	3
		Pripravte čerstvé lasagne v nádobe na pečenie v rozmere 22–24 cm. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte jedlo do stredu roštu.		
A 5	Ratatouille	1,2–1,5	Veľký rošt	3
		Vložte ingrediencie na Ratatouille do rajnice s vekom. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte jedlo do stredu roštu. Pečte zakryté. Pred podávaním premiešajte.		
A 6	Apple pie (Jablkový koláč)	1,2–1,4	Veľký 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.		
A 7	Croissant	0,3–0,4	Univerzálny plech	3
		Pripravte croissanty (chladené predpripravené cesto). Položte papier na pečenie na univerzálny plech. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte plech do rúry.		
A 8	Apple puff pastry (Jablkový závin)	0,3–0,4	Univerzálny plech	3
		Umiestnite jablkový závin na papier na pečenie na univerzálny plech. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte plech do rúry.		

Kód	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 9	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 10	White loaf of bread (Biele pečivo)	0,6–0,7	Veľký rošt	3
		Pripravte cesto a vložte ho do obdĺžnikovej plechovej nádoby na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte formu do stredu roštu.		
A 11	Mixed Grain loaf of bread (Viaczrnný chlieb)	0,8–0,9	Veľký rošt	3
		Pripravte cesto a vložte ho do obdĺžnikovej plechovej nádoby na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte formu do stredu roštu.		
A 12	Bread rolls (Dalamánky)	0,3–0,5	Univerzálny plech	3
		Pripravte dalamánky (chladené predpripravené cesto). Umiestnite ich na papier na pečenie na univerzálny plech. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte plech do rúry.		
A 13	Fruit crumbles (Ovocný koláč s odrobinkami)	0,8–1,2	Veľký rošt	3
		Vložte čerstvé ovocie (maliny, černice, plátky jablák alebo hrušiek) do nádoby na pečenie s priemerom 22–24 cm. Navrch nasypťe posýpku. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte nádobu do stredu roštu.		

Kód	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 14	Lievance	0,5–0,6	Univerzálny plech	3
		Umiestnite lievance (priemer 5–6 cm) na papier na pečenie na univerzálny plech. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte plech do rúry.		
A 15	Sponge cake (Piškótový koláč)	0,5–0,6	Veľký rošt	3
		Pripravte cesto a vložte ho do okrúhlej plechovej formy na bábovku s priemerom 26 cm. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, umiestnite nádobu do stredu roštu.		
A 16	Marble cake (Mramorová bábovka)	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 17	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 18	Fruit flan base (Základ ovocnej torty)	0,4–0,5	Veľký rošt	3
		Vložte cesto do vymastenej tortovej formy na pečenie. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte nádobu do stredu roštu.		
A 19	Brownies	0,7–0,8	Veľký rošt	3
		Pripravte cesto do nádoby na pečenie s priemerom 20–24 cm. Spustite program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte nádobu do stredu roštu.		

Inteligentné varenie

Kód	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 20	Roast sirloin of beef (Hovädzia pečienka)	0,8–1,3	Veľký rošt	2
			Univerzálny plech	1
		Hovädzie mäso okoreňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umiestnite na rošt tukovou stranou nahor.		
A 21	Slow Cooked Roast Beef (Pomaly pripravovaná hovädzia pečienka)	0,8–1,3	Veľký rošt	2
			Univerzálny plech	1
		Hovädzie mäso okoreňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umiestnite na rošt tukovú stranou nahor.		
A 22	Herb Roasted Lamb Chops (Pečené jahňacie kotlety na bylinkách)	0,4–0,9	Veľký rošt	4
			Univerzálny plech	1
		Namarinujte jahňacie kotlety s bylinkami a korením a umiestnite ich na rošt.		
A 23	Leg of Lamb on the bone (Jahňacie stehno s kosťou)	1,0–1,5	Veľký rošt	3
			Univerzálny plech	1
		Namarinujte jahňacie a umiestnite ich na rošt.		
A 24	Roast Pork with Crackling (Bravčová pečienka s kôrkou)	0,8–1,3	Veľký rošt	3
			Univerzálny plech	2
		Umiestnite bravčovej pečienku na rošt tukovou stranou nahor.		
A 25	Rack of Pork Ribs (Bravčové rebrá na rošte)	0,8–1,3	Veľký rošt	3
			Univerzálny plech	3
		Umiestnite bravčové rebrá na rošt.		

Kód	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 26	Chicken, Whole (Celá kura)	1,0–1,5	Veľký rošt	2
			Univerzálny plech	1
		Kurča umyte a očistite. Potrite kura olejom a korením. Vložte prsnou stranou smerom nadol na rošt a otočte ho, keď rúra zapípa.		
A 27	Chicken, Breast (Kuracie prsia)	0,5–1,0	Veľký rošt	4
			Univerzálny plech	1
		Namarinujte kuracie prsia a položte ich na rošt.		
A 28	Chicken Drumstick (Kuracie paličky)	0,5–1,0	Veľký rošt	4
			Univerzálny plech	1
		Potrite paličky olejom a korením a umiestnite ich na rošt.		
A 29	Duck, Breast (Kačacie prsia)	0,3–0,8	Veľký rošt	4
			Univerzálny plech	1
		Umiestnite kačacie prsia na rošt tukovou stranou nahor. Prvé nastavenie je pre stredné prepečenie (medium), druhé pre stredné až dobre prepečené (medium - well done).		
A 30	Trout fillet, bake (Pečené filety zo pstruha)	0,3–0,8	Univerzálny plech	4
			Položte filety zo pstruha kožou nahor na univerzálny plech.	
A 31	Trout (Pstruh)	0,3–0,8	Veľký rošt	4
			Univerzálny plech	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.		

Kód	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 32	Sole (Platýz)	0,3–0,8	Univerzálny plech	3
		Umiestnite platýza na papier na pečenie na univerzálny plech. Narežte povrch nožom.		
A 33	Salmon steak/fillet (Steak/Filet z lososa)	0,3–0,8	Veľký rošt	4
			Univerzálny plech	1
		Očistite a opláchnite filety z lososa. Položte ich na rošt kožou nahor.		
A 34	Roast vegetable (Opečená zelenina)	0,3–0,8	Univerzálny plech	4
		Opláchnite a pripravte plátky cukiet, baklažánu, papriky, cibule a cherry paradajok. Potrite olivovým olejom, bylinkami a korením. Rovnomerne rozložte na univerzálny plech.		
A 35	Baked potato halves (Pečené rozpolené zemiaky)	0,5–1,0	Univerzálny plech	3
		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.		
A 36	Frozen Oven Chips (Zmrazené hranolky do rúry)	0,3–0,8	Univerzálny plech	3
		Rozmiestnite mrazené hranolky rovnomerne na univerzálny plech.		
A 37	Frozen potato wedges (Zmrazené americké zemiaky)	0,3–0,8	Univerzálny plech	3
		Rozmiestnite mrazené hranolky rovnomerne na univerzálny plech.		
A 38	Frozen Pizza (Mrazená pizza)	0,3–0,8	Veľký rošt	3
		Umiestnite zmrazenú pizzu do stredu roštu. Spustíte program a keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte rošt do rúry. Prvé nastavenie je pre tenkú taliansku pizzu, druhé nastavenie je pre vyššiu pizzu.		

Kód	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 39	Homemade Pizza (Domáca pizza)	0,8–1,3	Univerzálny plech	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 40	Dough Proofing (Fermentácia kvasnicového cesta)	0,3–0,8	Veľký rošt	2
		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

Dual cook

V nasledujúcej tabuľke je uvedených 10 programov automatickej prípravy pokrmov na varenie a pečenie. Môžete u nich využiť len horný, len spodný, alebo oba oddiely zároveň. 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. Všetky programy automatickej prípravy v režime Dual cook zahŕňajú predhriatie rúry a spočiatku sa u nich zobrazuje postup predhriatia. Prosíme, počkajte s vložení jedla do rúry, než sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty. Potom stlačte tlačidlo Čas prípravy a automatická príprava sa spustí.

⚠ VAROVANIE

Pri vyberaní pokrmov vždy používajte kuchynské rukavice.

Horný

Kód	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 1	Potato gratin (Zapekané zemiaky)	1,0–1,5	Veľký rošt	4
		Pripravte čerstvé zapekané zemiaky v nádobe na pečenie o rozmere 22-24 cm. Spustíte program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte jedlo do stredu roštu.		
A 2	Lasagne	1,0–1,5	Veľký rošt	4
		Pripravte čerstvé lasagne v nádobe na pečenie o rozmere 22-24 cm. Spustíte program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte jedlo do stredu roštu.		
A 3	Chicken Drumstick (Kuracie paličky)	0,6–1,0	Veľký rošt	4
			Univerzálny plech	4
		Potrite paličky olejom a korením a umiestnite ich na rošt.		

Kód	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 4	Baked Potato Halves (Pečené rozpolené zemiaky)	0,6–1,0	Univerzálny plech	4
		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.		
A 5	Frozen oven chips (Mrazené hranolky do rúry)	0,3–0,7	Univerzálny plech	4
		Rozmiestnite mrazené hranolky rovnomerne na univerzálny plech.		

Spodný

Kód	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 1	Apple pie (Jablkový koláč)	1,2–1,4	Veľký rošt	1
		Pripravte jablkový koláč v okrúhlej plechovej nádobe na pečenie s priemerom 24-26 cm. Spustíte program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte jedlo do stredu roštu.		
A 2	Apple puff pastry (Jablkový závin)	0,3–0,4	Univerzálny plech	1
		Umiestnite jablkový závin na papier na pečenie na univerzálny plech. Spustíte program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte plech do rúry.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Veľký rošt	1
		Pripravte cesto na quiche, vložte do okrúhlej formy s priemerom 25 cm. Spustíte program. Keď sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, pridajte náplň a umiestnite nádobu do stredu roštu.		



Kód	Pokrm	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 4	Frozen pizza (Mrazená pizza)	0,3–0,9	Veľký rošt	1
		Umiestnite zmrazenú pizzu do stredu roštu. Spustíte program, a až sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte rošt do rúry. Prvé nastavenie je pre tenkú taliansku pizzu, druhé nastavenie je pre vyššiu pizzu.		
A 5	Homemade pizza (Domáca pizza)	0,8–1,2	Univerzálny plech	1
		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 až sa ozve pípnutie indikujúce dosiahnutie potrebnej teploty, vložte rošt do rúry.		

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	Druh ohrevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Small cakes (Malé koláče)	Univerzálny plech	3		165	25-30
		3		155	28-33
		1 + 4		155	35-40
Shortbread (Linecké cesto)	Univerzálny plech + 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, umiestnené 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 vpredu vpravo.

** Dva koláče sú umiestnené uprostred na sebe.



Inteligentné varenie

2. Grilovanie

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

Druh jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	TepL (°C)	Doba (min.)
White bread toast (Svetlýt.)	Veľký rošt	5		270 (Max.)	1-2
Beef burgers* (12 ea) (Hovädzie burgery)	Veľký rošt + Univerzálny plech (hlboký) (na odkvapkávanie šťavy)	4 1		270 (Max.)	1.: 15-18 2.: 5-8

* Po uplynutí 2/3 doby prípravy otočte.

3. Pečenie

Druh jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	TepL (°C)	Doba (min.)
Whole chicken (Celá kura)	Veľký rošt + Univerzálny plech (na odkvapkávanie šťavy)	3 1		205	

* Po uplynutí polovice doby prípravy otočte.

Súbor častých receptov automatickej prípravy pokrmov

Potato gratin (Zapekané zemiaky)

Prísady

800 g zemiakov, 100 ml mlieka, 100 ml smotany, 1 rozšľahané vajce, 1 lyžička soli, 1 lyžička korenia, 1 lyžička muškátového orieška, 150 g strúhaného syra, maslo, tymian

Postup

Oškrabte zemiaky a nakrájajte ich na plátky hrubé 3 mm. Celú plochu zapekacej nádoby (22-24 cm) potrite maslom. Medzitým, čo budete pripravovať ostatné přísady, rozprestrite plátky na čistú utierku a zakryte ich druhou utierkou.

Vo veľkej miske zmiešajte ostatné přísady okrem strúhaného syra a dobre ich premiešajte. Do nádoby vložte vrstvu plátok zemiakov tak, aby sa ľahko prekrývali a nalejte na zemiaky pripravenú zmes. Vrch posypte strúhaným syrom a dajte zapieť. Podávajte ozdobené niekoľkými čerstvými lístkami tymianu.

Vegetable gratin (Zapekaná zelenina)

Prísady

800 g zeleniny (cukety, paradajky, cibuľa, mrkva, paprika, predvarené zemiaky), 150 ml smotany, 1 rozšľahané vajce, po 1 lyžičke soli, byliniek (korenie, petržlen alebo rozmarín), 150 g strúhaného syra, 3 polievkové lyžice olivového oleja, niekoľko lístkov tymianu

Postup

Umyte zeleninu a nakrájajte ju na plátky hrubé 3-5 mm. Do zapekacej nádoby (22-24 cm) vložte vrstvu zeleniny a pokvapkajte olejom. Zmiešajte ostatné přísady okrem strúhaného syra a nalejte na zeleninu. Vrch posypte strúhaným syrom a dajte zapieť. Podávajte ozdobené niekoľkými čerstvými lístkami tymianu.



Lasagne

- Prísady** 2 polievkové lyžice olivového oleja, 500 g mletého hovädzieho mäsa, 500 ml paradajkovej šťavy, 100 ml hovädzieho vývaru, 150 g sušených plátov na lasagne, 1 cibuľa (nasekaná), 200 g strúhaného syra, po 1 lyžičke sušeného petržlenu, oregana a bazalky.
- Postup** Pripravte paradajkovú masovú omáčku. Na panvici rozohrejte olej a osmažte mleté hovädzie mäso a nasekanú cibuľu do zlatista (asi 10 minút). Nalejte paradajkovú omáčku a vývar a pridajte sušené bylinky. Privedte do varu a zvolna varte po dobu 30 minút. Uvarte cestovinové plátky podľa pokynov na obale. Vkladajte striedavo vrstvy cestovinových plátkov, mäsovej omáčky a syra. Potom rovnomerne posypte zvyšným syrom na hornú vrstvu cestovín a zapečte.

Apple pie (Jablkový koláč)

- Prísady** • **Cesto:** 275 g múky, 1/2 lyžičky soli, 125 g práškového cukru, 8g vanilkového cukru, 175 g studeného masla, 1 vajce (rozšľahané)
- **Náplň:** 750 g celých pevných jabĺk, 1 polievková lyžica citrónovej šťavy, 40 g cukru, 1/2 polievkové lyžice škorice, 50 g hrozienok, 2 polievkové lyžice strúhanky

Postup

Vysypte múku so soľou do veľkej misy. Premiešajte s práškovým a vanilkovým cukrom. Nakrájajte maslo na menšie kocky a premiešajte s múkou. Pridajte 3/4 rozšľahaného vajcia. Miešajte všetky prísady kuchynským robotom, kým nezačne vznikať drobivá hmota. Rukami vypracujte cesto do tvaru gule. Zabalte do potravinovej fólie a uložte približne na 30 minút do chladu.

Namažte plechovú tortovú formu (s priemerom 24-26 cm) a vysypte múkou. Rozvalkajte 3/4 cesta na hrúbku 5 mm. Vložte do formy (na dno a boky).

Olúpte a vykrájajte jablká. Nakrájajte ich na kocky s veľkosťou približne 1 cm. Pokvapkajte jablká citrónovou šťavou a dobre premiešajte. Umyte a osušte hrozienka. Pridajte cukor, škoricu a hrozienka. Dobre premiešajte a posypte spodok cesta strúhankou. Lahko pritlačte. Rozvalkajte zvyšok cesta. Nakrájajte cesto na tenké prúžky a položte ich krížom cez náplň. Potrite koláč rovnomerne zostávajúcim vajcom.



Intelligentné varenie

Quiche Lorraine

Prísady

- **Cesto:** 200 g jemnej pšeničnej múky, 80 g masla, 1 vajce
- **Náplň:** 75 g chudej slaniny na kocky, 125 ml smotany, 125 g crème fraiche, 2 rozšľahané vajcia, 100 g strúhaného švajčiarskeho syra, soľ a korenie

Postup

Múku, maslo a vajcia v mise vypracujte na hladké cesto. Vložte na 30 minút do chladničky. Rozvaľkajte cesto a vložte do vymastenej keramickej nádoby na quiche (s priemerom 25 cm). Spodok poprepichujte vidličkou. Zmiešajte vajcia, smotanu, crème fraiche, syr, soľ a korenie. Tesne pred pečením zmes nalejte na koláč.

Fruit crumbles (Ovocný koláč s posýpkou)

Prísady

- **Posyp:** 200 g múky, 100 g masla, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g mletej škoric
- **Ovocie:** 600 g rôznych druhov ovocia

Postup

Zmiešajte všetky přísady, až vznikne drobivá hmota na posypanie. Rozprestrite rôzne druhy ovocia do nádoby na pečenie a posypte posýpkou.

Homemade pizza (Domáca pizza)

Prísady

- **Cesto na pizzu:** 300 g múky, 7 g sušeného droždia, 1 polievková lyžica olivového oleja, 200 ml teplej vody, 1 lyžička cukru a soli
- **Náplň:** 400 g nakrájanej zeleniny (baklažán, cuketa, cibuľa, paradajky), 100 g šunky alebo slaniny (nasekané), 100 g strúhaného syra

Postup

Vložte múku, droždie, olej, soľ, cukor a teplú vodu do misy a zamiešajte tak, aby vzniklo vlhké cesto. Miešajte v mixéri alebo ručne po dobu 5-10 minút. Prikryte pokrievkou a po dobu 30 minút nechajte kysnúť v rúre pri teplote 35° C. Na pomúčenej doske rozvaľkajte cesto do tvaru obdĺžnika a vložte na plech alebo panvicu na pizzu. Na cesto natrite paradajkový pretlak a rozprestrite šunku, huby, olivy a paradajky. Rovnomerne posypte syrom a upečte.

Roast sirloin of beef (Hovädzia pečienka)

Prísady

1 kg zadného hovädzieho mäsa, 5 g soli, 1 g čierneho korenia, 3 g rozmarínu, 3 g tymianu

Postup

Hovädzie mäso osolte, okoreňte a okoreňte rozmarínom a vložte na 1 hodinu do chladničky. Vložte na veľký rošt. Vložte do rúry a pečte.





Herb roasted lamb chops (Pečené jahňacie kotlety na bylinkách)

- | | |
|----------------|---|
| Prísady | 1 kg jahňacích kotliet (6 kusov), 4 veľké strúčiky cesnaku (prelisované), 1 lyžička čerstvého tymianu (drveného), 1 lyžička čerstvého rozmarínu (drveného), 2 lyžičky soli, 2 polievkové lyžice olivového oleja |
| Postup | Zmiešajte soľ, cesnak, bylinky, olej a pridajte jahňacie mäso. Obalte v zmesi a nechajte pri izbovej teplote minimálne 30 minút až 1 hodinu odpočívať. |

Rack of pork rib (Bravčové rebrá na rošte)

- | | |
|----------------|---|
| Prísady | 2 plechy bravčových rebier, 1 lyžička čierneho korenia, 3 bobkové listy, 1 cibuľa (nasekaná), 3 strúčiky cesnaku (nasekané), 85 g hnedého cukru, 3 polievkové lyžice Worcesteru, 2 polievkové lyžice paradajkového pyré, 2 polievkové lyžice olivového oleja |
| Postup | Pripravte grilovaciu omáčku. Na panvici rozpáľte olej a pridajte cibuľu. Smažte domäkka a pridajte zvyšné prísady. Orestujte, znížte teplotu a varte zvolna počas 30 minút do zhutnutia. Marinujte rebrá grilovaciu omáčkou minimálne po dobu 30 minút až 1 hodiny. |

Údržba

Čistenie

V záujme ľahšieho čistenia rúru čistite pravidelne.

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.
- Nedrhňte 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.



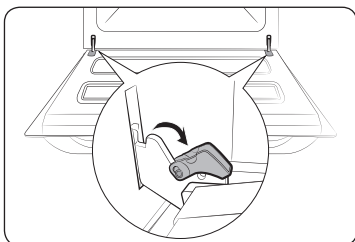
Údržba

Demontáž dvierok

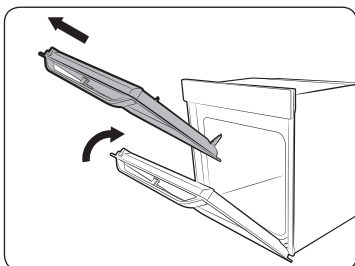
Dvierka vyberajte len v prípade, že ich potrebujete vyčistiť. Aby ste dvierka vybrali za účelom ich čistenia, postupujte podľa nasledujúcich inštrukcií.

VAROVANIE

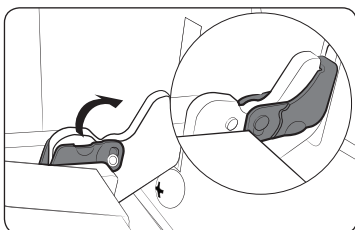
Dvierka rúry sú ťažké.



1. Otvorte dvierka a úplne vycvaknite spony pri oboch pántoch



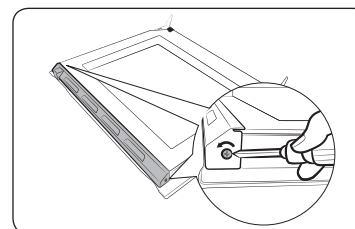
2. Privrite dvierka približne o 70 °.
Dvierka rúry držte na stredoch oboch bočných strán oboma rukami, zdvihnite ich a vytiahnite ich smerom nahor, kým nedôjde k ich vysunutiu z pántov.



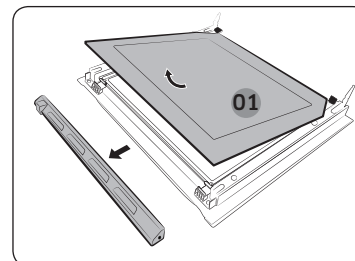
3. Po vyčistení vykonajte opätovnú montáž dvierok podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2 v opačnom poradí. Spony pántov na oboch stranách by mali byť zacvaknuté.

Sklá v dvierkach

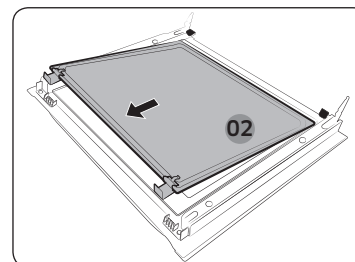
V závislosti od modelu sú dvierka trúby vybavené 3–4 sklenenými tabuľami umiestnenými oproti sebe. Sklá v dvierkach yberajte len v prípade, že ich potrebujete vyčistiť. Aby ste sklá vybrali za účelom ich čistenia, postupujte podľa nasledujúcich inštrukcií.



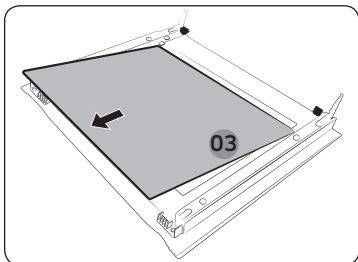
1. Pomocou skrutkovača odskrutkujte skrutky na ľavej a pravej strane.



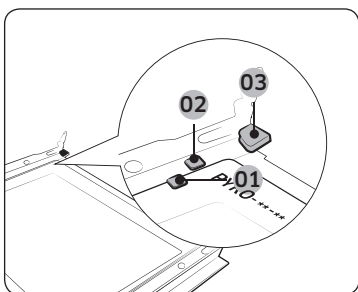
2. Dajte dolu kryty v smere šípky.
3. Vyberte z dvierok prvú sklenenú tabuľu.



4. Vyberte z dvierok v smere šípky druhú tabuľu.



5. Vyberte z dvierok v smere šípky tretie sklo.
6. Vyčistite sklo mydlovou vodou a čistou handrou.



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

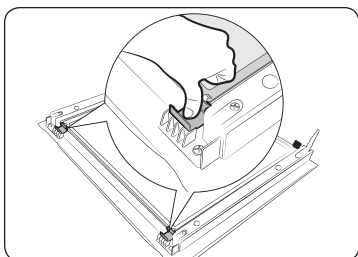
7. Keď budete hotoví opätovne Ōlá nainštalujte podľa nasledujúceho postupu:
 - Nájdte pánty podľa obrázku. Vložte tabuľu 3 pod podpornú sponu 1, tabuľu 2 medzi podporné spony 1 a 2, a tabuľu 1 do podpornej spony 3, a to v tomto poradí. Istte sa, že potlačená tabuľa je nasmerovaná dovnútra.

⚠ UPOZORNENIE

Aby ste identifikovali správnu stranu sklenených tabúľ, nájdete na rohu každej z nich značku „PYRO“

Správny smer: PYRO-**-**

Zlý smer: **--**-OAYQ

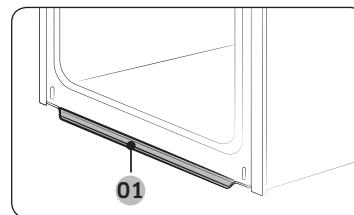


⚠ VAROVANIE

Aby ste zabránili úniku tepla, uistite sa, že ste sklenené tabule nainštalovali správne.

Údržba

Odkvapkávacia lišta



01 Odkvapkávacia lišta

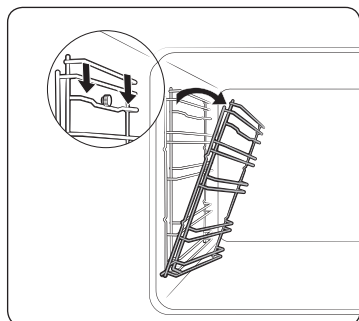
V odkvapkávacej lište sa pri príprave zachytáva nadmerná vlhkosť, ale aj zvyšky potravín. Lištu pravidelne vyprázdňujte a čistite.

⚠ VAROVANIE

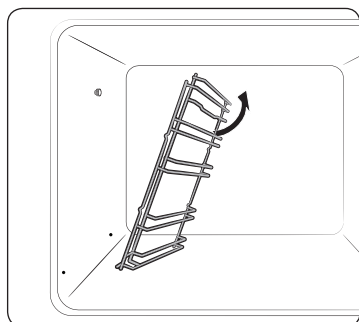
Ak zistíte, že dochádza k úniku vody z lišty, obráťte sa na miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Údržba

Bočné vodiace lišty (len niektoré modely)



1. Zatlačte na hornú časť ľavej bočnej vodiacej lišty a sklopte ju približne o 45 °.



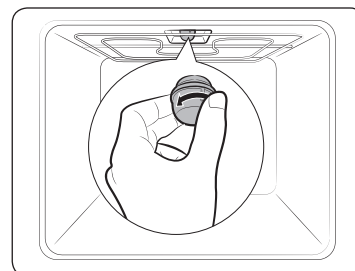
2. Vytiahnite a vyberte spodné vedenie ľavej bočnej vodiacej lišty.
3. Rovnakým spôsobom vyberte pravú bočnú vodiacu lištu.
4. Očistite obe bočné vodiace lišty.
5. Po dokončení preveďte opätovnú montáž bočných vodiacich lišt podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2 v opačnom poradí.

POZNÁMKA

Rúra je v prevádzke aj bez bočných vodiacich lišt a držiakov.

Výmena

Žiarovky

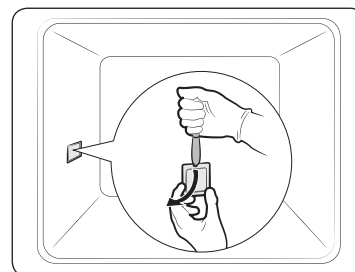


1. Odstráňte sklenený kryt otočením smerom doľava.
2. Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry.
3. Očistite sklenený kryt.
4. Po dokončení preveďte opätovnú montáž skleneného krytu podľa vyššie uvedeného kroku 1 v opačnom poradí.

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.

Bočné osvetlenie rúry



1. Jednou rukou držte spodný koniec krytu bočného osvetlenia rúry a pomocou plochého ostrého nástroja, napríklad stolného noža, odstráňte kryt podľa obrázka.
2. Vymeňte bočné svetlo rúry.
3. Znova vložte kryt svetla.

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 - Dotykový model: ak je vonkajší povrch vlhký - Ak je nastavený zámok	- Odstráňte nečistoty a skúste to znova. - Odstráňte vlhkosť a skúste to znova. - 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 - Ak ventilátor chladenia nefunguje - Ak je rúra inštalovaná v mieste s nedostatočnou ventiláciou - Pri používaní niekoľkých sieťových zástrčiek v rovnakej zásuvke	- Po dlhom varení nechajte rúru vychladnúť. - Počúvajte, či počujete zvuk ventilátora chladenia. - Dodržujte medzery uvedené v pokynoch pre inštaláciu spotrebiča. - Použite samostatný sieťový kábel.
Rúra nemá zabezpečené napájanie	Ak je vypnuté napájanie	Skontrolujte, či je zapnuté napájanie.
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.

Problém	Príčina	Riešenie
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 - Ak je svetlo pokryté nečistotami počas varenia	- Pre zaistenie úspory energie svetlo po určitej dobe automaticky zhasne. Môžete ho znovu rozsvietiť stlačením tlačidla Oven light (Osvetlenie rúry). - Očistite vnútorný povrch rúry a znovu skontrolujte.
Spotrebič prebíja.	- Ak nie je napájanie správne uzemnené - Ak používate zásuvku bez uzemnenia	Skontrolujte, či je napájanie správne uzemnené.
Je zistené odkvapkávanie 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.
Spotrebič je pri pyrolytickom čistení teplý.	Dôvodom je, že počas pyrolytického čistenia je používaná vysoká teplota.	Nejedná sa o poruchu spotrebiča, takže nie je potrebné mať obavy.
Počas pyrolytického čistenia je cítiť popálenina.	Pri pyrolytickom čistení je používaná vysoká teplota, takže môže byť cítiť zápach spáleniny zvyškov potravín.	Nejedná sa o poruchu spotrebiča, takže nie je potrebné mať obavy.
Parné čistenie nefunguje.	Príčinou môže byť príliš vysoká teplota	Nechajte rúru vychladnúť a skúste to znova.
Režim Dual cook nefunguje	Oddeľovač nie je správne umiestnený.	Umiestnite správne oddeľovač.
Režim Single cook nefunguje	V rúre je umiestnený oddeľovač.	Vyberte z rúry oddeľovač.



Odstraňovanie problémov

Informačné kódy

V prípade poruchy rúry môže byť na displeji zobrazený informačný kód. Prezrite si nižšie uvedenú 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 znovu 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 znovu 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.



Kód	Význam	Riešenie
-dC-	Ak je oddelovač vyňatý počas varenia v režime Dual cook. Ak je oddelovač vložený počas varenia v režime Single cook.	Oddelovač nemôže byť odobratý počas varenia v režime Dual cook. Vypnite rúru a znova ju spustite. Ak problém pretrváva, vypnite napájanie na 30 alebo viac sekúnd a potom ho znova pripojte. Ak problém nie je vyriešený, obráťte sa na servisné stredisko.
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 znovu.



Príloha

Dátový list spotrebiča

SAMSUNG	SAMSUNG		
Názov modelu	NV75K5571RS / NV75K5571BS		
Typ pečúceho priestoru	Celkový (Single)	Horní	Spodní
Index energetickej účinnosti na varný priestor (varný priestor EEI)	95,4	100,0	101,5
Trieda energetickej účinnosti na varný priestor	A	A	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)	0.83 kWh/ cyklus	0.69 kWh/ cyklus	0.69 kWh/ cyklus
Počet pečúcich priestorov	3 (Celkový [Single], Horní, Spodní)		
Zdroj tepla na priestor na pečenie (elektrina alebo plyn)	Elektrina		
Objem priestoru pečenia (V)	75 l	34 l	32 l
Typ rúry	Vestavná		
Hmotnosť spotrebiča (M)	NV75K5571RS: 45,2 kg NV75K5571BS: 44,7 kg		

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

Tipy pre úsporu energie

- Počas prípravy musia byť dverka zatvorené s výnimkou otáčania pokrmov. Počas prípravy pokrmov neotvárajte často dverka, aby bola zachovaná teplota vo vnútri rúry a dosahovaná úspora energie.
- Používanie rúry si plánujte, aby ste predišli energetickým stratám pri vypínaní rúry medzi pripravou 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
RAKÚSKO	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Len pre zákazníkov KNOX] 0800 400848 [Len pre Premium HA] 0800-366661 [Len pre distribútorov] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGICKO	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DÁNSKO	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FÍNSKO	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCÚZSKO	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
NEMECKO	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
TALIANSKO	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 len z pevnej linky, bez poplatku	www.samsung.com/gr/support
GRÉCKO	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) len z pevnej linky (+30) 210 6897691 z mobilu a z pevnej linky	
LUXEMBURSKO	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
HOLANDSKO	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NÓRSKO	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGALSKO	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
ŠPANIELSKO	0034902172678	www.samsung.com/es/support
ŠVÉDSKO	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
ŠVAJČIARSKO	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
SLOVENSKO	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
SPOJENÉ KRÁĽOVSTVO (UK)	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
ÍRSKO (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01055C-01