

Vestavná trouba

Návod k instalaci a obsluze

NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS /
NV75N5672RM / NV75N5672RS



SAMSUNG

Obsah

Použití tohoto návodu	3	Automatická příprava pokrmů	25
V textu tohoto návodu k obsluze jsou použity následující symboly:	3	Čištění	26
Bezpečnostní pokyny	3	Časovač	27
Důležité bezpečnostní pokyny	3	Vypnutí/Zapnutí zvuku	27
Správná likvidace výrobku (odpadní elektrická a elektronická zařízení)	6	Chytré vaření	28
Funkce automatické úspory energie	6	Ruční vaření	28
Instalace	7	Programy automatické přípravy pokrmů	34
Dodávané součásti	7	Testovací pokrmy	39
K instalaci trouby si připravte	8	Výběr často používaných receptů pro automatickou přípravu	40
Připojení ke zdroji energie	8	Údržba	43
Instalace do skříňky	8	Čištění	43
Před použitím	10	Demontáž dvířek	45
Úvodní nastavení	10	Výměna	45
Zápach nového spotřebiče	11	Odstraňování problémů	46
Chytrý bezpečnostní mechanismus	11	Kontrolní body	46
Příslušenství	11	Informační kódy	48
Flexibilní dvířka	13	Technické specifikace	49
Mechanický zámek (pouze u příslušných modelů)	14	Příloha	49
Režim Dual Cook	14	Datový list spotřebiče	49
Obsluha	15		
Ovládací panel	15		
Obecná nastavení	16		
Režimy vaření (kromě grilu)	19		
Režimy vaření (gril)	22		
Nastavení rozsahu teploty v režimu Dual Cook	23		
Zastavení vaření	24		
Zvláštní funkce trouby	24		

Použití tohoto návodu

Děkujeme, že jste si vybrali vestavnou troubu značky SAMSUNG.

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

V textu tohoto návodu k obsluze jsou použity následující symboly:

VAROVÁNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

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



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

Bezpečnostní pokyny

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

Důležité bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ

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

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

Prostředky pro odpojení musí být začleněny do pevného zapojení v souladu s příslušnými předpisy.

Toto zařízení by mělo být po instalaci možné odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo dodatečnou montáží vypínače na kabel v souladu s příslušnými předpisy.

Bezpečnostní pokyny

Pokud je přívodní kabel poškozený, je nutné, aby jej vyměnil výrobce, jeho servisní zástupce nebo jiná kvalifikovaná osoba. Předejdete tak bezpečnostním rizikům.

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

Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či s nedostatečnými znalostmi a dovednostmi, pouze pokud jsou pod dohledem nebo pokud jsou poučeny o bezpečném používání zařízení a seznámeny se souvisejícími riziky.

Děti si se zařízením nesmějí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru. Udržujte spotřebič a přívodní kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

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

VAROVÁNÍ: Při používání se mohou přístupné součásti zahřívát. Udržujte malé děti v bezpečné vzdálenosti.

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

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

Je-li spotřebič vybaven funkcí samočinného čištění, může se povrch spotřebiče zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu. Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu. (Pouze modely s teploměrem na maso.)

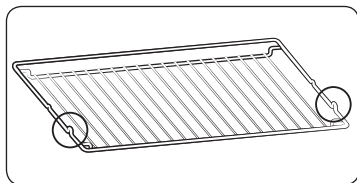
Není dovoleno používat parní čistič.

VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Aby nedošlo k přehřátí, nesmí být spotřebič instalován za dekorativní dveře.

VAROVÁNÍ: Při používání se mohou spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívát. Budte opatrní a nedotýkejte se topných článků. Udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let, pokud nejsou trvale pod dohledem.

UPOZORNĚNÍ: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátkodobý proces vaření je třeba dohlížet neustále.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké. Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné vnější povrchy vysokou teplotu. Během používání se povrchy mohou zahřát.



Zasuňte rošt na místo vyčnívajícími díly (zarážkami na obou stranách) směrem dopředu, aby rošt zajišťoval potřebnou oporu při velké zátěži.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojujte ji.

Spotřebič může ke zdroji napájení připojit pouze kvalifikovaný elektrikář.

V případě poruchy nebo poškození se nepokoušejte spotřebič používat.

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

Elektrická vedení a kabely se nesmí trouby dotýkat.

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

Během opravy nebo čištění je třeba vypnout napájení spotřebiče.

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

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

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

Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.

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

Do trouby nikdy nevkládejte hořlavé materiály.

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

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

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

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

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

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

Pokud je trouba horká, nelijte na její dno vodu. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Během vaření musí být dvířka trouby zavřená.

Bezpečnostní pokyny

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

Ovocná šťáva zanechává skvrny, které nelze ze smaltovaných povrchů trouby odstranit.

Při přípravě vlhkých koláčů používejte hluboký plech.

Nepokládejte pečicí nádoby na otevřená dvířka trouby.

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

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

Neotevírejte dvířka zbytečně velkou silou.

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

VAROVÁNÍ: Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

Správná likvidace výrobku (odpadní elektrická a elektronická zařízení)



(Platí v zemích se systémy sběru tříděného odpadu)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Abyste zabránili možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací, oddělte zařízení od ostatních typů odpadu a zodpovědně je zrecyklujte za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Domácí uživatelé by si měli od prodejce, u něhož zařízení zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tato zařízení odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci. Firemní uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Toto zařízení a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidováno spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

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

Funkce automatické úspory energie

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

Instalace

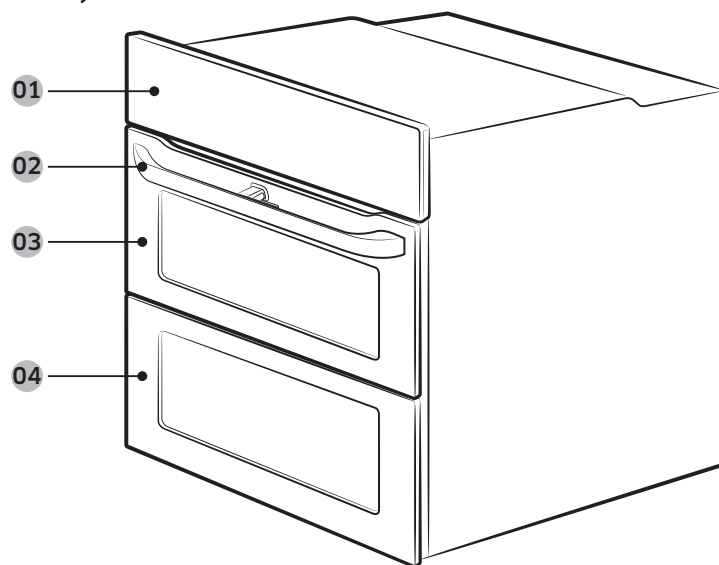
▲ VAROVÁNÍ

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

Dodávané součásti

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

Přehled trouby



01 Ovládací panel

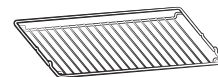
02 Madlo dvířek

03 Horní dvířka

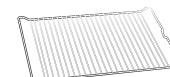
04 Hlavní dvířka

Příslušenství

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



Velký rošt



Malý rošt *



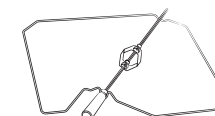
Pečicí plech *



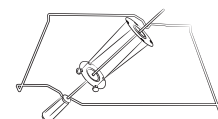
Univerzální plech *



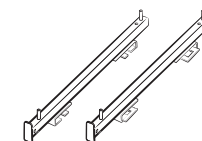
Hluboký plech *



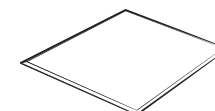
Jehla na rožnění*



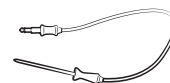
Jehla na rožnění s držákem *



Teleskopické výsuvy *



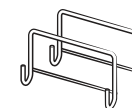
Oddělovač



Teplotní sonda *



2 šroubky (M4 L25)



Instalační držadla

POZNÁMKA

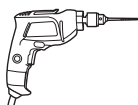
Dostupnost příslušenství s hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Instalace

K instalaci trouby si připravte

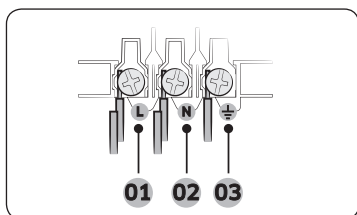


Křížový šroubovák



Vrtačka

Připojení ke zdroji energie



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

01 HNĚDÝ nebo ČERNÝ

02 MODRÝ nebo BÍLÝ

03 ŽLUTOZELENÝ

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

Na štítku umístěném na troubě zkontrolujte výstupní specifikace. Pomocí šroubováku otevřete zadní kryt trouby a uvolněte šrouby na kabelové svorce. Následně připojte napájecí kabely k příslušným připojovacím svorkám. Trouba je uzemněna přes svorku (⊥). Jako první musí být připojen zelenožlutý kabel uzemnění, který musí být delší než ostatní kabely. Je-li trouba připojena k síti pomocí zástrčky, musí tato zástrčka zůstat přístupná i po instalaci trouby. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za nehody způsobené chybějícím nebo vadným uzemněním.

VAROVÁNÍ

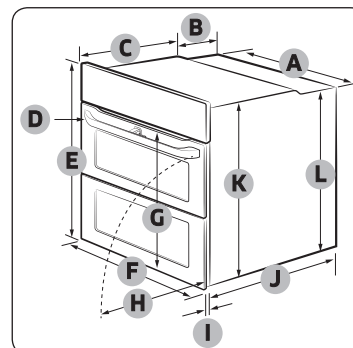
Dbejte na to, aby nedošlo během instalace ke skřípnutí nebo zkroucení kabelů nebo aby se nedostaly do kontaktu s horkými částmi trouby.

Instalace do skříňky

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

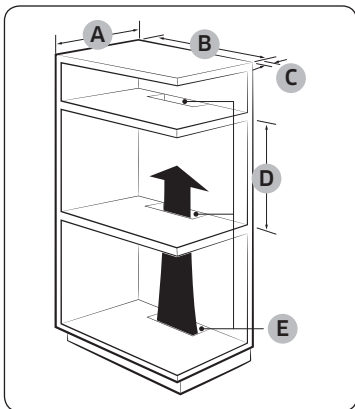
Je nutné zajistit dostatečnou ventilaci trouby. Pro účely ventilace je mezi spodní policí skříňky a nosnou stěnou nutné ponechat mezeru přibližně 50 mm. Pokud je trouba instalována pod varnou desku, je nutné dodržet instalační pokyny varné desky.

Požadované montážní rozměry



Trouba (mm)

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



Vestavná skříňka (mm)

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

POZNÁMKA

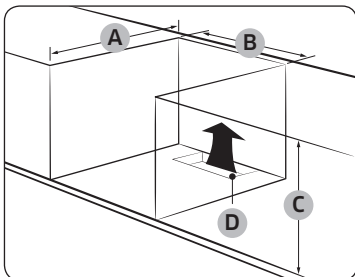
Vestavná skříňka musí být opatřena větracími otvory (**E**) pro odvod tepla a zajištění cirkulace vzduchu.

Spodní skříňka (mm)

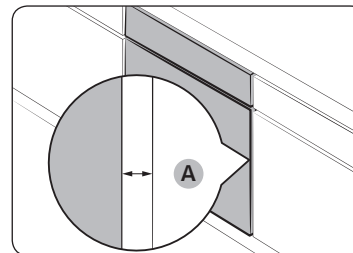
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 × Min. 50

POZNÁMKA

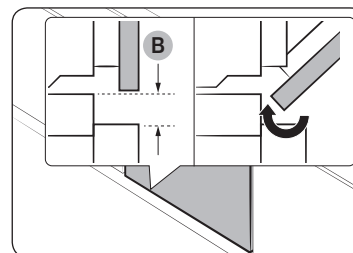
Vestavná skříňka musí být opatřena větracími otvory (**D**) pro odvod tepla a zajištění cirkulace vzduchu.



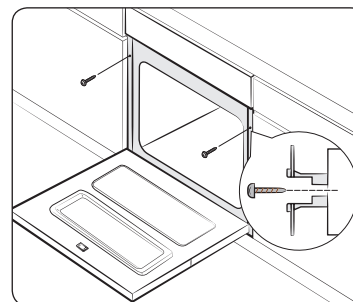
Instalace trouby



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



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



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

Instalace

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

⚠ VAROVÁNÍ

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

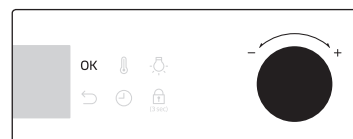
📄 POZNÁMKA

Vzhled trouby se může u jednotlivých modelů lišit.

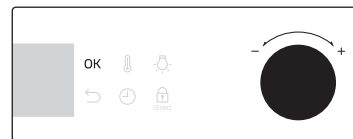
Před použitím

Úvodní nastavení

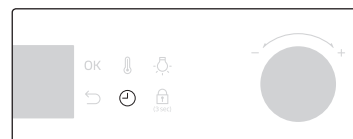
Když troubu poprvé zapnete, objeví se na displeji výchozí čas „12:00“ a číslo označující hodiny („12“) bude blikat. Postupujte následovně, abyste nastavili aktuální čas.




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



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



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

Zápach nového spotřebiče

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

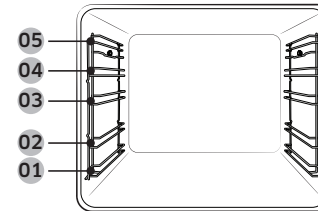
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Nechte troubu běžet po dobu jedné hodiny v programu Convection (Horkovzdušný ohřev) na 200 °C nebo Conventional (Oboustranný ohřev) na 200 °C. Tak bude zajištěno vypálení veškerých případných látek použitých během výroby.
3. Po dokončení vypněte troubu.

Chytrý bezpečnostní mechanismus

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

Příslušenství

Před prvním použitím důkladně omyjte příslušenství teplou vodou, čisticím prostředkem a měkkým čistým hadříkem.



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

- Vložte příslušenství ve správné poloze do trouby.
- Mezi příslušenstvím a dnem trouby nebo jiným příslušenstvím zachovejte prostor minimálně 1 cm.
- Při vyjímání nádobí a/nebo příslušenství z trouby postupujte opatrně. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popálení.
- Při ohřívání může docházet k deformaci příslušenství. Po vychladnutí bude obnoven jeho původní vzhled a vlastnosti.

Základní používání

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

Velký rošt	Velký rošt slouží ke grilování a opékání pokrmů. Rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu tak, aby směřovaly k zadní části trouby.
Malý rošt *	Lze jej použít v kombinaci s nádobou na odkapávání, která zabraňuje odkapávání tekutin na dno trouby.
Pečicí plech *	Pečicí plech (hloubka: 20 mm) slouží k přípravě koláčů, sušenek a dalšího pečiva. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.



Před použitím

Univerzální plech *	Univerzální plech (hloubka: 30 mm) slouží k vaření a pečení. Používejte jej v kombinaci s nádobou na odkapávání, abyste zabránili odkapávání tekutin na dno trouby. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Hluboký plech *	Hluboký plech (hloubka: 50 mm) slouží k pečení s nádobou na odkapávání nebo bez ní. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Jehla na rožnění *	Jehla na rožnění slouží ke grilování potravin, jako je např. kuřecí maso. Jehlu na rožnění použijte pouze samostatně v úrovni 4, kde je k dispozici adaptér jehly. Při grilování odšroubujte a sejměte madlo jehly.
Jehla na rožnění s držákem *	Nádobu na odkapávání šťávy zasuňte do úrovně 1 nebo ji v případě větší porce masa položte na dno trouby. Příslušenství pro rožnění je doporučeno používat pro masa o hmotnosti max. 1,5 kg. <ol style="list-style-type: none"> 1. Napíchněte maso na rožeň. Pro snazší napichování rožně našroubujte na tupý konec madlo. 2. Kolem masa rozložte předvařené brambory a zeleninu. 3. Nasuňte držák do střední úrovně prolisem ve tvaru „V“ směrem dopředu. Položte rožeň na držák špičatým koncem směřujícím dovnitř trouby a lehce na něj zatlačte, až se hrot rožně zasune do otáčecího mechanismu v zadní části trouby. Tupý konec rožně musí být položen v prolisu ve tvaru „V“. (Rožeň je vybaven dvěma zarážkami, které musí být umístěny co nejbližší ke dvířkům trouby, aby bránily vysunutí rožně směrem dopředu. Slouží také jako násada madla.) 4. Před vařením madlo odšroubujte. 5. Po skončení vaření madlo našroubujte zpět, abyste si usnadnili vytažení jehly z držáku.

Teleskopické výsuvy *	Plech vložte na teleskopické výsuvy následujícím způsobem: <ol style="list-style-type: none"> 1. Vytáhněte teleskopické výsuvy ven z trouby. 2. Umístěte plech na výsuvy a zasuňte je do trouby. 3. Zavřete dvířka trouby.
Oddělovač	Oddělovač je určen k oddělení trouby do dvou oddílů. Používejte oddělovač v režimu Dual cook.
Teplotní sonda *	Teplotní sonda na maso měří vnitřní teplotu masa při vaření. Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.

VAROVÁNÍ

- Ujistěte se, že madlo jehly na rožnění je správně usazené.
- Buďte při použití jehly na rožnění opatrní. Hroty a jehlice jsou špičaté a ostré, takže mohou způsobit zranění!
- Jehlu na rožnění vyjímejte v rukavicích, protože je velmi horká a mohli byste se popálit.

POZNÁMKA

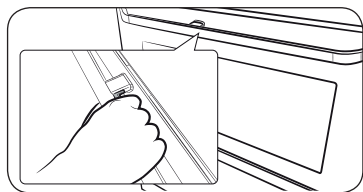
Dostupnost příslušenství s hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.



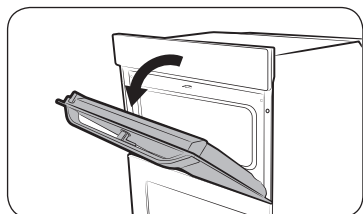
Flexibilní dvířka

Tato trouba má jedinečná flexibilní dvířka, jež mají uprostřed panty, takže pro přístup do horního oddílu stačí otevřít pouze horní polovinu. Pokud využíváte funkci Dual Cook, máte mnohem snazší přístup k hornímu oddílu trouby, a to při větší energetické efektivnosti.

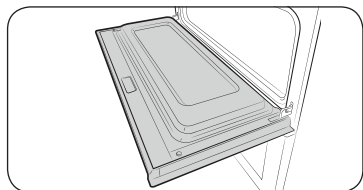
Jak používat horní dvířka



1. Úplně stiskněte páku kliky

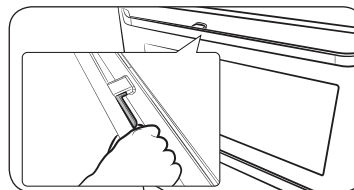


2. Zatáhněte za rukojeť.

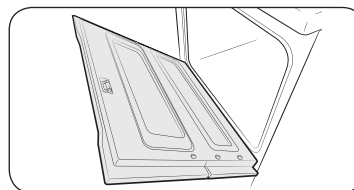


3. Tím se otevřou pouze horní dvířka, jak je znázorněno.

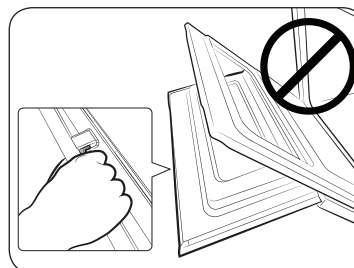
Jak používat celá dvířka



1. Uchopte část rukojeti, kde není páka, a potom za ni zatáhněte.



2. Tím se otevřou celá dvířka, jak je znázorněno.



⚠ UPOZORNĚNÍ

Při otvírání celých dvířek se ujistěte, že držíte rukojeť za část bez páky. Pokud byste páku stiskli během otvírání dvířek, mohou se horní dvířka otevřít a způsobit fyzické zranění.

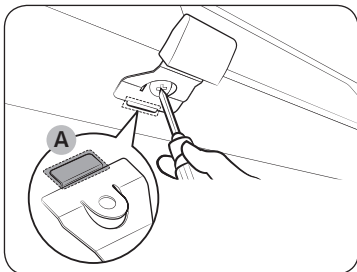
📖 POZNÁMKA

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

Před použitím

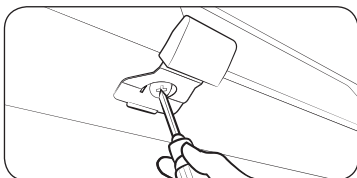
Mechanický zámek (pouze u příslušných modelů)

Montáž



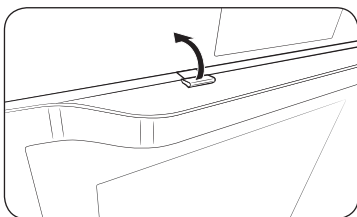
1. Vložte tenkou část (A) mechanického zámku do odpovídající drážky rukojeti zámku, jak je znázorněno na obrázku.
2. Utáhněte šroubek na rukojeti zámku.

Demontáž



- Povolte a vyjměte šroubek z rukojeti zámku.

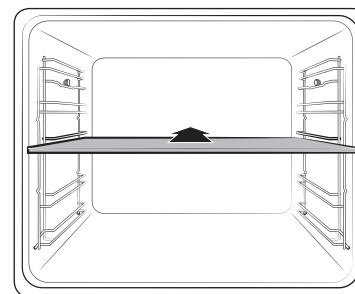
Zamknutí/Odemknutí



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

Režim Dual cook

Horní a spodní oddíl můžete využít k přípravě dvou různých receptů, nebo si jednoduše můžete vybrat jeden oddíl.



Vložte oddělovač do úrovně 3, abyste rozdělili troubu do dvou oddílů. Trouba oddělovač detekuje a ve výchozím nastavení aktivuje horní oddíl.

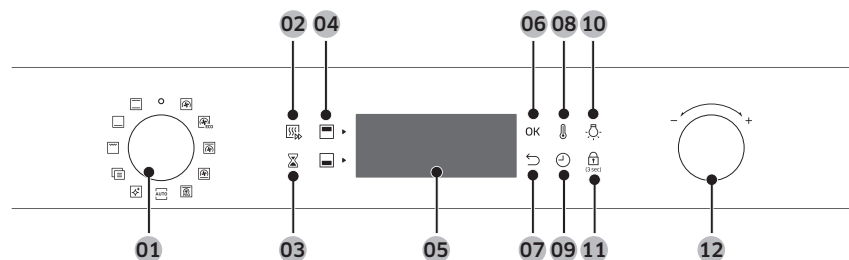
POZNÁMKA

Dostupnost režimu Dual Cook závisí na receptu. Další informace naleznete v části **Chytré vaření** v této příručce.

Obsluha

Ovládací panel

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



01 Volič režimu	Otočením zvolíte režim vaření nebo funkci.
02 Rychlé předehřátí (pouze u příslušných modelů)	Rychlé předehřátí zahřívá troubu rychle na nastavenou teplotu. <ul style="list-style-type: none"> Stisknutím tlačítka zapnete/ vypnete možnost Rychlé předehřátí. K dispozici pouze v režimu Single. Nefunguje pro teploty nastavené na méně než 100 °C.
03 Časovač	Časovač vám pomáhá hlídat čas nebo dobu provozu při vaření.
04 Horní/Spodní oddíl	Indikátor se rozsvítí po vložení oddělovače. Podle receptu můžete zvolit Horní (Upper) nebo Spodní (Lower).
05 Zobrazit	Zobrazí potřebné informace nebo zvolené režimy a nastavení.
06 OK	Stisknutím potvrdíte zvolené nastavení.
07 Zpět	Zruší současné nastavení, návrat na hlavní obrazovku.
08 Teplota	Použijte k nastavení teploty.
09 Doba přípravy	Stisknutím nastavíte dobu přípravy.

10 Osvětlení trouby	Stisknutím zapnete nebo vypnete vnitřní osvětlení trouby. Osvětlení trouby se zapne automaticky při zahájení provozu nebo při otevření dvířek trouby a po určité době neaktivity se automaticky vypne v zájmu úspory energie.
11 Dětský zámek	Dětský zámek vypne veškeré možnosti ovládání, abyste předešli nehodám. Stále ale můžete troubu vypnout přetočením voliče režimu do polohy Vypnuto. Aktivujte dětský zámek stisknutím na ovládacím panelu po dobu 3 sekund, deaktivujte jej opětovným stisknutím také po dobu 3 sekund.
12 Volič hodnoty	Použijte volič hodnoty k: <ul style="list-style-type: none"> Nastavení doby vaření nebo teploty. Volbě položek pod nabídkami hlavní úrovně: Čištění, Automatická příprava pokrmů, Zvláštní funkce nebo Gril. Volbě velikosti porce u programů Automatické přípravy pokrmů.

POZNÁMKA

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

Obsluha

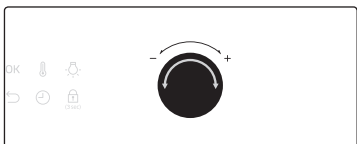
Častá nastavení

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

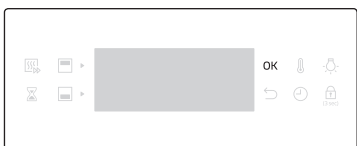
Teplota



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




2. Otočte voličem hodnoty, abyste zvolili požadovanou teplotu.



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

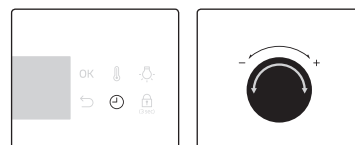
POZNÁMKA


- Pokud během několik sekund neprovedete další změny, začne trouba automaticky vařit s výchozím nastavením.
- Teplotu změníte tak, že stisknete tlačítko  a postupujete podle výše uvedených kroků.
- Přesná teplota uvnitř trouby může být měřena autorizovaným teploměrem a metodou definovanou autorizovanou institucí. Použití jiných teploměrů může způsobit chybu měření.

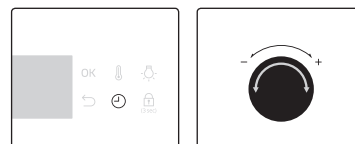
Doba přípravy




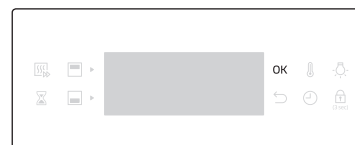
1. Otočte voličem režimů, abyste zvolili režim nebo funkci.



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




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



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

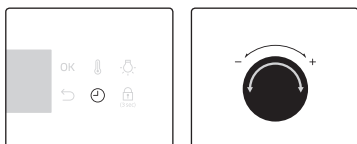
POZNÁMKA

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

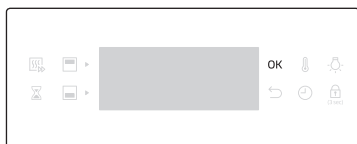
Čas dokončení



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




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



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

POZNÁMKA

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

Odložený konec

Funkce „Odložený konec“ umožňuje pohodlnější vaření.

Varianta 1

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

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

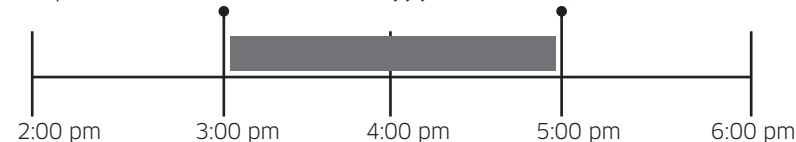
Trouba spustí režim vaření v 17.00 a automaticky jej ukončí v 18.00



Varianta 2

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

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



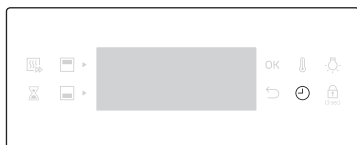
UPOZORNĚNÍ


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

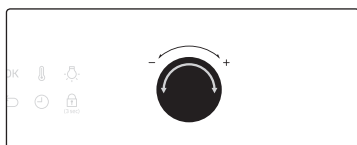
Obsluha


Vymazání doby přípravy

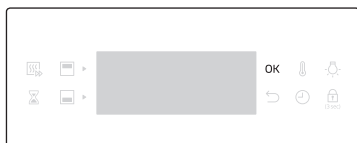
Nastavenou dobu přípravy můžete vymazat. To se hodí, pokud chcete kdykoli během přípravy ručně vypnout troubu.



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



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



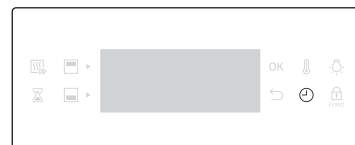
3. Stiskněte OK.


POZNÁMKA

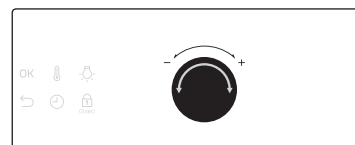
V režimu Dual cook musíte nejprve vybrat horní nebo spodní oddíl, podle toho, pro který vymazat dobu přípravy.


Vymazání času dokončení

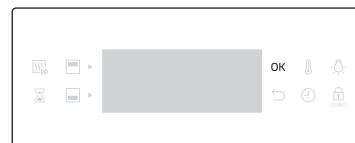
Nastavený čas dokončení můžete vymazat. To se hodí, pokud chcete kdykoli během přípravy ručně vypnout troubu.



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



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



3. Stiskněte OK.

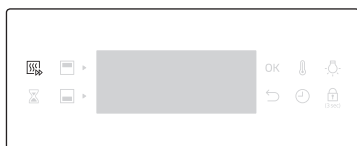
POZNÁMKA

V režimu Dual cook musíte nejprve vybrat horní nebo spodní oddíl, podle toho, pro který vymazat čas dokončení.

Režimy vaření (kromě grilu)



1. Otočte voličem režimů, abyste zvolili režim vaření.
2. V případě potřeby nastavte dobu vaření nebo teplotu. Více informací najdete v části **Častá nastavení**.



3. Případně můžete troubu rychle předehřát. Chcete-li to provést, stiskněte tlačítko a nastavte cílovou teplotu. Na displeji se zobrazí odpovídající indikátor .



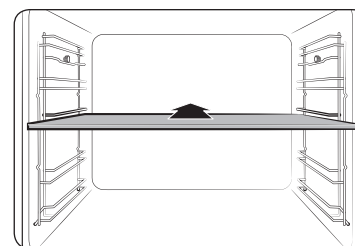
Trouba se začne předehřívat, dokud vnitřní teplota nedosáhne cílové hodnoty. Až bude předehřátí hotové, ikona zhasne a ozve se pípnutí. Předehřátí je doporučeno při všech režimech vaření, pokud nejsou instrukce v receptu jiné.

POZNÁMKA

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

Režim Dual cook

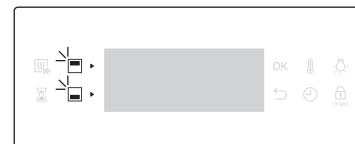
Dodávaný oddělovač můžete využít k rozdělení trouby na horní a spodní oddíl. To můžete využít k zapnutí dvou různých režimů vaření zároveň, nebo si jednoduše můžete vybrat jen jeden oddíl.



1. Vložte oddělovač do úrovně 3, abyste rozdělili troubu do dvou oddílů.



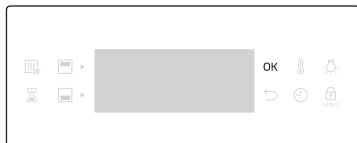
2. Otočte voličem režimů, abyste zvolili režim vaření. Můžete zvolit Gril, Horkovzdušný ohřev a Horkovzdušný ohřev shora v horním oddílu, a Horkovzdušný ohřev, Horkovzdušný ohřev zdola a Ohřev zdola ve spodním oddílu.



3. Stisknutím zvolíte horní oddíl a stisknutím zvolíte spodní oddíl. Ikona se objeví u zvoleného oddílu.

4. V případě potřeby nastavte dobu vaření nebo teplotu. Více informací najdete v části **Častá nastavení**.

Obsluha



5. Až budete hotovi, stiskněte **OK**.



Trouba se začne předehřívat, dokud vnitřní teplota nedosáhne cílové hodnoty.

Předehřátí je doporučeno při všech režimech vaření, pokud nejsou instrukce v receptu jiné.

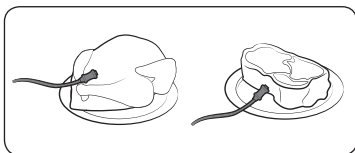
POZNÁMKA

Dostupnost režimu Dual Cook závisí na režimu vaření. Další informace naleznete v části **Chytré vaření** v této příručce.

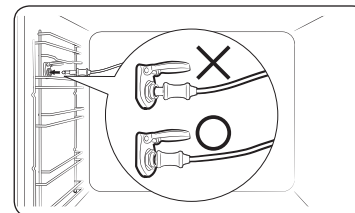
Vaření s teplotní sondou


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

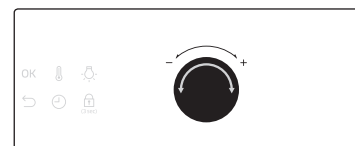
- Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.
- Pokud je zapojena sonda na maso, nemůžete nastavit dobu přípravy.



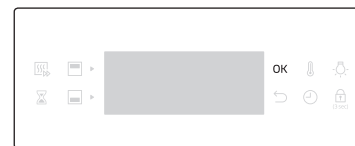
1. Stisknutím tlačítka na panelu funkcí vyberte režim vaření.
2. Vložte špičku teplotní sondy na maso do středu mas, jež chcete uvařit. Ujistěte se, že gumová rukojeť není zasunuta.



3. Zasuňte konektor sondy do zdířky na levé stěně. Ujistěte se, že se na displeji zobrazuje indikátor sondy  s aktuální teplotou středu masa.



4. Otáčením voliče hodnot (volič napravo) nastavte vnitřní teplotu masa.



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

VAROVÁNÍ






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



POZNÁMKA

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

Režimy vaření (kromě grilu)

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

Režim		Rozsah teploty (°C)			Doporučená teplota (°C)
		Single	Dual		
			Horní	Spodní	
	Convection (Horkovzdušný ohřev)	* 30-250	40-250	40-250	170
Teplu je vytvářeno zadním topným článkem a je rovnoměrně rozváděno horkovzdušným ventilátorem. Tento režim používejte pro pečení v různých úrovních současně.					
	Conventional (Konvenční)	* 30-250	-	-	200
Teplu je vytvářeno horním a spodním topným článkem. Tento režim používejte při běžném pečení. Je vhodný pro použití s většinou druhů jídel.					
	Top heat + Convection (Horkovzdušný ohřev shora)	* 40-250	40-250	-	190
Teplu je vytvářeno horním topným článkem a je rovnoměrně rozváděno horkovzdušným ventilátorem. Tento režim používejte pro pečení pokrmů, u kterých je žádoucí vytvoření křupavé kůrky na horní straně (například maso nebo lasagne).					
	Bottom heat + Convection (Horkovzdušný ohřev zdola)	* 40-250	-	40-250	190
Teplu je vytvářeno spodním topným článkem a je rovnoměrně rozváděno horkovzdušným ventilátorem. Tento režim můžete používat pro pizzu, chléb nebo koláče.					
	Bottom heat (Ohřev zdola)	100-230	-	40-250	190
Teplu je vytvářeno spodním topným článkem. Tento režim používejte na konci pečení nebo vaření pro dopečení spodní části koláče nebo pizzy.					

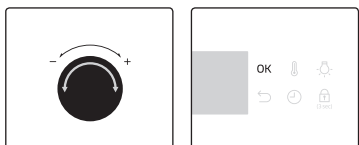
Režim		Rozsah teploty (°C)			Doporučená teplota (°C)
		Single	Dual		
			Horní	Spodní	
	Pro-Roasting (Profesionální pečení)	80-200	-	-	160
V režimu Pro-Roasting dojde ke spuštění automatického cyklu předehřívání, dokud nebude dosažena teplota 220 °C. Následně budou spuštěny horní topný článek a horkovzdušný ventilátor pro opečení pokrmu, jako je například maso. Po opečení se bude maso vařit při nižších teplotách. Tento režim používejte pro zpracování hovězího nebo drůbežního masa nebo ryb.					
	Eco convection (Úsporný horkovzdušný ohřev)	30-250	40-250	40-250	170
V režimu Eco convection je využíván optimalizovaný systém vyhřívání pro úsporu energie při přípravě pokrmů. Doba přípravy se mírně prodlužuje, ale výsledky přípravy zůstávají stejné. Mějte na paměti, že tento režim nevyžaduje použití předehřívání.					
POZNÁMKA <ul style="list-style-type: none"> Režim vyhřívání ECO convection je podle směrnice EN60350-1 používán pro stanovení třídy hospodárnosti. V režimu Dual Cook nelze režim Eco Convection nastavit na horní a spodní oddíl současně. 					

Obsluha

Režimy vaření (gril)



1. Otočte voličem režimů na volbu .



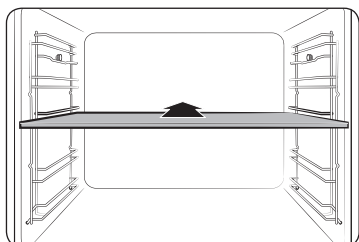
2. Otočte voličem hodnot a vyberte buď **Velký gril (Large grill, G 1)**, nebo **Úsporný gril (Eco grill, G 2)**, a poté stiskněte **OK**.



3. Otočte voličem hodnot, abyste nastavili teplotu, a poté stiskněte **OK**.


Režim Dual Cook

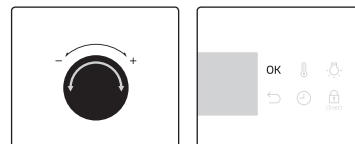
Grilování v režimu Dual Cook je užitečné pro malé porce, protože šetří energii. Ve výchozím nastavení je k dispozici pouze možnost Velký gril (Large grill) v horní části, protože trouba používá pouze horní topný prvek.



1. Vložte oddělovač do úrovně 3 pro aktivaci režimu Dual cook.



2. Otočením voliče režimů vyberte . Ve výchozím nastavení je automaticky vybrán pouze **Velký gril (Large grill, G 1)**.



3. Otočte voličem hodnot, abyste nastavili teplotu, a poté stiskněte **OK**.

Režimy vaření (Gril)

Režim		Rozsah teploty (°C)			Doporučená teplota (°C)
		Single	Dual		
			Horní	Spodní	
G 1	Large grill (Velký gril)	100-270	40-250	-	240
		Teplo je vyzařováno na ploše velkého grilu. Tento režim použijte pro zapékání pokrmů (jako například maso, lasagne nebo francouzské brambory).			
G 2	Eco grill (Úsporný gril)	100-270	-	-	240
		Teplo je vyzařováno na ploše malého grilu. Tento režim použijte u pokrmů, při jejichž přípravě je vyžadována nižší teplota, jako jsou například ryby nebo plněné bagety.			

Rozsah nastavení teploty v režimu Dual cook

Horní i spodní oddíl můžete používat současně pro různé formy vaření.

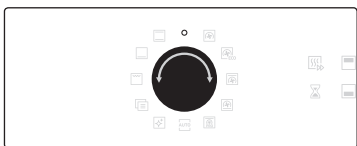
V režimu Dual Cook je teplotní rozsah jednoho oddílu ovlivněn nastavením teploty druhého oddílu. Například možnost grilování v horním oddílu bude omezena provozem ve spodním oddílu, pokud jde o teploty vaření. Oba oddíly nicméně omezují nastavení teploty na minimálně 40 a maximálně 250 °C.

Pokud je Horní nastaven na (°C)	Spodní oddíl je omezen na (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Pokud je Spodní nastaven na (°C)	Horní oddíl je omezen 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

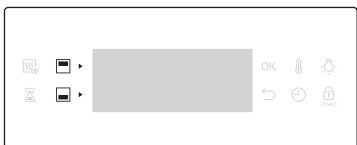
Ukončení vaření



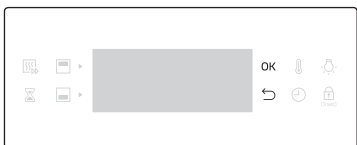
Během vaření otočte volič režimů na pozici „“. Trouba se během několika sekund vypne. Důvodem prodlevy je snaha zabránit vykonání příkazů, jež uživatel zadá omylem. Trouba vyčká několik sekund, aby případně uživatelé mohli svůj výběr opravit.

Ukončení vaření v jednotlivých oddílech

Postupujte podle těchto pokynů, abyste ukončili vaření v režimu Dual cook.



1. Stisknutím zvolíte horní oddíl a stisknutím zvolíte spodní oddíl.



2. Stiskněte a poté stiskněte **OK**. Trouba ukončí vaření ve vybraném oddílu.

Zvláštní funkce

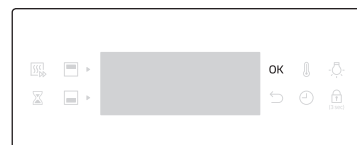
Zvláštní nebo doplňkové funkce můžete přidat pro zlepšení svých zkušeností při vaření. Zvláštní funkce nejsou dostupné v režimu Dual cook.



1. Otočením voliče režimu vyberte .



2. Otočením voliče hodnot vyberte funkci a poté stiskněte **OK**. Zobrazí se výchozí teplota.

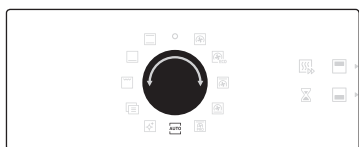


4. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte funkci.

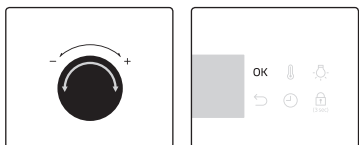
	Režim	Rozsah teploty (°C)	Doporučená teplota (°C)	Pokyny
F1	Keep warm (Udržovat teplé)	40-100	80	Tuto funkci použijte pouze pro ohřívání čerstvě připravených pokrmů.
F2	Plate warm (Předehřívání nádobí)	30-80	60	Tuto funkci použijte pro předehřívání talířů nebo pečicího nádobí.

Automatická příprava pokrmů

Pro nezkušené uživatele nabízí trouba celkem 50 receptů automatické přípravy pokrmů. Těto funkce můžete využít pro úsporu času nebo pro rychlejší získávání nových zkušeností. Doba přípravy pokrmu a teplota budou nastaveny v závislosti na zvoleném receptu.



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



2. Otočte voličem hodnoty a vyberte požadovaný program, poté stiskněte **OK**.



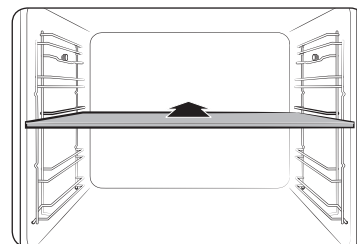
3. Otočením voliče hodnot vyberte velikost porce. Rozsah volby hmotnosti závisí na programu.

4. Stisknutím tlačítka **OK** zahájíte vaření.

POZNÁMKA

- Některé z programů automatické přípravy pokrmů zahrnují předehřátí trouby. U těch se zpočátku zobrazuje postup předehřátí. Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty. Poté stiskněte tlačítko **Doba přípravy** a automatická příprava se spustí.
- Další informace najdete v části „Programy automatické přípravy pokrmů“ v tomto návodu.

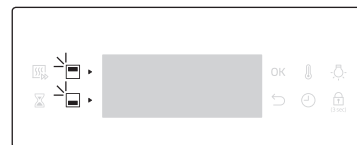
Režim Dual cook




1. Vložte oddělovač do úrovně 3, abyste aktivovali režim Dual cook.



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



3. Stisknutím  zvolíte horní oddíl a stisknutím  zvolíte spodní oddíl.

Ikona  se objeví u zvoleného oddílu.



4. Otočením voliče hodnot vyberte program pro horní oddíl a stiskněte **OK**.

Obsluha



5. Otočením voliče hodnot vyberte velikost porce. Rozsah volby hmotnosti závisí na programu.

6. Stisknutím tlačítka **OK** zahájíte vaření.

POZNÁMKA

Další informace najdete v části **Programy automatické přípravy pokrmů** v tomto návodu.

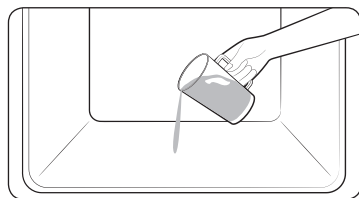
Cleaning

Máte k dispozici dva režimy čištění. Tato funkce vám ušetří čas, protože troubu nebudete muset pravidelně čistit ručně.

	Funkce	Postup
C 1	Steam cleaning	Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.
C 2	Pyro clean. (Pyrolýza)	Pyrolýza představuje tepelné čištění za použití vysoké teploty. Dochází ke spálení mastných zbytků, což usnadňuje ruční čištění.

Steam cleaning (Parní čištění)

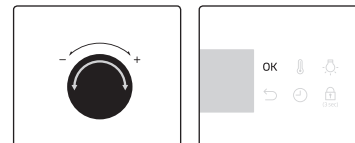
Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.



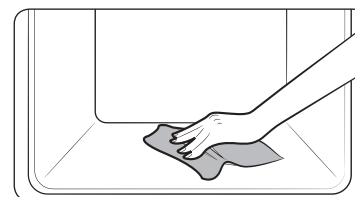
1. Nalijte 400 ml vody na dno trouby a zavřete dvířka trouby.



2. Otočte volič režimu na volbu .



3. Otočením voliče hodnot vyberte **Parní čištění (Steam cleaning, C 1)** a poté stisknutím tlačítka **OK** zahajte čištění.



4. Suchým hadříkem vytřete vnitřní prostor trouby.

VAROVÁNÍ

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

POZNÁMKA

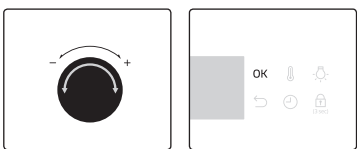
- Pokud je trouba silně znečištěná mastnými zbytky, například po pečení nebo grilování, doporučujeme před zapnutím parního čištění odstranit odolné nečistoty ručně pomocí čisticího prostředku.
- Po dokončení cyklu nechte dvířka trouby pootevřená. Tak bude moci vnitřní smaltovaný povrch důkladně vyschnout.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


Pyro cleaning (Pyrolýza)

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



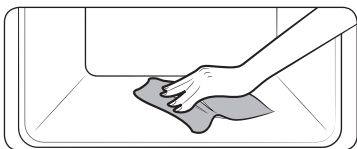
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství včetně bočních vodicích lišt a ručně vytřete větší zbytky potravin a velké znečištěné plochy. Jinak by mohlo během cyklu čištění dojít ke vzplanutí a následnému vzniku požáru.



2. Otočením voliče režimů vyberte 
3. Otočením voliče hodnot vyberte Pyro cleaning (C2) a potom stiskněte OK.



4. Vyberte voličem hodnot dobu čištění, a to ze tří možných úrovní: 1 h 50 min, 2 h 10 min a 2 h 30 min.
5. Stiskutím OK zahájíte čištění.



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

UPOZORNĚNÍ

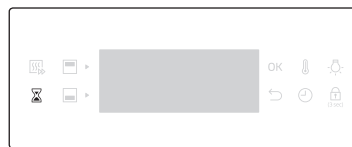
- Nedotýkejte se trouby, protože se trouba během cyklu silně zahřívá.
- Abyste předešli úrazům, udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od trouby.
- Po dokončení cyklu troubu nevypínejte, dokud je v provozu ventilátor, který troubu ochlazuje.

POZNÁMKA

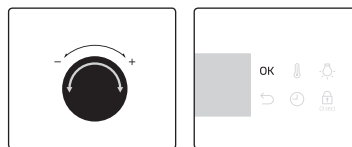
- Po zahájení cyklu se vnitřek trouby zahřívá. Z toho důvodu jsou pro zajištění vaší bezpečnosti dvířka zablokována. Po dokončení cyklu a vychladnutí trouby dojde k odblokování dvířek.
- Před čištěním se ujistěte, že je trouba prázdná. Mohlo by dojít k deformaci příslušenství uvnitř trouby vlivem vysoké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

Časovač

Časovač vám pomáhá sledovat čas nebo ovládat provoz během přípravy.



1. Stiskněte .

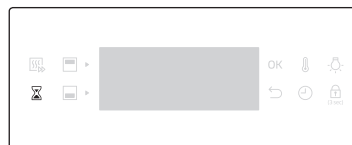



2. Otočením voliče hodnoty nastavte požadovanou dobu a stiskněte OK.

POZNÁMKA

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

Vypnutí/Zapnutí zvuku



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

Chytré vaření

Ruční vaření

⚠ VAROVÁNÍ týkající se akrylamidu

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

⚠ UPOZORNĚNÍ

Potraviny, které se mohou snadno zkazit (například mléko, vejce, ryby, maso nebo drůbež), by neměly stát v troubě déle než 1 hodinu před zahájením vaření a po dokončení vaření by měly být okamžitě vyjmuty. Jíst zkažené jídlo může mít za následek otravu jídlem.

📖 POZNÁMKA

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

Tipy pro používání příslušenství

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

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

Pečení

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Piškotový koláč	Velký rošt, plechová forma Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Mramorová bábovka	Velký rošt, forma na bábovku	3		175-185	50-60
Dort	Velký rošt, dortová forma Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Koláč z kynutého těsta s ovocem a drobenkou	Univerzální plech	2		160-180	40-50
Ovocný koláč s drobenkou	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	3		170-180	25-30
Lívanec	Univerzální plech	3		180-190	30-35
Lasagne	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	3		190-200	25-30
Sněhové pusinky	Univerzální plech	3		80-100	100-150
Soufflé (Pečivo ze šlehaných bílků)	Velký rošt, košíčky na soufflé	3		170-180	20-25
Jablečný koláč	Univerzální plech	3		150-170	60-70
Domácí pizza, 1-1,2 kg	Univerzální plech	2		190-210	10-15
Mražené pečivo z list. těsta, plněné	Univerzální plech	2		180-200	20-25
Quiche	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	2		180-190	25-35

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

Pečení

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Drůbeží maso (kuře/kachna/krůta)					
Kuře, celé, 1,2 kg*	Velký rošt + univerzální plech	3 1		200	65-80 *
Kuřecí čtvrtky	Velký rošt + univerzální plech	3 1		200-220	25-35
Kachní prsa	Velký rošt + univerzální plech	3 1		200-210	20-30
Malá krůta, celá, 5 kg	Velký rošt + univerzální plech	3 1		180-200	120-150
Zelenina					
Zelenina, 0,5 kg	Velký rošt + univerzální plech	3		220-230	15-20
Pečené brambory (půlky), 0,5 kg	Velký rošt + univerzální plech	3		190-200	40-50
Ryby					
Rybí filet, pečený	Velký rošt + univerzální plech	3 1		200-220	20-30
Pečená ryba	Velký rošt + univerzální plech	3 1		180-200	30-40

* Otočte po uplynutí poloviny času

Chytré vaření

Chytré vaření

Grilování

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Chléb					
Toast	Velký rošt	5		250-270	2-4
Sýrový toast	Univerzální plech	4		200	4-8
Hovězí maso					
Steak*	Velký rošt + univerzální plech	4 1		240-250	15-20
Burgery*	Velký rošt + univerzální plech	4 1		250-270	13-18
Vepřové maso					
Vepřové kotlety	Velký rošt + univerzální plech	4 1		250-270	15-20
Klobásy	Velký rošt + univerzální plech	4 1		260-270	10-15
Drůbeží maso					
Kuřecí prsa	Velký rošt + univerzální plech	4 1		230-240	30-35
Kuřecí maso, paličky	Velký rošt + univerzální plech	4 1		230-240	25-30

* Otočte po uplynutí 2/3 času

Mražené hotové pokrmy

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

Pro-Roasting (Profesionální pečení)

Tento režim zahrnuje cyklus automatického ohřívání až na teplotu 220 °C. Horní topný článek a horkovzdušný ventilátor jsou během opékání masa v provozu. Po této fázi probíhá pozvolná příprava při nízké přednastavené teplotě. Během tohoto procesu jsou horní a spodní topný článek v provozu. Tento režim je vhodný pro pečení masa a drůbeže.

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

Dual cook

Před použitím funkce Dual cook vložte do trouby oddělovač. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

V následující tabulce je uvedeno 5 postupů, které doporučujeme pro vaření a pečení v režimu Dual cook. Pomocí funkce Dual cook budete moci vařit hlavní jídlo a přílohu nebo hlavní jídlo a dezert současně.

- Při použití funkce Dual Cook se může prodloužit čas potřebný k předehřátí.

Č.	Oddíl	Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
1	Horní	Piškotový koláč	Velký rošt, plechová forma Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Spodní	Domácí pizza, 1-1,2 kg	Univerzální plech	1		190-210	13-18
2	Horní	Pečená zelenina, 0,4-0,8 kg	Univerzální plech	4		220-230	13-18
	Spodní	Jablečný koláč	Velký rošt, forma Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Horní	Pita chleba	Univerzální plech	4		230-240	13-18
	Spodní	Zapékané brambory, 1,0-1,5 kg	Velký rošt, pečící nádoba 22-24 cm	1		180-190	45-50

Chytré vaření

Č.	Oddíl	Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
4	Horní	Kuřecí maso, paličky	Velký rošt + univerzální plech	4 4		230-250	30-35
	Spodní	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Horní	Rybí filet, pečený	Velký rošt + univerzální plech	4 4		210-230	15-20
	Spodní	Listové těsto s jablky	Univerzální plech	1		170-180	25-30

Také můžete v zájmu úspory energie použít pouze horní nebo spodní oddíl. Vaření ve dvou oddílech může trvat delší dobu. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

Horní

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Zapékané brambory	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	4		160-170	40-50
Lívance	Univerzální plech	4		180-190	30-35
Lasagne	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	4		180-190	25-35
Kuřecí maso, paličky *	Velký rošt + univerzální plech	4 4		230-250	30-35

* Nepředehřívajte troubu

Spodní

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Holandský koláč	Velký rošt, 24cm forma na sekanou	1		170-180	50-60
Mramorová bábovka	Velký rošt, forma na bábovku	1		160-170	60-70
Jablečný koláč	Velký rošt, forma Ø 20 cm	1		160-170	70-80
Domácí pizza, 1-1,2 kg	Univerzální plech	1		190-210	13-18

ECO convection (Úsporný horkovzdušný ohřev)

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

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

Dual cook – eco convection mode

Režim ECO convection (Úsporný horkovzdušný ohřev) také můžete v zájmu úspory energie využít v horním nebo spodním oddílu (Dual cook).

Doby přípravy jsou v této kategorii v zájmu dosažení úspory energie navrženy bez předchozího předehřátí.

Horní

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Lasagne	Velký rošt, pečicí nádoba 22–24 cm	4	180-200	30-45
Mražené hranolky do trouby	Univerzální plech	4	200-210	25-35
Mražené americké brambory	Univerzální plech	4	200-210	25-35
Hovězí pečeně	Velký rošt + univerzální plech	4 4	170-180	60-80

Spodní

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Mrámorevá bábovka	Velký rošt, forma na bábovku	1	170-180	60-70
Holandský koláč	Velký rošt, 24cm forma na sekanou	1	170-180	50-60
Brambory v županu	Univerzální plech	1	190-200	70-90
Mražená pizza	Velký rošt	1	200-210	25-30

Chytré vaření

Programy automatické přípravy pokrmů

⚠ UPOZORNĚNÍ

Potraviny, které se mohou snadno zkazit (například mléko, vejce, ryby, maso nebo drůbež), by neměly stát v troubě déle než 1 hodinu před zahájením vaření a po dokončení vaření by měly být okamžitě vyjmuty. Jíst zkažené jídlo může mít za následek otravu jídlem.

Single cook

V následující tabulce je uvedeno 40 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Tabulka zahrnuje množství, hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy a doby přípravy pokrmů byly pro vaše pohodlí předprogramovány. Recepty pro programy automatické přípravy pokrmů najdete v návodu k obsluze.

Programy automatické přípravy pokrmů 1 až 19, 38 a 39 zahrnují předehřátí trouby. U těch se zpočátku zobrazuje postup předehřátí. Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty. Poté stiskněte tlačítko **Doba přípravy** a automatická příprava se spustí.

⚠ VAROVÁNÍ

Při vyjímání pokrmů vždy používejte kuchyňské rukavice.

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

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 3	Pasta bake (Zapékané těstoviny)	1,2–1,5	Velký rošt	3
		Připravte zapékané těstoviny v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 4	Lasagne	1,0–1,5	Velký rošt	3
		Připravte čerstvé lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 5	Ratatouille	1,2–1,5	Velký rošt	3
		Vložte ingredience na Ratatouille do rendlíku s víkem. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. Pečte zakryté. Před podáváním promíchejte.		
A 6	Apple pie (Jablečný koláč)	1,2–1,4	Velký rošt	2
		Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 24–26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte ji do středu roštu.		
A 7	Croissant	0,3–0,4	Univerzální plech	3
		Připravte croissanty (chlazené předpřipravené těsto). Položte pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte plech do trouby.		
A 8	Apple puff pastry (Jablečný závin)	0,3–0,4	Univerzální plech	3
		Umístěte jablečný závin na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte plech do trouby.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 9	Fruit flan base (Základ ovocného dortu)	0,4–0,5	Velký rošt	3
		Vložte těsto do vymazané pečicí dortové formy. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte nádobu do středu roštu.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Velký rošt	2
		Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu.		
A 11	White loaf of bread (Bílé pečivo)	0,6–0,7	Velký rošt	3
		Připravte těsto a vložte jej do obdélníkové plechové pečicí formy (délka 25 cm). Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte formu do středu roštu.		
A 12	Mixed Grain loaf of bread (Vícezrný chléb)	0,8–0,9	Velký rošt	3
		Připravte těsto a vložte jej do obdélníkové plechové pečicí formy (délka 25 cm). Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte formu do středu roštu.		
A 13	Bread rolls (Dalamánky)	0,3–0,5	Univerzální plech	3
		Připravte dalačky (chlazené předpřipravené těsto). Umístěte je na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte plech do trouby.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 14	Fruit crumbles (Ovocný koláč s drobenkou)	0,8–1,2	Velký rošt	3
		Vložte čerstvé ovoce (maliny, ostružiny, plátky jablek nebo hrušek) do pečicí nádoby o průměru 22–24 cm. Navrch nasypete drobenku. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte nádobu do středu roštu.		
A 15	Lívanec	0,5–0,6	Univerzální plech	3
		Umístěte lívanec (průměr 5–6 cm) na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte plech do trouby.		
A 16	Sponge cake (Piškotový koláč)	0,5–0,6	Velký rošt	3
		Připravte těsto a vložte jej do kulaté plechové formy na bábovku o průměru 26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, umístěte nádobu do středu roštu.		
A 17	Marble cake (Mramorová bábovka)	0,7–0,8	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do kulaté plechové formy na bábovku nebo pečicí nádoby. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, umístěte nádobu do středu roštu.		
A 18	Dutch loaf cake (Holandský koláč)	0,7–0,8	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do obdélníkové plechové formy o délce 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, umístěte formu do středu roštu.		
A 19	Brownies	0,7–0,8	Velký rošt	3
		Připravte těsto do pečicí nádoby o průměru 20–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte nádobu do středu roštu.		

Chytré vaření

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 20	Roast sirloin of beef (Hovězí pečeně)	0,8–1,3	Velký rošt	2
			Univerzální plech	1
Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na rošt tukovou stranou nahoru.				
A 21	Slow Cooked Roast Beef (Pomalou připravovaná hovězí pečeně)	0,8–1,3	Velký rošt	2
			Univerzální plech	1
Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na rošt tukovou stranou nahoru.				
A 22	Herb Roasted Lamb Chops (Pečené jehněčí kotlety na bylinkách)	0,4–0,9	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
Namarinujte jehněčí kotlety s bylinkami a kořením a umístěte je na rošt.				
A 23	Leg of Lamb on the bone (Jehněčí kýta s kostí)	1,0–1,5	Velký rošt	3
			Univerzální plech	1
Namarinujte jehněčí a umístěte je na rošt.				
A 24	Roast Pork with Crackling (Vepřová pečeně s kůrkou)	0,8–1,3	Velký rošt	3
			Univerzální plech	2
Umístěte vepřovou pečení na rošt tukovou stranou nahoru.				
A 25	Rack of Pork Ribs (Vepřová žebra na roštu)	0,8–1,3	Velký rošt	3
			Univerzální plech	3
Umístěte vepřová žebra na rošt.				

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 26	Chicken, Whole (Celé kuře)	1,0–1,5	Velký rošt	2
			Univerzální plech	1
Kuře omyjte a očistěte. Potřete kuře olejem a kořením. Vložte prsní stranou směrem dolů na rošt a otočte jej, jakmile trouba zapípá.				
A 27	Chicken, Breast (Kuřecí prsa)	0,5–1,0	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
Namarinujte kuřecí prsa a položte je na rošt.				
A 28	Chicken Drumstick (Kuřecí paličky)	0,5–1,0	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
Potřete paličky olejem a kořením a umístěte je na rošt.				
A 29	Duck, Breast (Kachní prsa)	0,3–0,8	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
Umístěte kachní prsa na rošt tukovou stranou nahoru. První nastavení je pro střední propečení (medium), druhé pro střední až dobře propečené (medium – well done).				
A 30	Trout fillet, bake (Pečené filety ze pstruha)	0,3–0,8	Univerzální plech	4
			Položte filety ze pstruha kůží nahoru na univerzální plech.	
A 31	Trout (Pstruh)	0,3–0,8	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
Očistěte a opláchněte rybu a vložte ji napříč na rošt. Vnitřek ryby okořeňte solí, bylinkami a citronovou šťávou. Nožem nařízněte kůži. Potřete olejem a solí.				

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 32	Sole (Platýz)	0,3–0,8	Univerzální plech	3
		Umístěte platýze na pečicí papír na univerzální plech. Nařízněte povrch nožem.		
A 33	Salmon steak/fillet (Steak/Filet z lososa)	0,3–0,8	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
Očistěte a opláchněte filety nebo steaky. Položte je kůží nahoru na rošt.				
A 34	Roast vegetable (Opečená zelenina)	0,3–0,8	Univerzální plech	4
		Opláchněte a připravte plátky cuket, lilku, papriky, cibule a cherry rajčátek. Potřete olivovým olejem, bylinkami a kořením. Rovnoměrně rozložte na univerzální plech.		
A 35	Baked potato halves (Pečené rozpůlené brambory)	0,5–1,0	Univerzální plech	3
		Nakrájejte velké brambory (každá přibližně 200 g) podélně na poloviny. Položte je na univerzální plech řezem nahoru a potřete je olivovým olejem, bylinkami a kořením.		
A 36	Frozen Oven Chips (Zmrazené hranolky do trouby)	0,3–0,8	Univerzální plech	3
		Rozmístěte zmrazené hranolky rovnoměrně na univerzální plech.		
A 37	Frozen potato wedges (Zmrazené americké brambory)	0,3–0,8	Univerzální plech	3
		Rozmístěte zmrazené americké brambory rovnoměrně na univerzální plech.		
A 38	Frozen Pizza (Mražená pizza)	0,3–0,8	Velký rošt	3
		Umístěte zmrazenou pizzu do středu roštu. Spusťte program, a až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte rošt do trouby. První nastavení je pro tenkou italskou pizzu, druhé nastavení je pro vyšší pizzu.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 39	Homemade Pizza (Domácí pizza)	0,8–1,3	Univerzální plech	2
		Připravte čerstvou domácí pizzu z kvasnicového těsta a umístěte ji na univerzální plech. Hmotnost zahrnuje těsto a náplň, jako např. omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Spusťte program, a až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte rošt do trouby.		
A 40	Dough Proofing (Fermentace kvasnicového těsta)	0,3–0,8	Velký rošt	2
		Připravte těsto v míse, přikryjte ho potravinovou fólií. Umístěte mísu na střed roštu. První nastavení je na těsto na pizzu a dort, druhé nastavení je na těsto na chleba.		

Chytré vaření

Dual cook

V následující tabulce je uvedeno 10 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Můžete u nich využít jen horní, jen spodní, nebo oba oddíly zároveň.

Tabulka zahrnuje množství, hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy a doby přípravy pokrmů byly pro vaše pohodlí předprogramovány. Recepty pro programy automatické přípravy pokrmů najdete v návodu k obsluze.

Všechny programy automatické přípravy v režimu Dual cook zahrnují předehřátí trouby a zpočátku se u nich zobrazuje postup předehřátí.

Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty. Poté stiskněte tlačítko **Doba přípravy** a automatická příprava se spustí.

VAROVÁNÍ

Při vyjímání pokrmů vždy používejte kuchyňské rukavice.

1. Horní

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 1	Potato gratin (Zapékané brambory)	1,0–1,5	Velký rošt	4
		Připravte čerstvé zapékané brambory v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 2	Lasagne	1,0–1,5	Velký rošt	4
		Připravte čerstvé lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 3	Chicken Drumstick (Kuřecí paličky)	0,5–1,0	Velký rošt	4
			Univerzální plech	4
		Potřete paličky olejem a kořením a umístěte je na rošt.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 4	Baked potato halves (Pečené rozpůlené brambory)	0,5–1,0	Univerzální plech	4
		Nakrájejte velké brambory (každá přibližně 200 g) podélně na poloviny. Položte je na univerzální plech řezem nahoru a potřete je olivovým olejem, bylinkami a kořením.		
A 5	Frozen oven chips (Zmrazené hranolky do trouby)	0,3–0,8	Univerzální plech	4
		Rozmístěte zmrazené hranolky rovnoměrně na univerzální plech.		

2. Spodní

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 1	Apple pie (Jablečný koláč)	1,2–1,4	Velký rošt	1
		Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 24–26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 2	Apple puff pastry (Jablečný závin)	0,3–0,4	Univerzální plech	1
		Umístěte jablečný závin na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte plech do trouby.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Velký rošt	1
		Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 4	Frozen pizza (Mražená pizza)	0,3–0,8	Velký rošt	1
		Umístěte zmraženou pizzu do středu roštu. Spusťte program, a až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte rošt do trouby. První nastavení je pro tenkou italskou pizzu, druhé nastavení je pro vyšší pizzu.		
A 5	Homemade pizza (Domácí pizza)	0,8–1,3	Univerzální plech	1
		Připravte čerstvou domácí pizzu z kvasnicového těsta a umístěte ji na univerzální plech. Hmotnost zahrnuje těsto a náplň, jako např. omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Spusťte program, a až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte rošt do trouby.		

3. Vaření v obou oddílech

Můžete vybrat po jednom automatickém programu pro dolní i spodní oddíl a vařit současně.

UPOZORNĚNÍ










Pokud používáte horní nebo spodní oddíl, může v zájmu optimálního výkonu pracovat i ventilátor a ohřívač druhého oddílu. Nepoužívaný oddíl nesmí být používán pro žádné nezamýšlené účely.

Testovací pokrmy

Podle směrnice EN 60350-1

1. Pečení

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

Druh jídla	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Tepl. (°C)	Doba (min.)
Small cakes (Malé koláče)	Univerzální plech	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Shortbread (Linecké těsto)	Univerzální plech + Univerzální plech	1+3		140	30-35
Fatless sponge cake (Piškotový koláč bez tuku)	Velký rošt + plechová dortová forma (s tmavou povrchovou úpravou, ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Apple pie (Jablečný koláč)	Velký rošt + 2 plechové dortové formy* (s tmavou povrch. úpravou, ø 20 cm)	2, umístěné diagonálně		160	70-80
	Univ. plech + Velký rošt + 2 plechové dortové formy **(s tmavou povrchovou úpravou, ø 20 cm)	1+3		160	80-90



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

** Dva koláče jsou umístěny uprostřed na sobě.

Chytré vaření


2. Grilování

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

Druh jídla	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Tepł. (°C)	Doba (min.)
White bread toast (Světlý t.)	Velký rošt	5		270 (Max.)	1-2
Beef burgers* (12 ea) (Hovězí burgery)	Velký rošt + Univerzální (hluboký) plech (na odkapávání šťávy)	4 1		270 (Max.)	1 st 15-18 2 nd 5-8

* Otočte po uplynutí 2/3 času vaření

3. Pečení

Druh jídla	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Tepł. (°C)	Doba (min.)
Whole chicken (Celé kuře)	Velký rošt + Univerzální plech (na odkapávání šťávy)	3 1		200	65-80 *

* Otočte po uplynutí poloviny času

Soubor častých receptů automatické přípravy pokrmů

Potato gratin (Zapékané brambory)

Přísady 800 g brambor, 100 ml mléka, 100 ml smetany, 1 rozšlehané vejce, 1 lžička soli, 1 lžička pepře, 1 lžička muškátového oříšku, 150 g strouhaného sýra, máslo, tymián

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

Ve velké misce smíchejte ostatní přísady kromě strouhaného sýra a dobře je promíchejte. Do nádoby vložte vrstvu plátků brambor tak, aby se lehce překrývaly a nalijte na brambory připravenou směs. Navrch posypte strouhaným sýrem a dejte zapéct. Podávejte ozdobené několika čerstvými lístky tymiánu.

Vegetable gratin (Zapékaná zelenina)

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

Postup Omyjte zeleninu a nakrájejte ji na plátky silné 3–5 mm. Do zapékačích nádob (22–24 cm) vložte vrstvu zeleniny a pokapejte olejem. Smíchejte ostatní přísady kromě strouhaného sýra a nalijte na zeleninu. Navrch posypte strouhaným sýrem a dejte zapéct. Podávejte ozdobené několika čerstvými lístky tymiánu.

Lasagne

- Přísady** 2 polévkové lžíce olivového oleje, 500 g mletého hovězího masa, 500 ml rajčatové šťávy, 100 ml hovězího vývaru, 150 g sušených plátů na lasagne, 1 cibule (nasekaná), 200 g strouhaného sýra, po 1 lžičce sušené petržele, oregana a bazalky
- Postup** Připravte rajčatovou masovou omáčku. Na pánvi rozehejte olej a osmažte mleté hovězí maso a nasekanou cibuli dozlatova (asi 10 minut). Nalijte rajčatovou omáčku a vývar a přidejte sušené bylinky. Přiveďte k varu a zvolna vařte po dobu 30 minut.
Uvařte těstovinové plátky podle pokynů na obalu. Vkládejte střídavě vrstvy těstovinových plátků, masové omáčky a sýra. Potom rovnoměrně posypte zbývajícím sýrem na horní vrstvu těstovin a zapečte.

Apple pie (Jablečný koláč)

- Přísady**
- **Těsto:** 275 g mouky, 1/2 lžičky soli, 125 g práškového cukru, 8 g vanilkového cukru, 175 g studeného másla, 1 vejce (rozšlehané)
 - **Náplň:** 750 g celých pevných jablek, 1 polévková lžíce citrónové šťávy, 40 g cukru, 1/2 polévkové lžíce skořice, 50 g hroznů, 2 polévkové lžíce strouhanky

Postup

Prosejte mouku se solí do velké mísy. Promíchejte s práškovým a vanilkovým cukrem. Nakrájejte máslo na menší kostky a promíchejte s moukou. Přidejte 3/4 rozšlehaného vejce. Míchejte všechny přísady kuchyňským robotem, dokud nezačne vznikat drobná hmota. Rukama vypracujte těsto do tvaru koule. Zabalte do potravinové fólie a uložte přibližně na 30 minut do chladu.
Vymažte plechovou dortovou formu (o průměru 24–26 cm) a vysypte moukou. Rozválejte 3/4 těsta na tloušťku 5 mm. Vložte do formy (na dno a boky).
Oloupejte a vykrájejte jablka. Nakrájejte je na kostičky o velikosti přibližně 1 cm. Pokapejte jablka citrónovou šťávou a dobře promíchejte. Omyjte a osušte hrozinky. Přidejte cukr, skořici a hrozinky. Dobře promíchejte a posypte spodek těsta strouhankou. Lehce přitlačte. Rozválejte zbytek těsta. Nakrájejte těsto na tenké proužky a položte je křížem přes náplň. Potřete koláč rovnoměrně zbývajícím vejcem.

Chytré vaření

Quiche Lorraine

Přísady

- **Těsto:** 200 g jemné pšeničné mouky, 80 g másla, 1 vejce
- **Náplň:** 75 g libové slaniny na kostičky, 125 ml smetany, 125 g crème fraiche, 2 rozšlehaná vejce, 100 g strouhaného švýcarského sýra, sůl a pepř

Postup

Mouku, máslo a vejce v míse vypracujte v hladké těsto. Vložte na 30 minut o chladničky. Rozválejte těsto a vložte do vymaštěné keramické nádoby na quiche (o průměru 25 cm). Spodek propíchejte vidličkou. Smíchejte vejce, smetanu, crème fraiche, sýr, sůl a pepř. Těsně před pečením směs nalijte na koláč.

Fruit crumbles (Ovocný koláč s drobenkou)

Přísady

- **Posyp:** 200 g mouky, 100 g másla, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g mleté skořice
- **Ovoce:** 600 g různých druhů ovoce

Postup

Smíchejte všechny přísady, až vznikne drobná hmota na posypání. Rozprostřete různé druhy ovoce do pečicí nádoby a posypte drobenkou.

Homemade pizza (Domácí pizza)

Přísady

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

Postup

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

Roast sirloin of beef (Hovězí pečeně)

Přísady

1 kg zadního hovězího masa, 5 g soli, 1 g pepře, 3 g rozmarýnu, 3 g tymiánu

Postup

Hovězí maso osolte, opepřete a okořeňte rozmarýnem a vložte na 1 hodinu do chladničky. Vložte na velký rošt. Vložte do trouby a pečte

Herb roasted lamb chops (Pečené jehněčí kotlety na bylinkách)

- Přísady** 1 kg jehněčích kotlet (6 kusů), 4 velké stroužky česneku (prolisované), 1 lžička čerstvého tymiánu (drceného), 1 lžička čerstvého rozmarýnu (drceného), 2 lžičky soli, 2 polévkové lžíce olivového oleje
- Postup** Smíchejte sůl, česnek, bylinky, olej a přidejte jehněčí maso. Obalte ve směsi a nechte při pokojové teplotě minimálně 30 minut až 1 hodinu odpočívat.

Rack of pork rib (Vepřová žebra na roštu)

- Přísady** 2 plechy vepřových žeber, 1 lžička černého pepře, 3 bobkové listy, 1 cibule (nasekaná), 3 stroužky česneku (nasekané), 85 g hnědého cukru, 3 polévkové lžíce worcesteru, 2 polévkové lžíce rajčatového pyré, 2 polévkové lžíce olivového oleje
- Postup** Připravte grilovací omáčku. Na pánvi rozpalte olej a přidejte cibuli. Smažte doměkka a přidejte zbývající přísady. Orestujte, snižte teplotu a vařte zvolna po dobu 30 minut do zhoustnutí. Marinujte žebra grilovací omáčkou minimálně po dobu 30 minut až 1 hodiny.

Údržba

Čištění

V zájmu snadnějšího čištění troubu čistěte pravidelně.

VAROVÁNÍ

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

Vnitřní povrch trouby

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

Vnější povrch trouby

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

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

Příslušenství

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

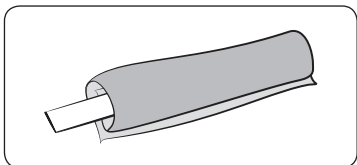
Katalytický smaltovaný povrch (pouze u některých modelů)

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

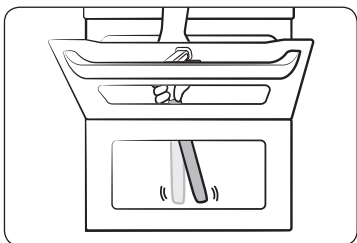
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Očistěte vnitřní prostor trouby.
3. Zvolte režim Convection (Horkovzdušný ohřev) s maximální teplotou a spusťte cyklus na dobu jedné hodiny.

Údržba

Dvířka



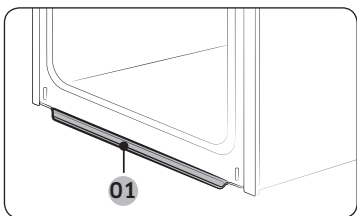
1. Omotejte kolem vhodné násady vlhký hadřík.



2. Vsuňte hadřík pod dvířka.
3. Vyčistěte dvířka.
4. Naneste na hadřík čisticí prostředek a znovu dvířka očistěte.
5. Otřete suchým hadříkem zbytky vlhkosti a bublinky.

⚠ UPOZORNĚNÍ
Nedemontujte kvůli čištění dvířka.

Odkapávací lišta

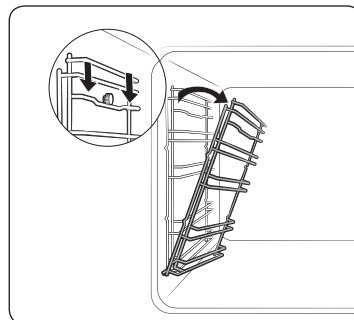


01 Odkapávací lišta

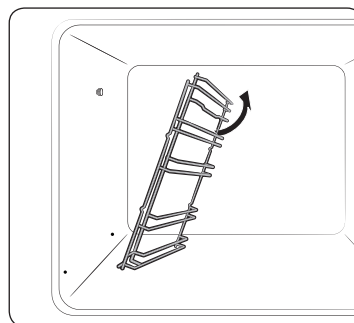
V odkapávací liště se při přípravě zachytává nadměrná vlhkost, ale také zbytky potravin. Lištu pravidelně vyprazdňujte a čistěte.

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

Boční vodicí lišty (pouze některé modely)



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



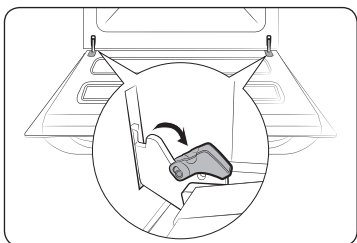
2. Vytáhněte a vyjměte spodní vedení levé boční vodicí lišty.
3. Stejným způsobem vyjměte pravou boční vodicí lištu.
4. Očistěte obě boční vodicí lišty.
5. Po dokončení proveďte opětovnou montáž bočních vodicích lišt podle výše uvedených kroků 1 a 2 v opačném pořadí.

📖 POZNÁMKA
Trouba je v provozu i bez bočních vodicích lišt a držáků.

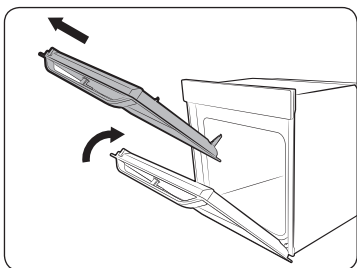
Demontáž dvířek

⚠ VAROVÁNÍ

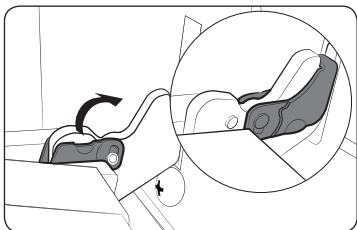
Dvířka trouby jsou těžká.



1. Otevřete dvířka a úplně vycvakněte spony u obou pantů



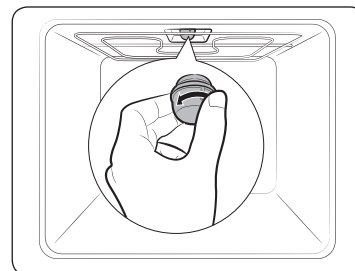
2. Zavřete dvířka přibližně o 70°. Dvířka trouby držte na středech obou bočních stran oběma rukama, zvedněte je a vytáhněte je směrem nahoru, dokud nedojde k jejich vysunutí z pantů.



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

Výměna

Žárovky

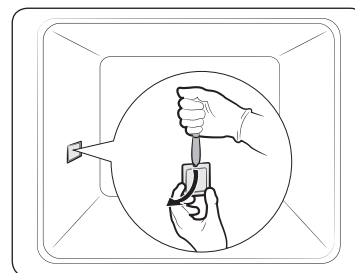


1. Odstraňte skleněný kryt otočením směrem doleva.
2. Vyměňte žárovku osvětlení trouby.
3. Očistěte skleněný kryt.
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž skleněného krytu podle výše uvedeného kroku 1 v opačném pořadí.

⚠ VAROVÁNÍ

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

Boční osvětlení trouby



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

Odstraňování problémů

Kontrolní body

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

Problém	Příčina	Řešení
Tlačítka nelze požadovaným způsobem stisknout.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud se mezi tlačítka nachází nečistoty Dotykový model: pokud je vnější povrch vlhký Pokud je nastavený zámek 	<ul style="list-style-type: none"> Odstraňte nečistoty a zkuste to znovu. Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu. Zkontrolujte, zda není nastavena funkce zámku.
Čas se nezobrazuje.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je vypnuté napájení 	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Trouba nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je vypnuté napájení 	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Trouba se během provozu vypne.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je odpojena ze síťové zásuvky 	<ul style="list-style-type: none"> Znovu připojte napájení.
Napájení se během provozu vypne.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud trvá nepřetržitě vaření dlouhou dobu Pokud ventilátor chlazení nefunguje Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací Při používání několika síťových zástrček ve stejné zásuvce 	<ul style="list-style-type: none"> Po dlouhém vaření nechte troubu vychladnout. Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk ventilátoru chlazení. Dodržujte mezery uvedené v pokynech pro instalaci spotřebiče. Použijte samostatný síťový kabel.
U trouby není zajištěno napájení	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je vypnuté napájení 	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Vnější povrch trouby je během provozu velmi horký.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací 	<ul style="list-style-type: none"> Dodržujte mezery uvedené v pokynech pro instalaci spotřebiče.

Problém	Příčina	Řešení
Dvířka nelze správně otevřít.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud mezi dvířky a vnitřním prostorem spotřebiče ulpěly zbytky potravin 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistěte důkladně troubu a potom znovu otevřete dvířka.
Osvětlení vnitřního prostoru je slabé nebo nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud se světlo rozsvítí a zhasne Pokud je světlo pokryto nečistotami během vaření 	<ul style="list-style-type: none"> Pro zajištění úspory energie světlo po určité době automaticky zhasne. Můžete jej znovu rozsvítit stisknutím tlačítka Oven light (Osvětlení trouby). Očistěte vnitřní povrch trouby a znovu zkontrolujte.
Spotřebič probíjí.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud není napájení správně uzemněno Pokud používáte zásuvku bez uzemnění 	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je napájení správně uzemněno.
Je zjištěno odkapávání vody.	<ul style="list-style-type: none"> V některých případech může dojít k výskytu vody nebo páry. Nejedná se o poruchu spotřebiče. 	<ul style="list-style-type: none"> Nechte troubu vychladnout a potom ji osušte suchou kuchyňskou utěrkou.
Škvírou ve dvířkách uniká pára.		
V troubě zůstala voda.		
Úroveň jasu ve spotřebiči se mění.	<ul style="list-style-type: none"> Úroveň jasu se mění v závislosti na kolísání příkonu spotřebiče, 	<ul style="list-style-type: none"> Kolísání příkonu spotřebiče během vaření je běžné a nejedná se o poruchu.

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

Problém	Příčina	Řešení
Trouba nepeče správným způsobem.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud jsou dvířka často během vaření otvírána 	<ul style="list-style-type: none"> Pokud nepřipravujete pokrmy, které je třeba otáčet, neotvírejte dvířka příliš často. Při častém otvírání dvířek se bude vnitřní teplota snižovat, což může mít negativní vliv na výsledek vaření.
Spotřebič je při pyrolytickém čištění teplý.	<ul style="list-style-type: none"> Důvodem je, že během pyrolytického čištění je používána vysoká teplota. 	<ul style="list-style-type: none"> Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.
Během pyrolytického čištění je cítit spálenina.	<ul style="list-style-type: none"> Při pyrolytickém čištění je používána vysoká teplota, takže může být cítit zápach spáleniny zbytků potravin. 	<ul style="list-style-type: none"> Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.
Parní čištění nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Příčinou může být příliš vysoká teplota 	<ul style="list-style-type: none"> Nechte troubu vychladnout a zkuste to znovu.
Režim Dual cook nefunguje	<ul style="list-style-type: none"> Oddělovač není správně umístěný. 	<ul style="list-style-type: none"> Umístěte správně oddělovač.
Režim Single cook nefunguje	<ul style="list-style-type: none"> V troubě je umístěný oddělovač. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyjměte z trouby oddělovač.
Ventilátor oddílu, který se nepoužívá v režimu Dual cook, pracuje (nebo je v oddílu horký vzduch).	<ul style="list-style-type: none"> Pokud používáte horní nebo spodní oddíl, může v zájmu optimálního výkonu pracovat i ventilátor a ohříváč druhého oddílu. 	<ul style="list-style-type: none"> Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.

Odstraňování problémů

Informační kódy

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

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

Kód	Význam	Řešení
-dC-	Pokud je oddělovač vyjmut během vaření v režimu Dual cook. Pokud je oddělovač vložen během vaření v režimu Single cook.	Oddělovač nesmí být vyjmut během vaření v režimu Dual cook. Vypněte troubu a znovu ji spusťte. Pokud problém přetrvává, vypněte napájení na 30 nebo více sekund a poté jej znovu připojte. Pokud problém není vyřešen, obraťte se na servisní středisko.
S-01	Bezpečnostní vypnutí Trouba byla na nastavenou teplotu nepřetržitě v provozu po dlouhou dobu. <ul style="list-style-type: none"> • Do 105 °C – 16 hodin • Od 105 °C do 240 °C – 8 hodin • Od 245 °C na Max. – 4 hodiny 	Nejedná se o poruchu systému. Vypněte troubu a vyjměte potraviny. Následně to zkuste obvyklým způsobem znovu.

Technické specifikace

Společnost SAMSUNG se snaží své výrobky neustále vylepšovat. Jak designové specifikace, tak tyto uživatelské pokyny se proto mohou bez předchozího upozornění změnit.

Rozměry (Š × V × S)	Vnější	595 × 595 × 570 mm
Objem		75 litrů
Hmotnost	Čistá	47,2 kg
Napájení		230–240 V ~ 50 Hz
Maximální zátěž připojeného zdroje		3650–3950 W

Příloha

Datový list spotřebiče

SAMSUNG	SAMSUNG		
Název modelu	NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS / NV75N5672RM / NV75N5672RS		
Typ pečicího prostoru	Celkový (Single)	Horní	Spodní
Index energetické účinnosti na varný prostor (varný prostor EEI)	81,6	98,6	100,0
Třída energetické účinnosti na varný prostor	A+	A	A
Spotřeba energie elektrické trouby pro vyhřívání standardizovaného objemu potravin ve varném prostoru během cyklu v režimu ohřevu horním a dolním topným tělesem na varný prostor (celková elektrická energie) (EC elektrický varný prostor)	1,05 kWh/ cyklus	-	-
Spotřeba energie elektrické trouby pro vyhřívání standardizovaného objemu potravin ve varném prostoru během cyklu v režimu horkovzdušného ohřevu na varný prostor (celková elektrická energie) (EC elektrický varný prostor)	0,71 kWh/ cyklus	0,68 kWh/ cyklus	0,68 kWh/ cyklus
Počet pečicích prostorů	3 (Celkový [Single], Horní, Spodní)		
Zdroj tepla na pečicí prostor (elektřina nebo plyn)	Elektřina		
Objem pečicího prostoru (V)	75 l	34 l	32 l
Typ trouby	Vestavná		
Hmotnost spotřebiče (M)	47,2 kg		

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

Příloha

Tipy pro úsporu energie

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

Poznámky

MÁTE OTÁZKY ČI PŘIPOMÍNKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE ON-LINE
RAKOUSKO	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Jen pro zákazníky KNOX] 0800 400848 [Jen pro Premium HA] 0800-366661 [Jen pro distributory] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIE	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
ČESKÁ REPUBLIKA	800-SAMSUNG (800 726 786)	www.samsung.com/cz/support
DÁNSKO	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINSKO	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCIE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
NĚMECKO	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITÁLIE	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
KYPR	8009 4000 jen z pevné linky, bez poplatku	www.samsung.com/gr/support
ŘECKO	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) jen z pevné linky (+30) 210 6897691 z mobilu a z pevné linky	
LUCEMBURSKO	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NIZOZEMSKO	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORSKO	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGALSKO	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
ŠPANĚLSKO	0034902172678	www.samsung.com/es/support
ŠVÉDSKO	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
ŠVÝCARSKO	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ (UK)	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRSKO (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01055C-01